



Plantas comestibles de marismas, pantanos y zonas inundables







Partes comestibles: tubérculos y hojas. Se considera una plaga agrícola (potencial de reproducción).

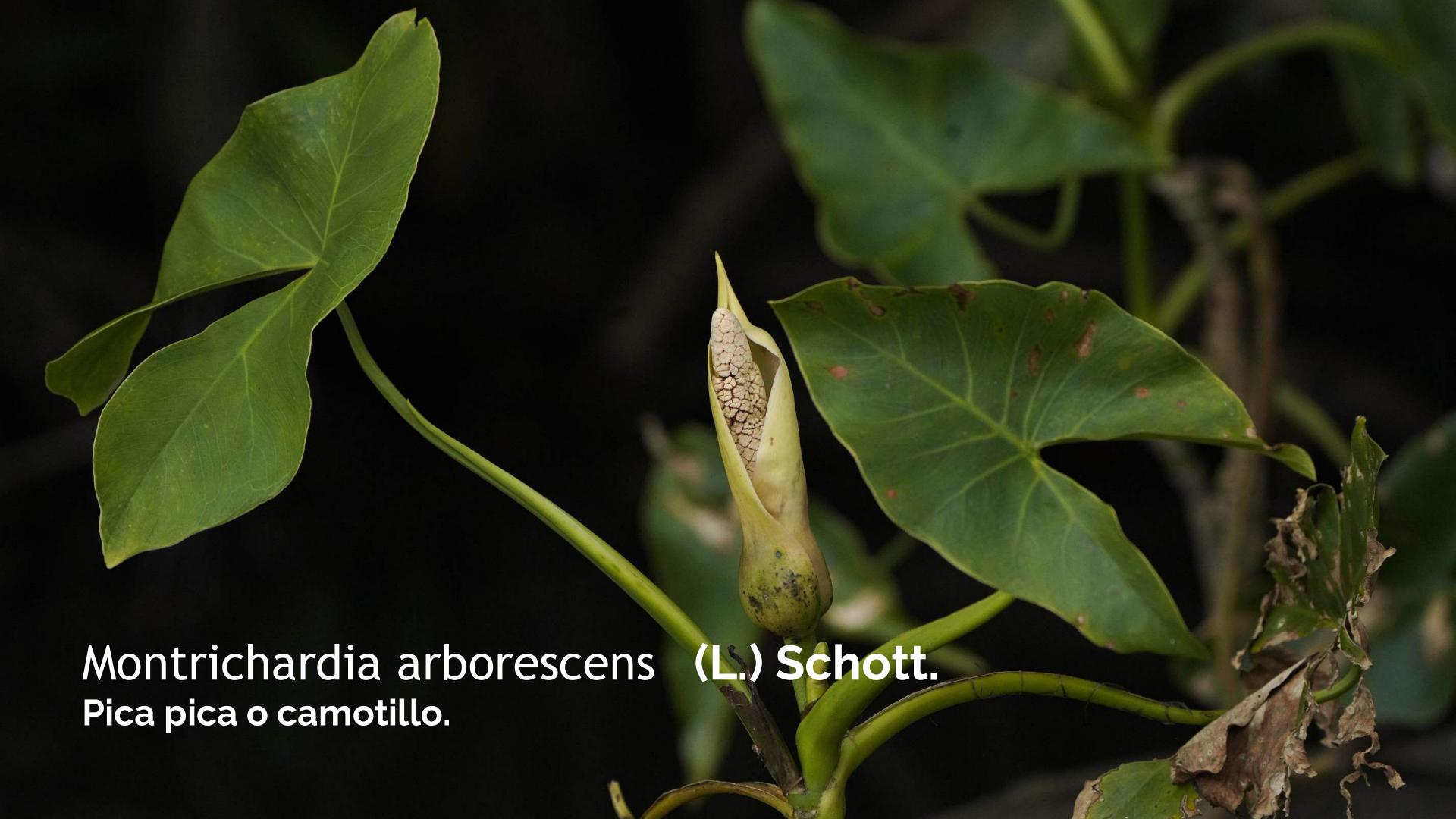


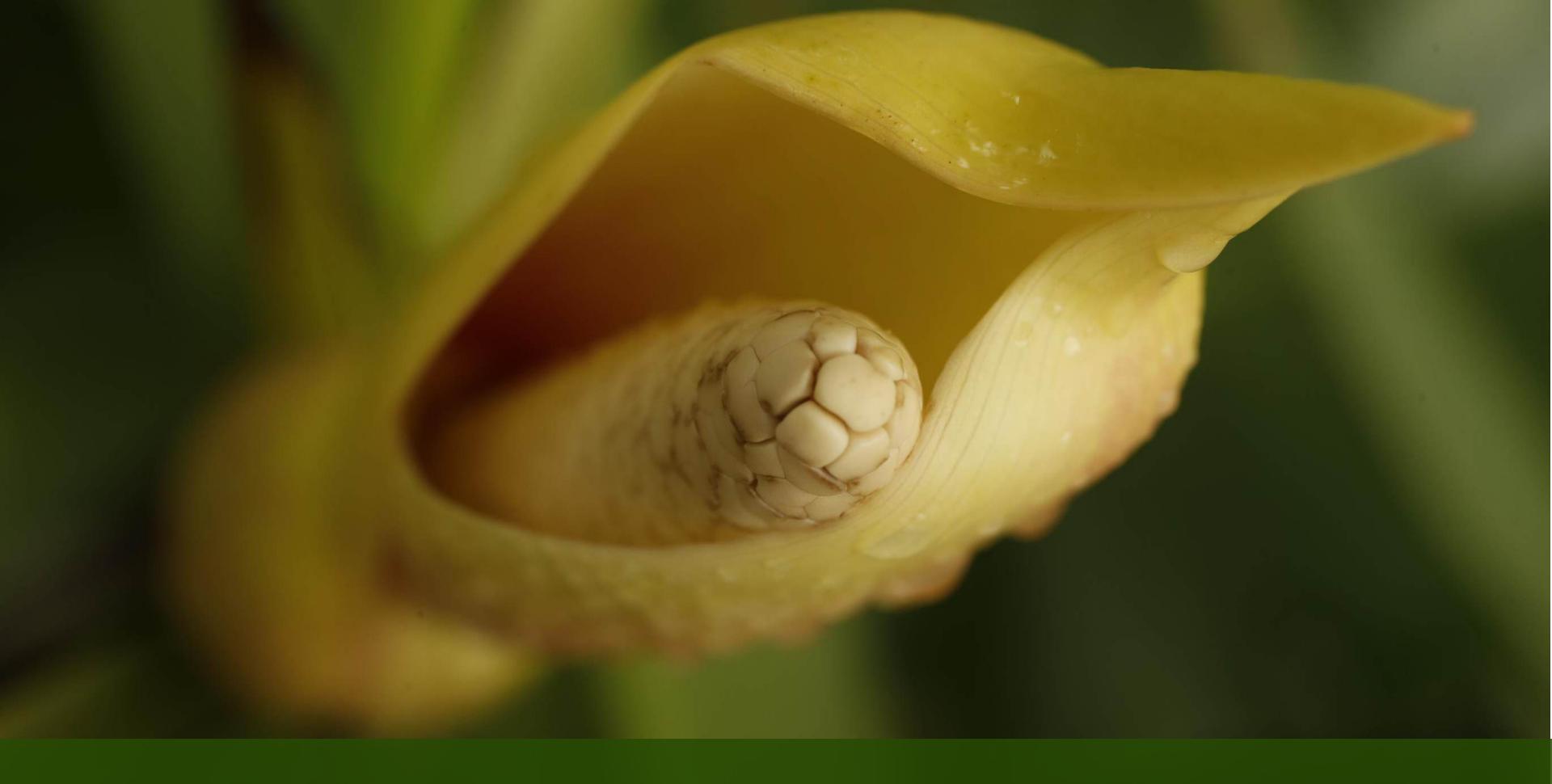
Otros usos: ornamental, medicinal y para artesanías.







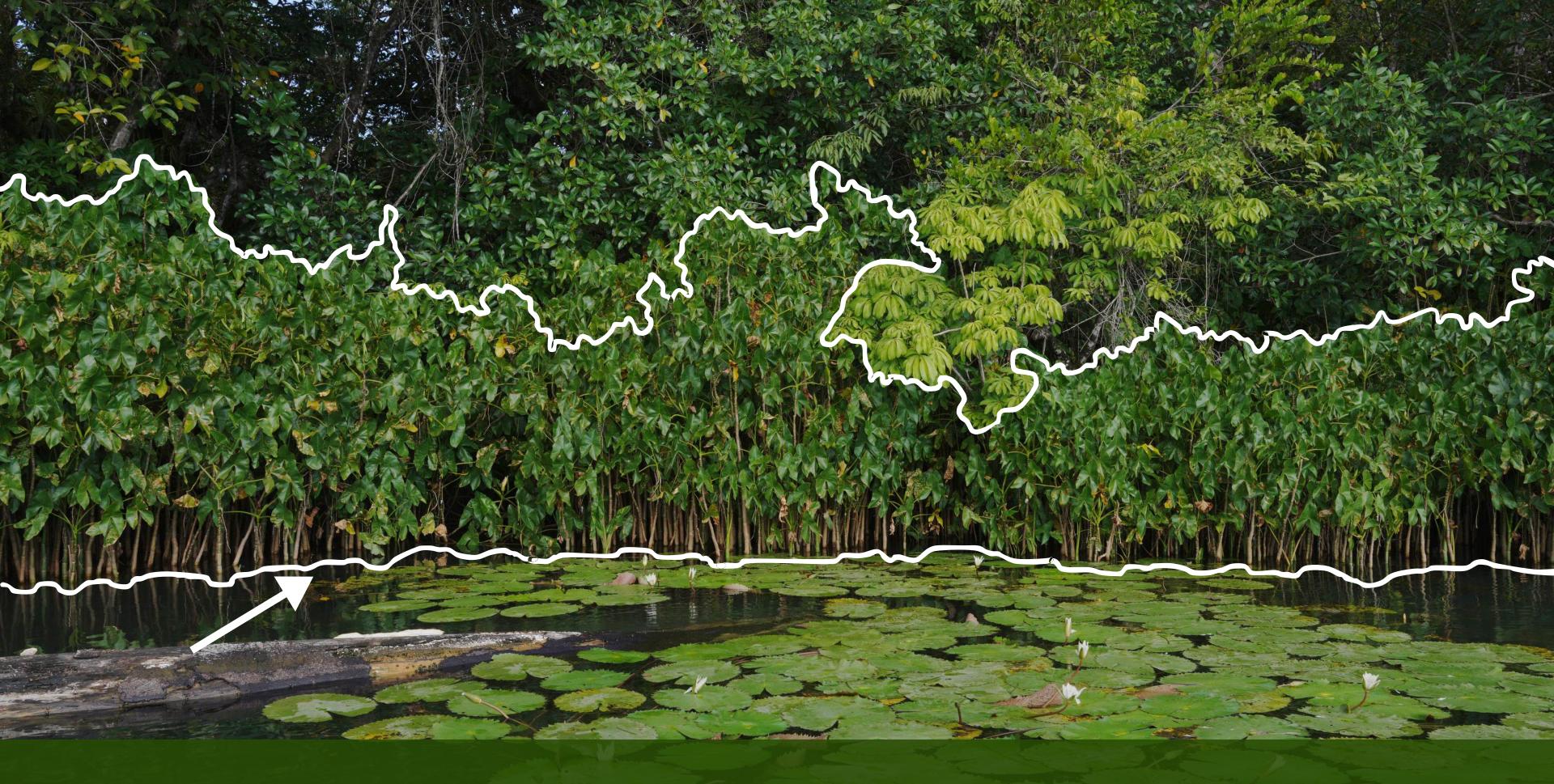




Partes comestibles: frutos, raíces y semillas.



Los frutos tienen sabor similar al mazapán (fruta de pan).



Crecen en marismas, pantanos y orillas de río (zonas inundables).





Otros usos: medicinal, fibra natural y pulpa para papel.

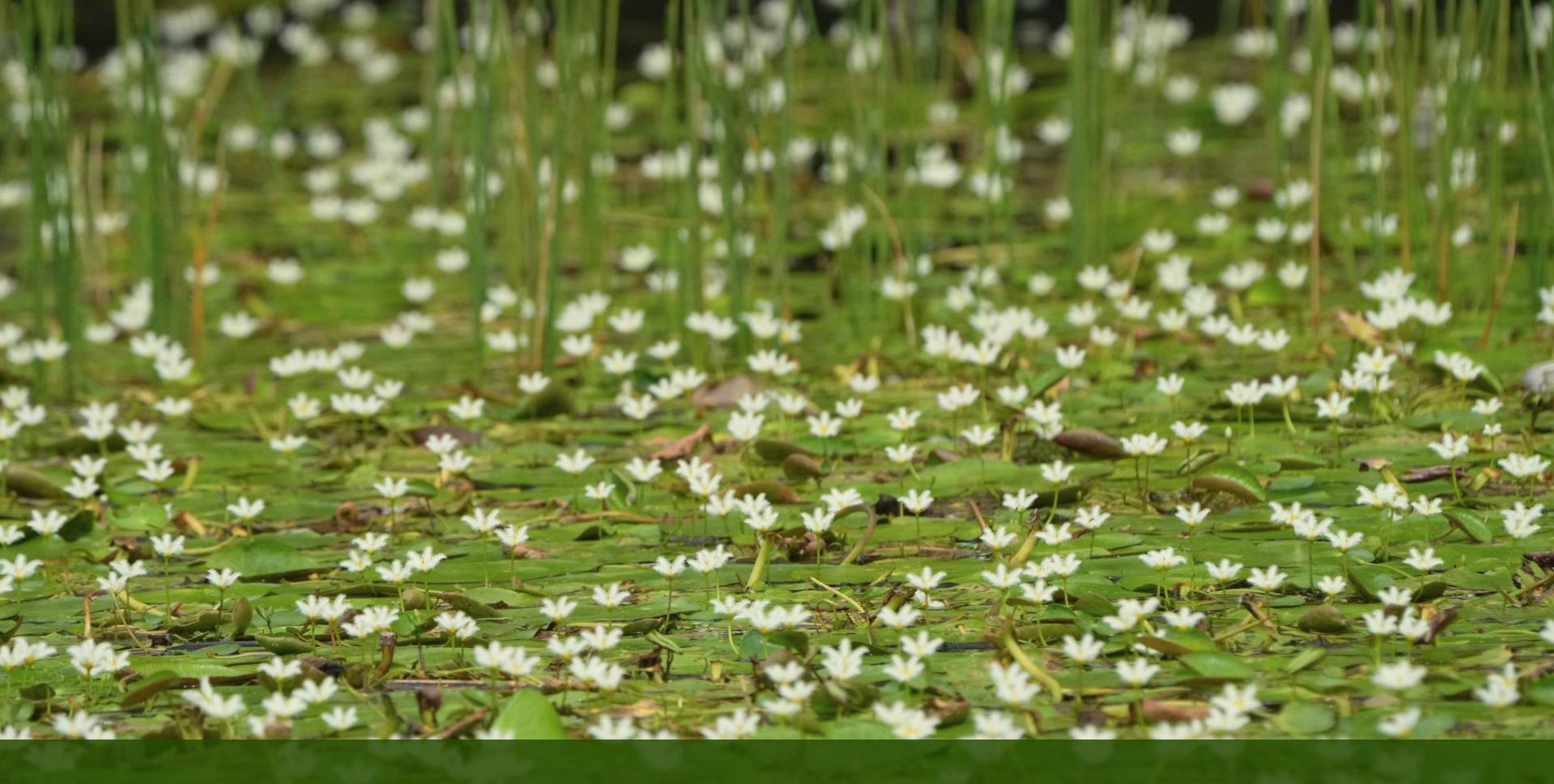




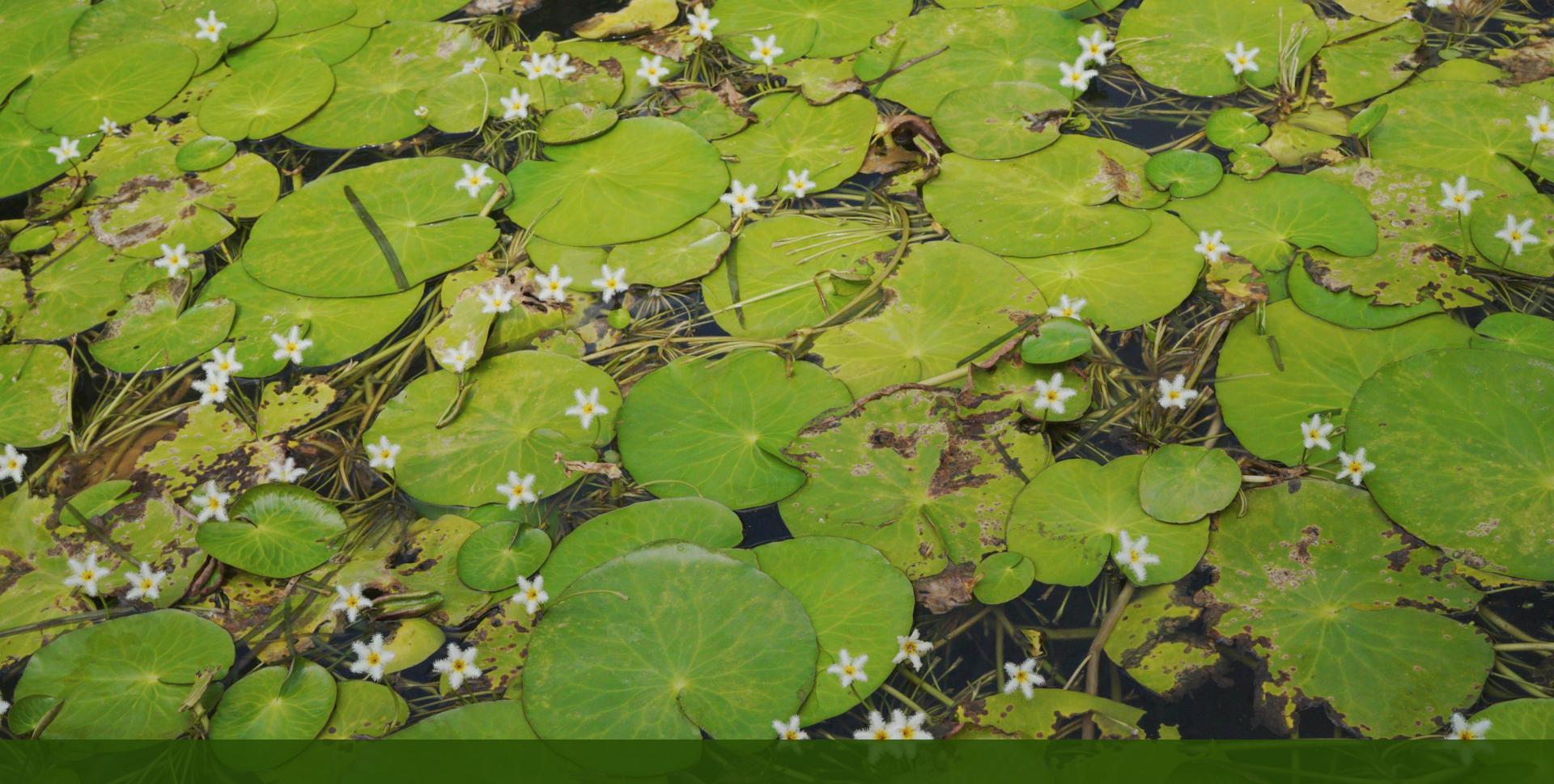


Partes comestibles: raíz (se prepara y sabe como la papa).





Forman grupos tan grandes, que se pueden ver en imágenes satelitales.



Otros usos: ornamental y medicinal.



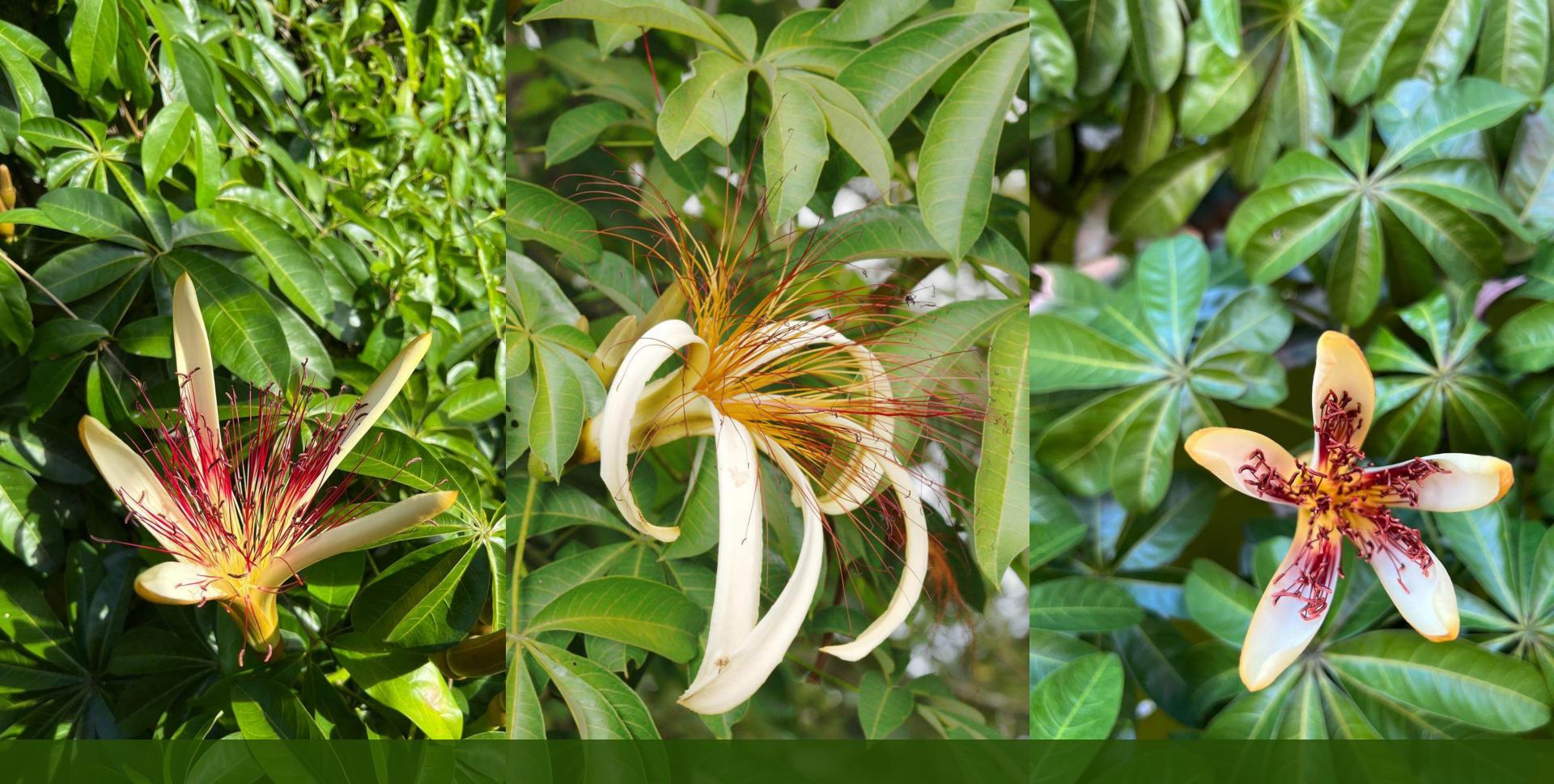


Partes comestibles: hojas y semillas. Con las semillas se puede preparar un sustituto de chocolate caliente.



Otros usos: maderable, ornamental, tinte rojo, pulpa de papel y medicinal.





Fueron una de las plantas de interior más populares en USA y Europa.



Biofiltro: purifica el benceno, etilbenceno, tolueno y xileno del aire.





Partes comestibles: toda la planta.



Las semillas se cocinan como el arroz o doradas.



Otros usos: medicinal y ornamental.









Partes comestibles: tubérculos (se pueden consumir igual que la papa).

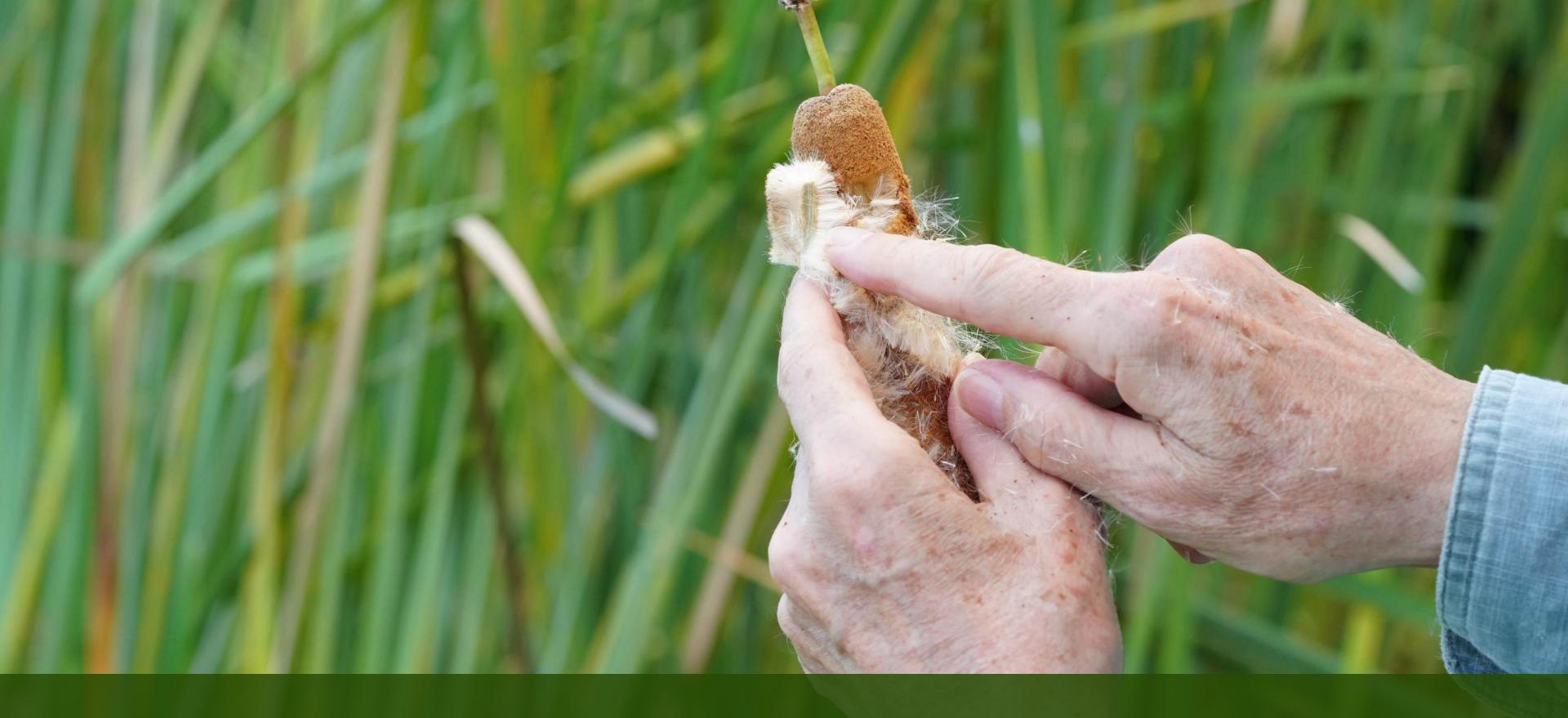


Otros usos: medicinal, forraje y ornamental. Se usa en acuarios y estanques.



Los aztecas consumían S. macrophylla según el Códice Florentino.





Partes comestibles: polen, inflorescencias (sin abrir) y el tallo inferior. El polen es considerado un super alimento ("superfood").



Otros usos: fibra resistente, medicinal, ornamental y para artesanías.



Plantas comestibles que crecen en la orilla de la playa











Otros usos: maderable, fabricación de instrumentos y cercos vivos.



Los frutos flotan y si dispersan con el agua.





Partes comestibles: flores y frutos.



Otros usos: medicinal, tinte, madera fina, leña y bebidas alcohólicas.





Partes comestibles: aceite de las semillas, frutos, meristemos y palmito.



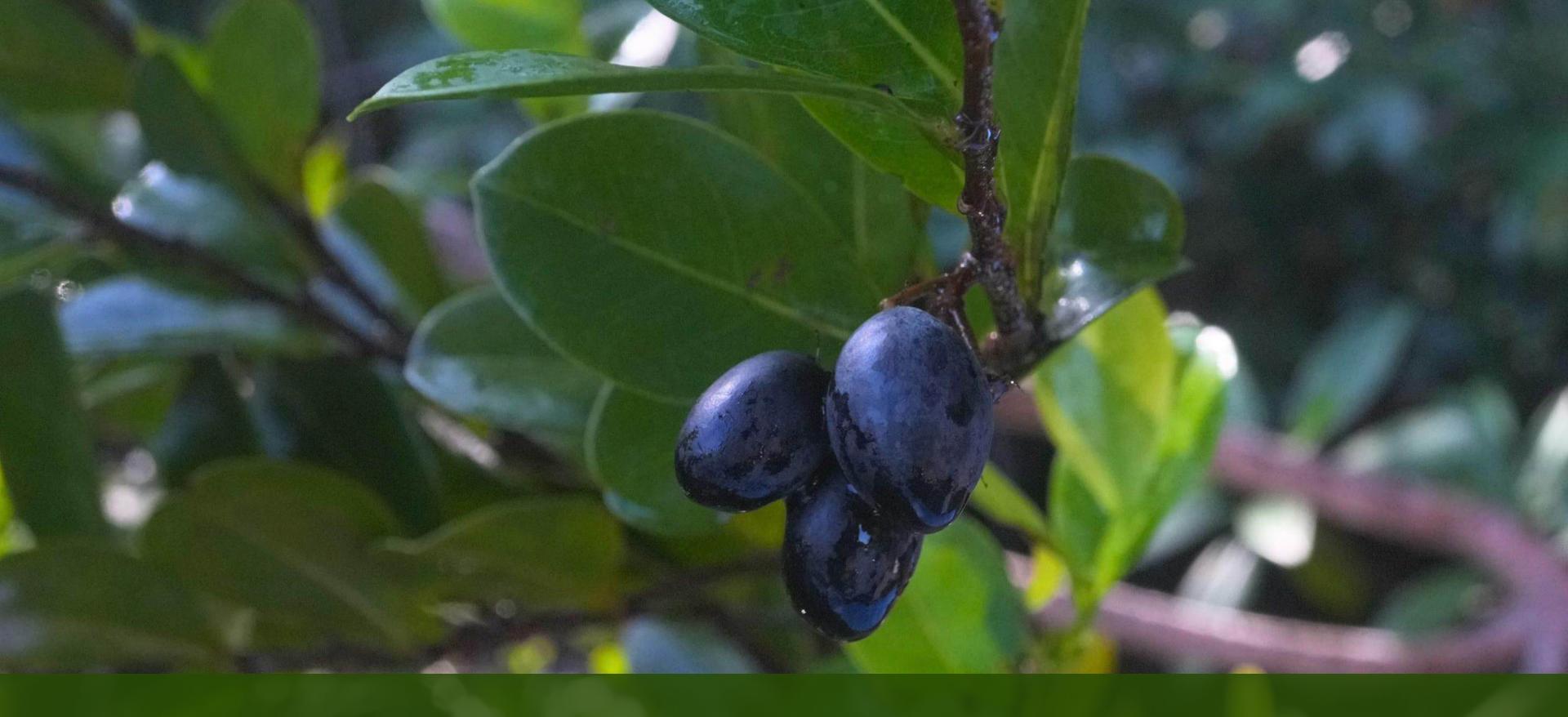
Otros usos: medicinal, fibras resistentes y hojas para techo de palma. Las fibras son demandadas en la industria por su fuerza y resistencia.



Las comunidades q'eqchi' prefieren las hojas de esta especie que las hojas de guano o corozo para colocar en los techos, por su durabilidad.







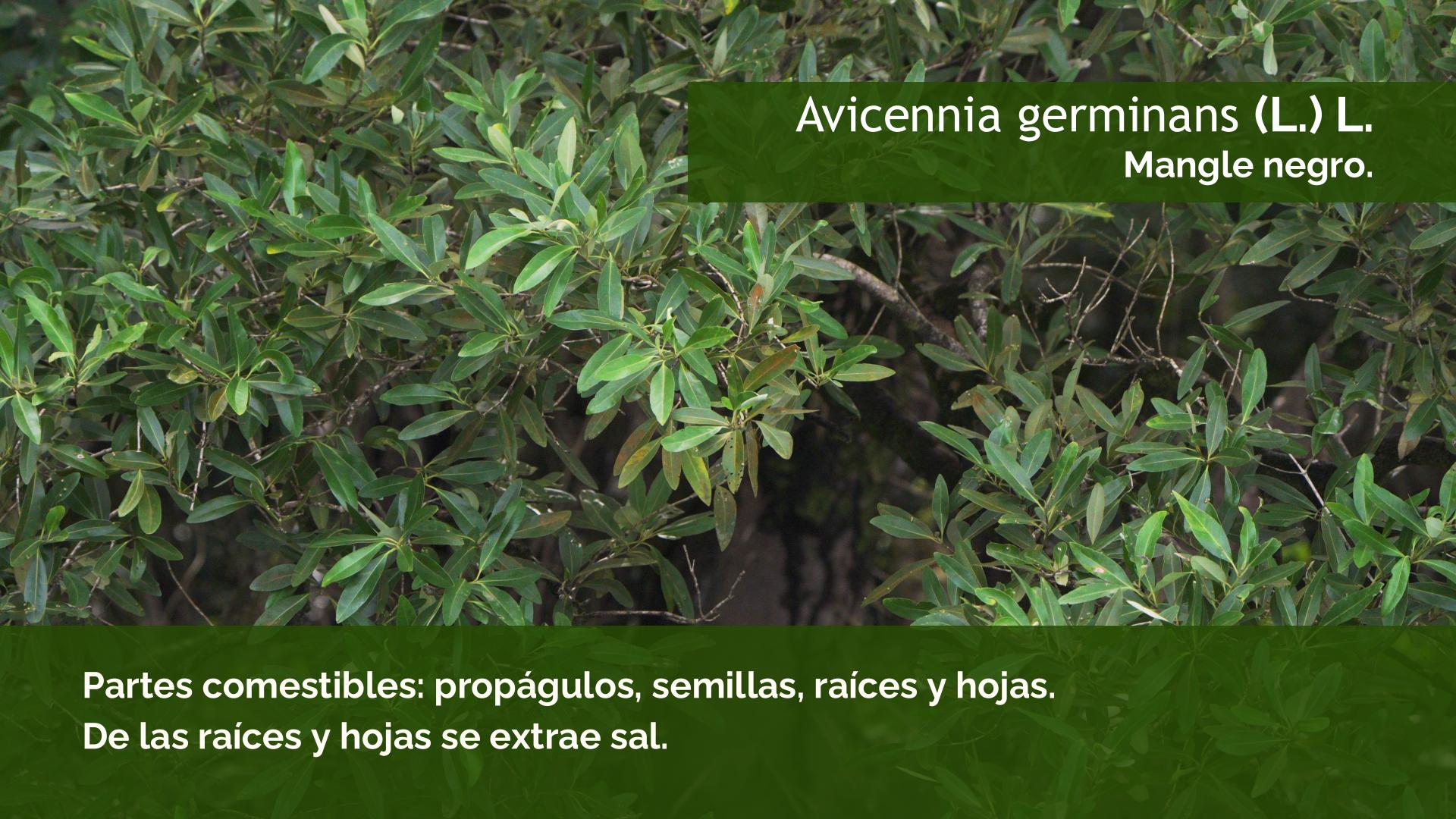
Partes comestibles: frutos y semillas. En Nicaragua preparan los frutos en mermelada.



Otros usos: medicinal, maderable, leña y protección del suelo.



Las semillas saben similar a las almendras.





Otros usos: medicinal, maderable, leña, tinte y producción de jabón. Con las cenizas y carbón se ahuma pescado para darle otro sabor.





Partes comestibles: raíces, hojas secas e interior de los propágulos.



Otros usos: maderable, leña, tinte y el látex como adhesivo.



Existe un remanente aislado 200 km del mar en Petén.



Su polinización se da principalmente por el viento.

Plantas que crecen en la costa de los ríos, lagunas, pantanos o el océano, en contacto con el agua



Acoelorraphe wrightii (Griseb. & H.Wendl.) H.Wendl. ex Becc. Tasiste, pimiento o pimientilla.





Partes comestibles: palmito y semillas.



Otros usos: ornamental, fibra natural, medicinal y para construcción. Los extractos de la semilla se usan para tratar el cáncer.



La cosecha del palmito es sostenible por su capacidad de regeneración.









Partes comestibles: retoños.

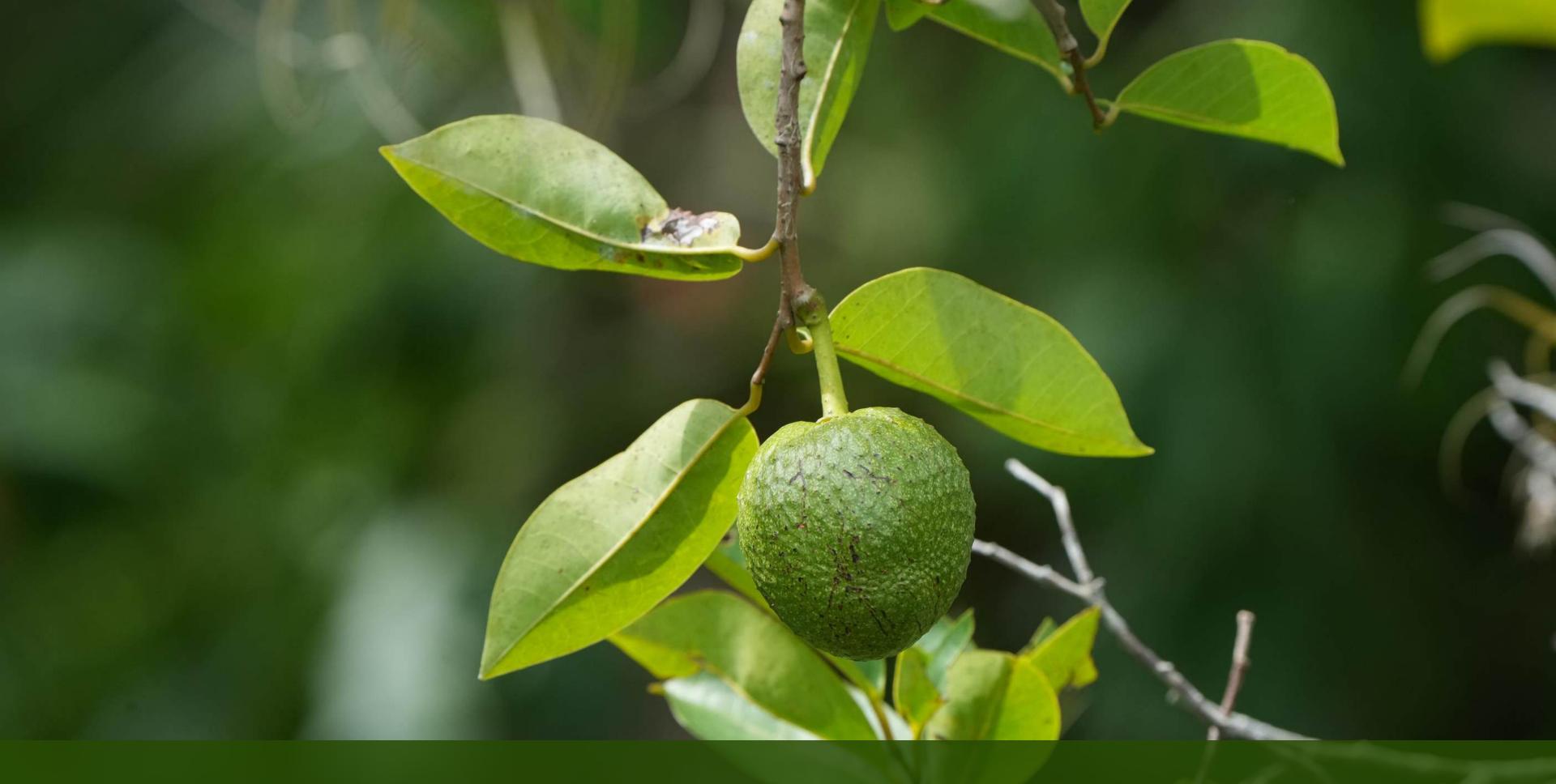


Otros usos: forraje, medicinal y ornamental.





Partes comestibles: frutos. Se dice que cocodrilos comen los frutos que caen al agua.



Otros usos: desparasitante, anticancerígeno y sustituto del corcho.







Partes comestibles: frutos. Los frutos se preparan en un jarabe para problemas respiratorios.





Los frutos son muy similares a las bellotas de los encinos (Quercus).









Otros usos: maderable.



Los frutos tienen potencial por contener vitaminas y su fácil transporte.



Los españoles llevaron los frutos como una delicadeza a Europa.





Partes comestibles: pulpa de los frutos.



Otros usos: forraje, medicinal, melífera y en sistemas agroforestales.



Existen alrededor de 30 especies de Inga en Guatemala.



En restauración ecológica. Los frutos son alimento de varias especies.





Partes comestibles: pulpa de los frutos.



Otros usos: forraje.

Varios animales, como murciélagos y monos, se alimentan de esta planta.

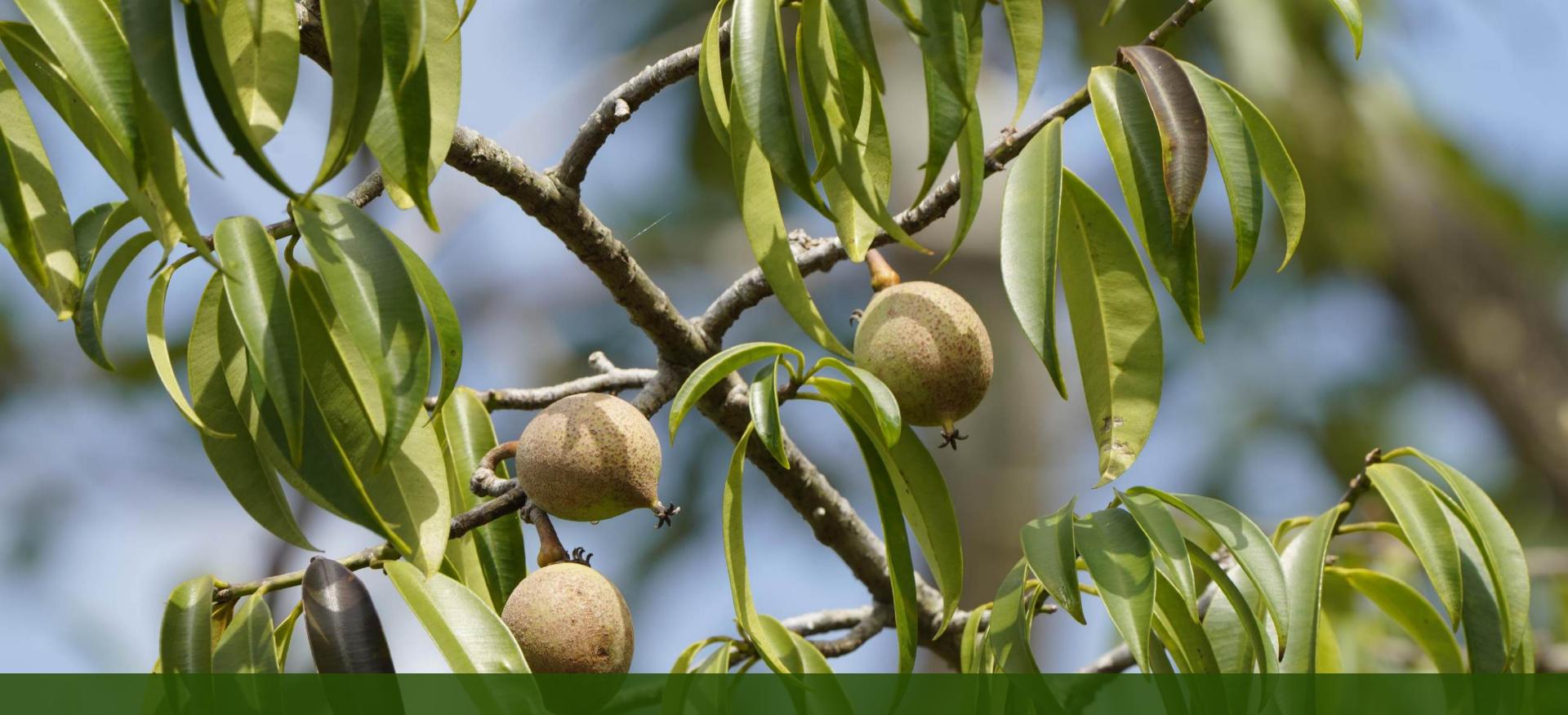








Partes comestibles: frutos.



Otros usos: medicinal, tinte y maderable. La madera es dura y de color amarillo cálido.

Otras plantas comestibles de ecosistemas terrestres







Partes comestibles: frutos y semillas.



Otros usos: ceremonial, medicinal e industrial (en cosméticos).







Otros usos: medicinal, añadida en cigarros y fabricación de fragancias.

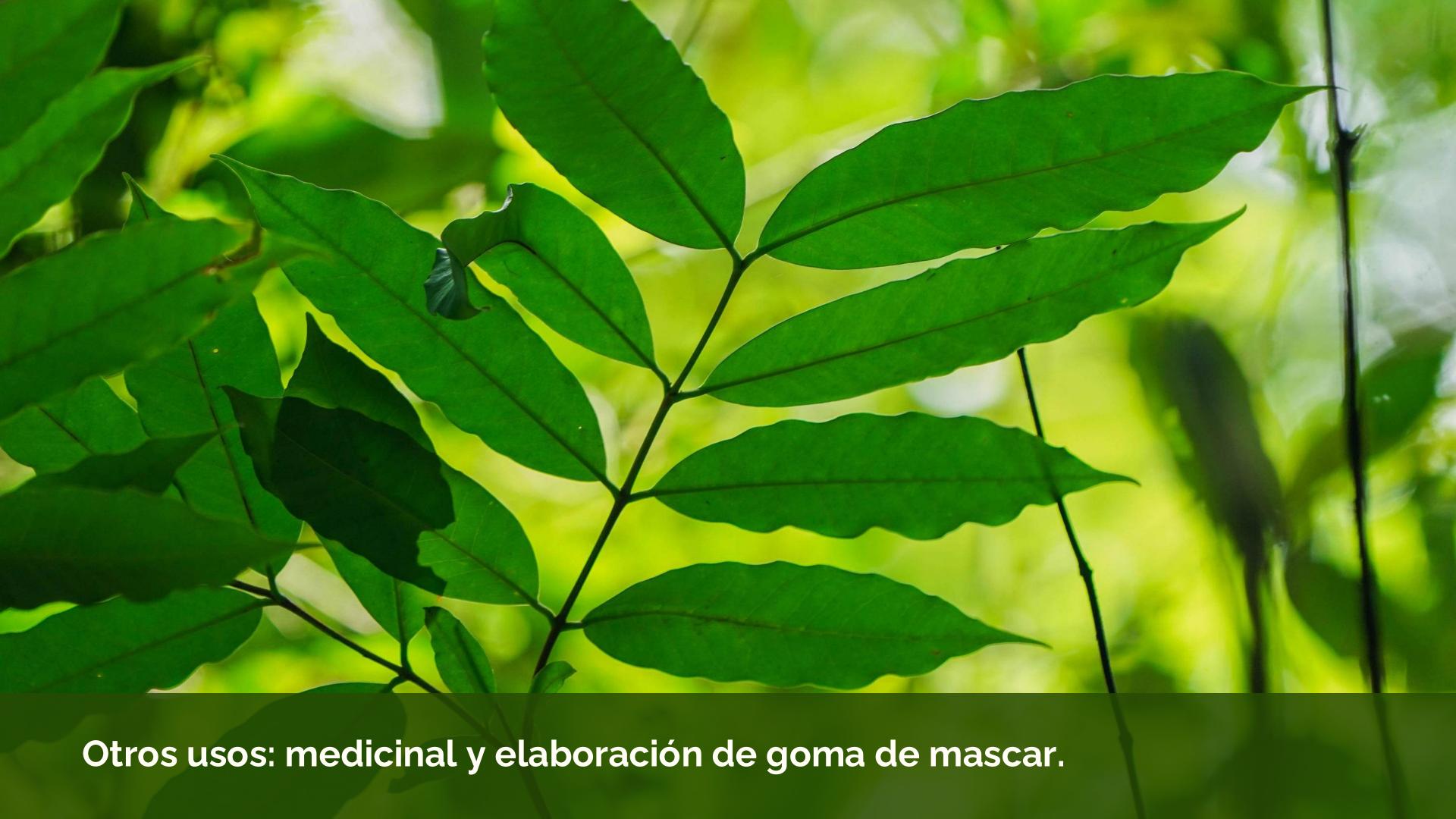






Partes comestibles: látex y frutos.

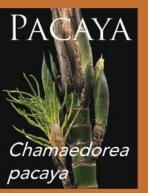
El látex es aromático, mientras que los frutos son ricos en antioxidantes.

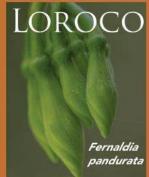


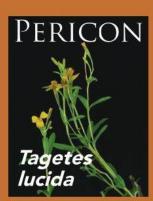


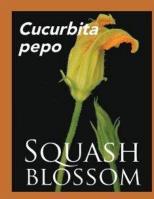
Partes comestibles: látex.

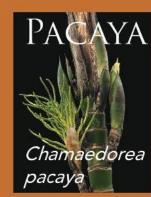


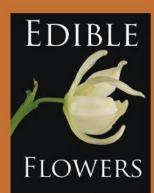


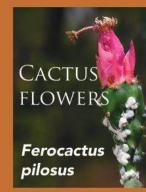


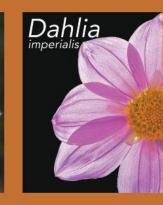






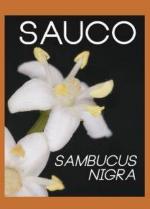


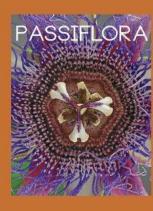




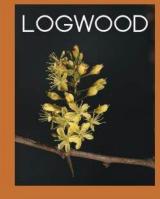


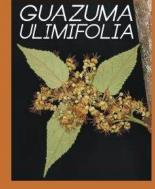


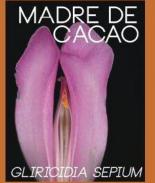




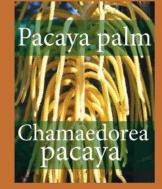




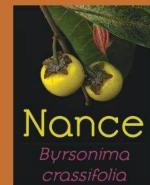


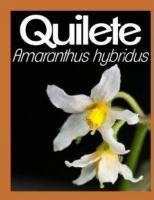


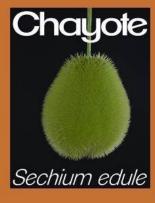


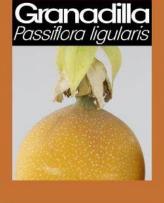


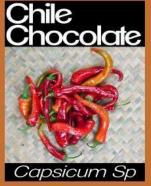


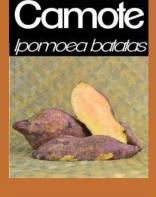


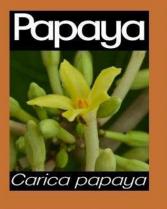


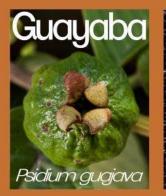


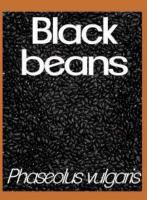


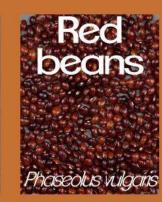


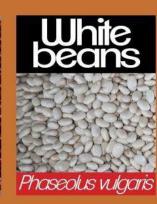


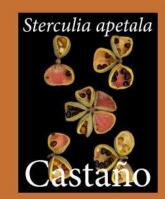


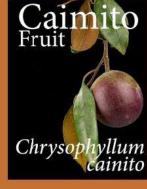




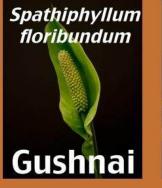


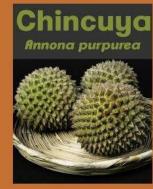








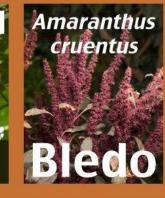


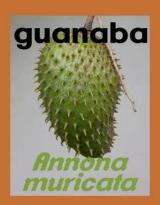


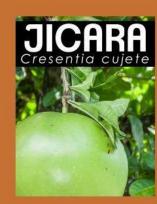


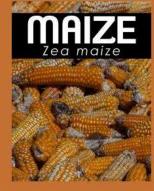


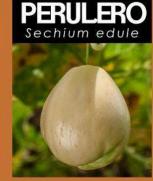


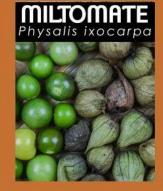


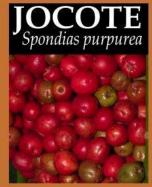


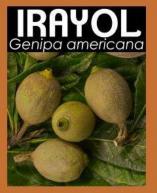


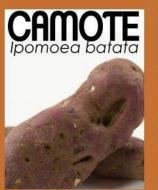


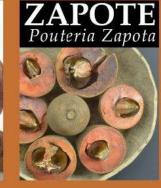




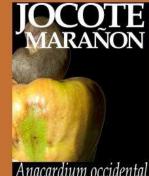












Maya-Ethnobotany

Complete Inventory

Fruits, nuts, root crops, grains, construction materials, utilitarian uses, sacred plants, sacred flowers



Créditos

Todas las fotos y videos que se incluyeron en esta presentación son del Archivo Fotográfico de FLAAR Mesoamérica. Con la excepción de las fotos de vainilla, que se tomaron en Alta Verapaz, las fotos de los ecosistemas, que se tomaron en Monterrico, y el video de la portada, que se produjo en el Río San Pedro (Petén), todas las fotos se realizaron en el municipio de Livingston, Izabal.

La presentación fue preparada y editada por Sergio D'angelo Jerez, en agosto de 2024.

Bibliografía

Toda la información fue extraída de los reportes fotográficos de cada especie, publicados por FLAAR Mesoamérica, en donde se cita la fuente de cada dato. Los reportes fotográficos están disponibles para libre consulta en:

https://flaar-mesoamerica.org/shop/



www.FLAAR-Mesoamerica.org

www.Maya-ethnobotany.org

www.Maya-archaeology.org

www.FLAAR.org



W.K

Edible Wetlands Plants of Municipio de Livingston, Izabal

Wetland Series 1: from Swamps, Marshes and Seasonally Inundated Flatlands of Izabal



Wetland Series 2: plants that grow along the beach shore of Amatique Bay



Wetland Series 3: plants that grow alongside water: rivers, lagoons, swamps, or ocean



