

Jamaica (*Pimenta dioica*, *pimenta officinalis*)



Otros nombres: Pimienta, pimienta de Castilla, pimienta de Jamaica, pimienta de olor

Nombre en inglés: Allspice

Partes Utilizables: Frutos, Hojas



Propiedades curativas

Esta planta es benéfica para la digestión debido a su contenido de eugenol (que también se encuentra en el ajo), compuesto químico que activa las enzimas digestivas. Es depresora del apetito y diurética, por lo que es útil en el control del sobrepeso. La aplicación de una infusión de Jamaica en uso externo produce efecto anestésico en quemaduras extensas, como las producidas por la exposición al sol. En caso de dolor de muelas, puede aplicarse aceite de Jamaica por gotas con un algodoncito en la muela cariada o en la encía que duele



Recomendada para las siguientes enfermedades

Flatulencia

Apetito voraz

Obesidad



Preparación ([Ver preparaciones](#))

Infusión: Verter 1 taza (8 oz) de agua hirviendo sobre 1 ó 2 cucharaditas de hojas o frutos, o bien de Jamaica en polvo. Dejar reposar durante 10 a 20 minutos y colar



Dosificación ([Ver dosis recomendadas](#))

Beber hasta 3 tazas de 8 oz al día



Contraindicaciones

El aceite de Jamaica, que es muy concentrado, nunca debe ingerirse porque es tóxico. Aunque es eficaz en su aplicación externa, debe tenerse en cuenta que en personas con piel delicada (especialmente las que padecen

de eccema), la aplicación de aceite puede causar reacciones inflamatorias



Advertencia

Téngase cuidado de no ingerir el aceite porque es tóxico; 1 cucharadita de aceite puede provocar náuseas, vómitos y hasta convulsiones

www.medicinalesplantas.com