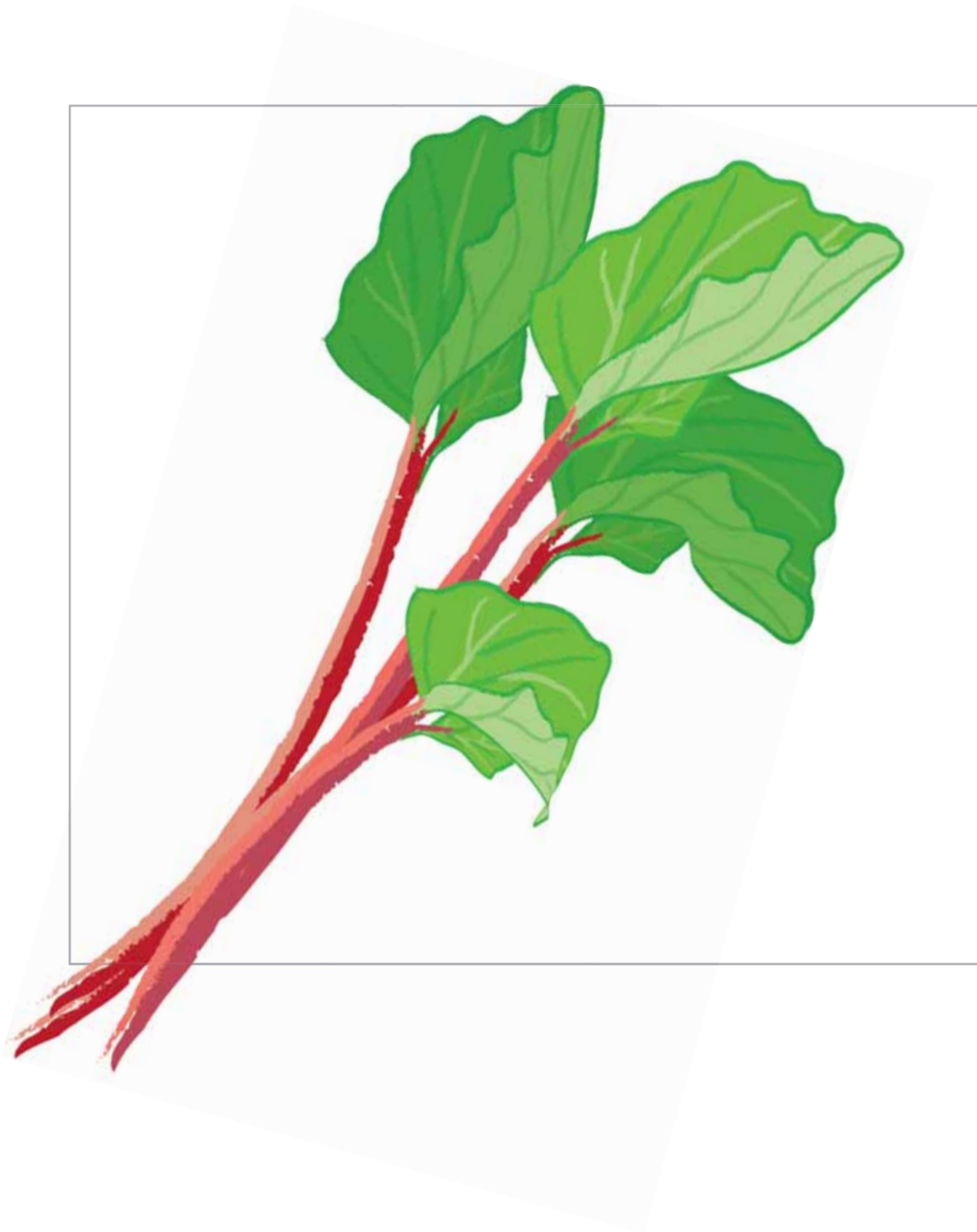


Rabarbaro

(Rheum)



in cucina

Il suo stelo è utilizzato nella preparazione di marmellate o come amaricante in bevande tonico - digestive. Può favorire la formazione di calcoli dato l'elevato contenuto di acido ossalico nonché causare irritazioni alla mucosa intestinale: per questo non trova altri impieghi in cucina.

uso terapeutico

Assunto crudo a bassi dosaggi, il rabarbaro ha principalmente una funzione digestiva e blandamente lassativa. A dosaggi più elevati esplica una vera e propria azione purgante.