



ALGARROBO

Hymenaea courbaril

ORIGEN: América tropical

FAMILIA: Fabaceae

Nuestro algarrobo se identifica fácilmente por sus **HOJAS**, que nacen siempre en pareja. Por esta unión, su género (*Hymenaea*) fue nombrado por el antiguo dios griego del matrimonio, Himeneo.

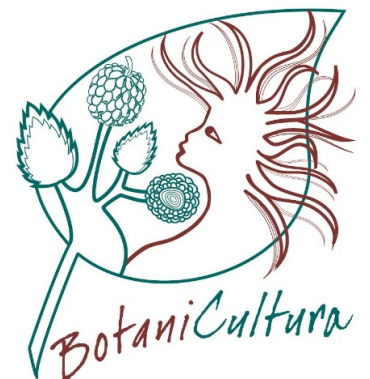
Los **FRUTOS** del algarrobo son bellotas duras y grandes (de 2 a 7 pulgadas), color café. Éstas se extienden erguidas de las ramas, creando un contraste gracioso con el cielo. Esta fruta singular se llama **ALGARROBA**, pero **NO** es la algarroba del mediterráneo, conocida como "carob"). La pulpa semi-seca de nuestra algarroba tropical es de color café con leche. Es rica en proteína, calcio, hierro y vitaminas B.

Hay boricuas que desprecian esta fruta por su fuerte olor a vitaminas. Sin embargo, se vende alrededor del mundo como "jatoba" o "guapínol." Es un súper alimento que favorece la salud intestinal. Se puede comer cruda o integrada en batidas, panes, bizcochos, dulces y sopas como suplemento nutritivo. *OJO: Si mezclamos la pulpa con agua caliente y un poco de azúcar morena, tendremos una riquísima "crema de caramelo."*

Abuelos caribeños recomiendan los teses hervidos de la **CORTEZA** de las ramitas para eliminar parásitos intestinales.

La **RESINA** o **COPAL** del algarrobo es un desinfectante. El copal molido se aplica sobre heridas abiertas para limpiar y cerrar los tejidos. Se aplica en maceraciones de aceite caliente colado en sobos para aliviar la respiración y los dolores de artritis y gota. Personas de todas partes de América Central inhalan el humo del copal para aliviar el asma y los catarros. Nuestros ancestros también quemaban esta resina para alejar mosquitos y otras sabandijas de sus casas.

La **MADERA** del algarrobo es dura, pesada y de grano fino. Resiste los ataques de los insectos. Es excelente para construir pisos y escalones, gabinetes y muebles finos. Con esta madera, nuestros artesanos elaboran desde santos y pilones hasta instrumentos de cuerda. Aunque es dura para tallar, las piezas quedan especialmente hermosas.



Para más, ver: botaniCultura.com