

MOLLE

Schinus molle | PIMIENTA ROSADA

Cuando sus frutos maduran se transforman en granos de pimienta de color rosado brillante con poca carne y un solo hueso.



Nativo del Ecuador. Crece en zonas templadas de la Sierra entre los 1.500 a 3.000 m.s.n.m. Es común su cultivo en valles cálidos y secos.

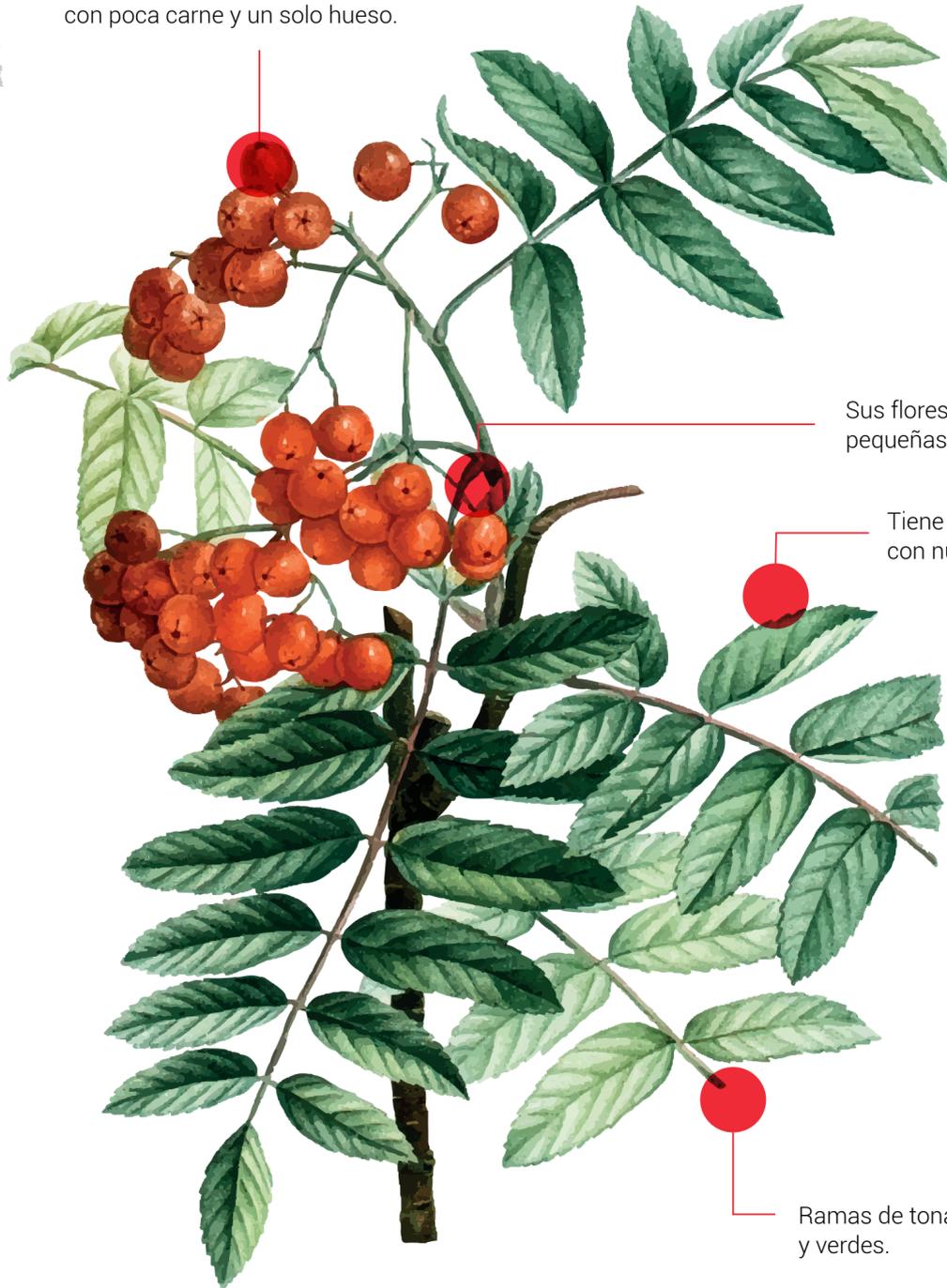
Cultivo y recolección: Se puede encontrar con frecuencia en jardines y parques.



Propiedades:

Antiespasmódico, cicatrizante, analgésico y diurético.

Contraindicaciones: No se recomienda su consumo durante el embarazo ni en personas con úlceras.



Sus flores son hermafroditas y pequeñas, de color amarillo y blanco.

Tiene hojas compuestas y largas con numerosas hojuelas largas.

Ramas de tonalidades grises y verdes.

Partes utilizables: Ramas, hojas, frutos y resina.

USOS

MEDICINALES:

La infusión de sus frutos frescos sirve para tratar casos de retención de orina. Su corteza y la resina es utilizada para cicatrizar heridas, y calmar dolores de encías y caries. La infusión de hojas es utilizada para calmar cólicos menstruales. La infusión de su corteza se recomienda en casos de histeria. La cataplasma de sus hojas sirve para tratar reumatismos, tumores e inflamaciones por golpes.

CULTURALES Y RITUALES

El molle es una de las plantas sagradas utilizadas tradicionalmente en rituales de limpieza, para curar el mal aire y como método de protección energética.

GASTRONÓMICOS

Partes comestibles: **Hojas y semillas**

Recetas tradicionales: Sus bayas, pimentas, son utilizadas como condimento. Se pueden consumir frescas aunque pueden resultar muy invasivas y picantes, por este motivo lo más común es utilizarlas secas.