Nuestros abuelos que vivían en Jalisco y Colima ya aprovechaban las ciruelas hace 8000 años

Desde entonces comemos ciruelas frescas o secas, ya sea en un agua fresca, atole, salsa, tamales o salmuera.

Las ciruelas nos ayudan a fortalecer nuestros porque contienen calcio y fósforo. Además, nos aportan vitamina C.

¿Cómo somos ?

Hay diferentes tipos de ciruelas, rojas, verdes y amarillas. Algunas se comen en noviembre y diciembre. Otras de mayo a junio

¨El sabor de los colores ¨
Ciruelas, Atoyaxocotl Mazaxocotl, Axin, Axquauitl

¿Donde vivimos?

Vivimos en las zonas cálidas y templadas. En el bosque tropical caducifolio. Los campesinos nos cultivan en los huertos, las casas y los campos.

¿Necesitas una medicina para el estómago?

Prepara un té con las hojas para aliviar el dolor de estómago y la disentería

Aunque no lo creas, todavía hay algo más…

El «jugo pegajoso» del árbol sirve para elaborar gomas de borrar y la madera se usa para fabricar cerillos

Tan sabrosas somos que …

Le encantamos a los murciélagos, las tortugas, los venados y otros animales

Universidad Autónoma del Estado de Morelos

Laboratorio de Ecología

Las plantas del Jardín Botánico Estatal de la UAEM ¡Nuestro Patrimonio!

[1]Leticia Barreto Domínguez. [2]Columba Monroy Ortiz
[1]Facultad de Ciencias Biológicas
[2]Laboratorio de Ecología, Cuerpo Académico «Unidades Productivas Tradicionales», CIB , UAEM