Cucumis sativus L., 1753 var. sikkimensis (Concombre de Sikkim)

Identifiants : 10187/cucsatc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 ;***
- ***Synonymes français : concombre brodé du Népal, concombre long de Turquie, concombre long de Sikkim ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : brown-netted cucumber (brown netted cucumber), Khiva cucumber, Nepalese cucumber, red-netted cucumber (red netted cucumber), Sikkim cucumber, netted brown cucumbe , 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$^{\{\{\{\{dp*)}$.

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 A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
96.4	43	10	0.6	Tr	8	0.3	0.1

⚠️

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par sveltana, via garden

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

  dont classification :

  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=310442 ***;***

  dont livres et bases de données : [76]Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 110 à 113, par A. Paillieux et D. Bois) ;