

Tamarindus Indica



Tsamia Samia / Bosey / Djammi / Bochocho / Tamsugwu // Pustiiga / Solo / Tomoyiri
// Tamarinier

Tamarindus Indica

Tsamia ou Samia

Tronc noueux et
rugueux



Tamarindus Indica

Tsamia ou Samia

janvier



Tamarindus Indica

Tsamia ou Samia

Cueillette des feuilles
qui serviront au Burkina Faso
pour aciduler le tô



Juin

Les feuilles séchées vendues
au marché



Tamarindus Indica

Tsamia ou Samia



Boisson de tsamia
Sans sucre, et avec sucre



Semences proposées
par Rewild.Earth



Le fruit frais ou transformé



Graines

Tamarindus indica

Cesalpiniacees

Au Niger

Tsamia Samia (*Hausa*) – Bosey (*Djerma*) – Djammi (*Fulfulde*) – Bochocho (*Tamacheq*)

Tamsugwu (*Kanuri*)

Au Burkina Faso : Pustiiga (*Mooré*) - Solo (*Lyélé*) – Tomoyiri (*Dioula*)

En France : Tamarinier

Les feuilles fraîches ou sèches, et surtout la pulpe des fruits sont consommées.
Le fruit qui mûrit en janvier est riche en phosphore et en vitamine B1 (thiamine).
Il est consommé frais ou séché au soleil, en condiment pour relever les sauces.
Il sert d'aromate pour le thé.

Le jus du fruit est une boisson rafraîchissante et fortifiante.
Il combat les affections intestinales, maux de gorges, empoisonnements.

Usage médical

La pulpe contient de la tamarine, qui est un laxatif efficace.

L'écorce est utilisée contre l'asthme.

En application externe, elle sert à soigner les plaies.