

Tramète versicolore

(*Trmetes versicolor*, *turky tail* , *Schmetterlingstramete*)

Champignon séché doucement pour une décoction bienfaisante.

Se conserve plus de 6 mois au sec.



Utilisation

La tramete versicolore ne se cuisine ou mange pas comme ça. On la fait en décoction, mijoter dans de l'eau pendant 1 à 3 heures d'après votre goût. Il est un peu amère, on adoucit un peu avec du miel ou du sirop d'érable ou bien on ajout dans un bol de cacao et cannelle On peut le faire mijoter encore dans une deuxième eau qui sort moins fort.

Il fait partie de mes 4 champignons bienfaisants

- Le Fomitopsis Pinicola
- Le Polypor du Bouleau
- La Tramète versicolore
- La Ganoderma lucidum

En médecine traditionnelle chinoise et japonais on l'utilise pour sa teneur en Polysaccharid K, Krestin

Pour équilibrer, moduler le système immunitaire

D'après le nfh.ca (National fundamentals Health Inc. Canada) « L'étude scientifique des champignons médicinaux au cours des cinq dernières décennies a prouvé leurs nombreux effets bénéfiques sur le cancer et d'autres maladies et a conduit au développement rapide d'entreprises de fabrication s'occupant de la culture commerciale des champignons. Les champignons médicinaux sont des adjuvants approuvés aux traitements anticancéreux standard au Japon et en Chine depuis plus de 30 ans et ont un long historique clinique d'utilisation sûre en tant qu'agents uniques ou combinés à la radiothérapie ou à la chimiothérapie. »

En plus la Tramète faisait une super belle décoration, sur les chapeaux des dames dans les années 1920.