

TOCTE

Juglans neotropica | TOCTE, TOGTE, NOGAL



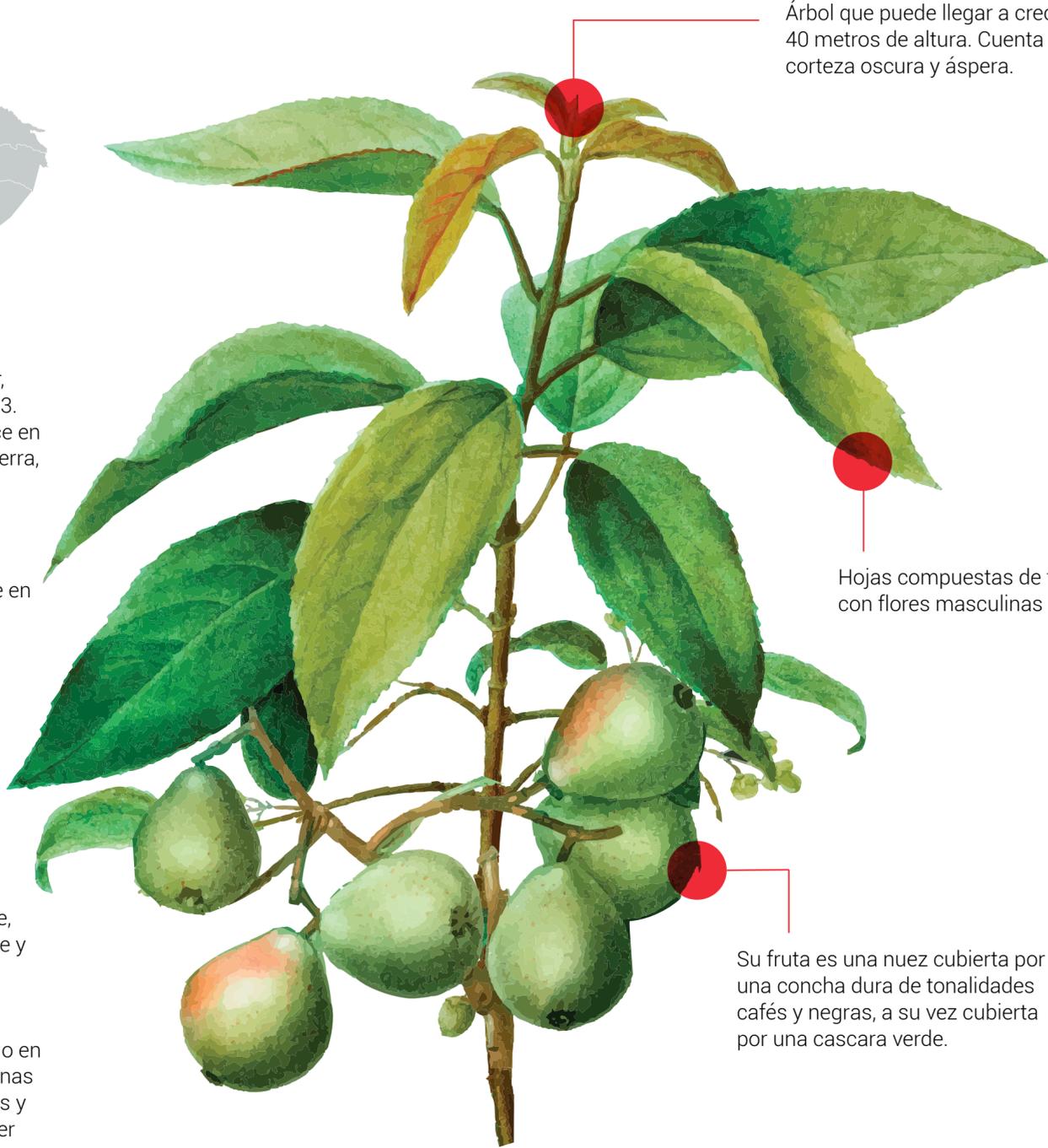
Planta nativa del Ecuador, originaria de los andes. Árbol de bosque que crece en zonas templadas de la Sierra, entre los 1500 a 3200 m.s.n.m.

Cultivo y recolección: Se considera una especie en peligro de extinción.



Propiedades: Astringente, antiinflamatorio, purgante y vermífugo

Contraindicaciones: Se recomienda tener cuidado en la dosificación de medicinas preparadas con sus hojas y corteza ya que pueden ser tóxicas si se consume en exceso.



Árbol que puede llegar a crecer hasta 40 metros de altura. Cuenta con una corteza oscura y áspera.

Hojas compuestas de forma pinada con flores masculinas y femeninas.

Su fruta es una nuez cubierta por una concha dura de tonalidades cafés y negras, a su vez cubierta por una cascara verde.

Partes utilizables: Corteza, hojas, frutos y semillas

USOS

MEDICINALES:

La infusión de su corteza se usa como enjuague para tratar **inflamaciones de amígdalas y encías**, igualmente sirve para casos de diarrea y cólicos estomacales. Se realiza otra preparación con la corteza seca y hecha polvo, para limpiar el intestino. Su nuez inmadura tiene propiedades vermífugas por lo que ayuda al control de lombrices intestinales. El aceite de tocte se utiliza para el **cuidado de la piel** por sus propiedades astringentes, para reducir el exceso de grasa y combatir el acné, su nuez es **alta en fibra, antioxidantes**, caroteno, vitamina E, calcio, potasio y magnesio.

CULTURALES Y RITUALES

La tradición de "chankar" palabra kichwa que se refiere al hecho de partir la nuez para extraer el fruto, es un trabajo que

requiere tiempo, paciencia y habilidad, realizado comúnmente por mujeres que se conocen a sí mismas como chankadoras.

Artesanos de Azogues, Cuenca y Loja realizaban varias artesanías y utensilios con su madera, incluyendo instrumentos musicales, especialmente guitarras. Debido a la dureza de su nuez existe el dicho tradicional cuando una persona es testaruda y de carácter fuerte, "cabeza de tocte".

GASTRONÓMICOS

Partes comestibles: **Fruto seco**

Descripción organoléptica:

Recetas tradicionales: Nogadas dulce típico de Ibarra hecho a base de panela, manteca y tocte. Se consume como fruto seco en preparaciones de sal, a veces se mezcla con pepas de zambo tostadas y maíz tostado. Es utilizado en preparaciones dulces como melcochas, mermeladas.