

Cucumis sativus L., 1753 (Concombre long du Japon)

Identifiants : 10172/cucsatbd

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Cucumis ;

- Synonymes : *Cucumis sativus* var. *anatolicus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *anglicus* L. H. Bailey, *Cucumis sativus* var. *cilicicus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *europaeus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *falcatus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *indo-europaeus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *irano-turanicus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *izmir* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *squamosus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *testudaceus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *tuberculatus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *vulgatus* Gabaev, *Cucumis setosus* Cogn ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese cucumber, burpless cucumber, long cucumber, smooth-skinned cucumber , Adai, Bonteng, Dosakaya, Huang-kwa, Kakri, Kakrikai, Kankra, Kankro, Ketimun, Khira, Kikposi, Kiuhri, Kokombra, Kokumba, Kuikaba, Kukaba, Kukama, Kukamba, Kyuuro, Meki, Mekkha, Melu, Morokyu, Mukku, Ogurec, Oi, Pepino, Pipinya, Setimun, Shosha, Sukasa, Taeng-kwa, Teng ran, Timun, Vellarikkai, Wasagu, Wong kwa ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {salade^{27(+x)}, légume^{0(+x)}} dont jeunes {confits au vinaigre, comme pickles^{{{(27(+x))}}} ; et extrait^{{{(dp*)}}} graines {huile^{{{(0(+x)),{{(27(+x))}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : huile alimentaire^{{{(27(+x))}}}]) et feuille (feuilles^{0(+x)} [nourriture/aliment : cuit {comme^{{{(dp*)}}} légume^{0(+x)}]]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Plante largement cultivée dans le monde ; nombreux cultivars^{{{(27(+x))}}} généralement répartis en 2 groupes : les concombres, sélectionnés et cultivés pour leurs fruits plus ou moins mûrs/matures, et les cornichons, pour leurs jeunes fruits^{{{(dp*)}}}.

Parties comestibles : fruits, feuilles, graines, légumes, graines - huile^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Leaves, Seeds, Vegetable, Seeds - oil^{{{(0(+x))}}} Les fruits non mûrs sont généralement consommés crus. Les têtes et les feuilles des jeunes tiges sont comestibles. Les grains des graines sont comestibles. Ils sont également torréfiés. Les graines peuvent être pilées et ajoutées à d'autres plats. Les graines peuvent être pressées pour l'huile. Les concombres sont normalement consommés frais tandis que les cornichons sont marinés dans du vinaigre

Partie testée : chair de fruit crue^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Fruit flesh raw^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)

96.4	43	10	0.6	vitamines A (µg)			
				Tr	8	0.3	0.1



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :