



TAYBERRY

Rubus fruticosus × *Rubus idaeus*

Famille	Rosacées
Origine	Hybride horticole.
Taille	1,5 à 2 m
Floraison	Mai à juin
Parties comestibles	Fruits
Période de cueillette	Juin à août



Propriétés médicinales

La tayberry, comme ses parents (mûre et framboise), possède de nombreux antioxydants naturels :

Anthocyanes : puissants antioxydants, protecteurs vasculaires.

Vitamine C : tonique général, stimule le système immunitaire.

Acide ellagique : étudié pour ses effets anticancéreux.

Effets légèrement astringents, utiles pour la santé digestive.

Bonne source de fibres, elle aide au transit intestinal.

Parfois utilisée en infusion (feuilles) pour calmer les maux de gorge.

Recette de cuisine

Confiture de tayberries : 1 kg de tayberries fraîches, 800 g de sucre, le jus d'1/2 citron.

Préparation : Rincer les fruits, les placer dans une bassine à confiture. Ajouter le sucre et le jus de citron, laisser macérer une nuit. Cuire à feu vif en remuant régulièrement pendant environ 20 minutes. Mixer légèrement pour une texture homogène, ou laisser les fruits entiers. Verser dans des pots stérilisés et retourner à chaud pour sceller.

Le « Saviez-vous ? »

La tayberry est un croisement entre la ronce (mûre) et la framboise rouge, créé par Derek Jennings et nommé d'après la rivière Tay. Elle donne des fruits plus gros et plus sucrés que les mûres, avec une note de framboise parfumée.

Comment la cultiver ?

Sol : riche, léger, bien drainé, neutre à légèrement acide Exposition ensoleillée, mais tolère la mi-ombre. Très rustique (jusqu'à -20°C).

Entretien : Taille en hiver des rameaux ayant fructifié. Paillage utile pour conserver l'humidité.

Multiplication par marcottage ou bouturage de tiges semi-ligneuses.