

Zumaque

Rhus coriaria L.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
HOJAS												
FLORES												
FRUTOS												

¿Cómo es?

Arbusto o pequeño árbol erecto y muy ramoso, que puede alcanzar los 4 metros de altura. Sus tallos son muy pilosos, con un indumento de color pardo-grisáceo. Las hojas son caducas o semicaducas, pecioladas, imparipinnadas, con 9 a 13 folíolos con borde crenado y raquis alado en la parte terminal. Inflorescencia terminal erecta y pelosa. Las inflorescencias masculinas (17-25 cm) son más laxas que las femeninas (8-15 cm). Las flores son unisexuales, en ocasiones hermafroditas, de color blanco-verdosas, las masculinas con estambres poco exertos y anteras amarillas; las femeninas con 3 estilos cortos. Fruto tipo drupa de 5 mm, rojiza, peloso-glandulosa, con endocarpo finamente reticulado, muy duro.

¿Dónde podemos encontrarla?

Esta especie es oriunda del Mediterráneo Oriental, Caucaso y Norte de Irán, pero actualmente está naturalizada por toda la Región Mediterránea y Macaronesia.

¿Sabías qué?

El zumaque es una planta rica en diversos compuestos: aceites, ácidos orgánicos, pero ha sido ampliamente utilizado debido a su alta concentración de taninos, que se encuentran en toda la planta, pero en concentraciones especialmente elevadas en cortezas y raíz.

Debido a ello, durante el siglo X, fue introducido en la Península Ibérica por los musulmanes, ya que era el elemento fundamental para curtir la pieles (su nombre específico, coriaria, deriva del latín corium: cuero). Aunque el zumaque también tenía un segundo uso en la industria de la piel, como planta tintórea. Las hojas y tallos jóvenes sirven para teñir de amarillo verdoso, la corteza de la raíz de rojo y el fruto de marrón, negro y gris.

Los taninos, además, han sido usados en la medicina popular formando preparados antidiarreicos y por sus propiedades diuréticas y antipiréticas.

Por últimos, hacer constar que sus frutos se comen en ensaladas frescos, también adobados en vinagre y, cuando están tostados y molidos, se utilizan como sazonador de carnes y pescados.

¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí 



¿Dónde crece?

Crece en campos de cultivos abandonados, lindes de cultivos, laderas pedregosas, bordes de caminos y taludes...



Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!

El Castillejo. - Avd. El Castillejo s/n, 11670 El Bosque (Cádiz) - Tfno: 956 71 61 34 - jbotanico.castillejo.cmaot@juntadeandalucia.es



JARDÍN BOTÁNICO EL CASTILLEJO

P. N. Sierra de Grazalema. El Bosque. Cádiz



RED ANDALUZA
JARDINES BOTÁNICOS
EN ESPACIOS NATURALES



JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE