Cucurbita maxima Duchesne, 1786 subsp. maxima (Giraumon)

Identifiants : 10225/cucmaxbb

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- ***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 : Cucurbita ;***
- ***Synonymes : Cucurbita maxima var. turbaniformis (M. Roem.) L. H. Bailey, Cucurbita turbaniformis M. Roem ;***
- ***Synonymes français : citrouille iroquoise, courge à turban, courge turban, courge giraumon, giraumon turban, bonnet turc, potiron turban, turban turc, courge-giraumon ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pumpkin, Winter squash , Amugita, Anamboatavo, Asusa, Baby, Bi do, Bi-ro, Buziriziri, Calabaza, Dzungu, Ebishusha, Elegede,Emyongo, Enjubi, Ensujju, Essujjo, Essunsa, Faan kwa, Gummadi, Kasogo, Imunyuru, Iyongu, Jungu, Kabeewaa, Kabewa, Kaddhu, Kaddu, Kadimah, Kedi, Kicwika, Kimisebebe, Kohora, Konokono, Kosekelenge, Kumbalakai, Kumra, Kungull Lal bhopli, Lal dudiya, Lal kumra, Laptanda, Lenge, Lu-cha, Maai, Ma-part, Mathan, Mistikumra shak, Mitha, Msuku, Muengeleka, Mungu, Muteta, Nadio, Ndiabe, Obututu, Okondo, Parangikayi, Pharsi ko munto, Poosani kolunthu, Shwe-payon, Sitaphal, Tange, Tanje, Tap payo, Te bangketi, Timbin, Tipeti, Ukoko, Wavukeni, Zapallo, ;***

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

  Les fruits se récoltent généralement à complète maturité et se consomment cuits ; très légers en calories et concentrés en micronutriments, ils peuvent être préparés de nombreuses manières comme légume ou comme dessert (en soupe, purée, gratin, tarte, tourte, confiture....) et se conservent très bien l'hiver (jusqu'à un an) dans un endroit tempéré et sec ; les fleurs sont préparées comme celles de courgettes (en beignets par exemple), tandis que les graines sont souvent grillées et les jeunes feuilles et tiges cuisinées comme potherbe (brède).

  Détails :

  Fruit (fruits$^{0(+x),27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$, feuille (feuilles$^{0(+x)}$) et fleur (fleurs$^{0(+x)}$) comestibles$^{0(+x)}$.

  Fruits - cuits$^{\{\{\{5(+)}$. Une saveur délicieuse à la cuisson, un peu comme une patate douce$^{\{\{\{5(K)}$. La chair peut être séchée, réduite en poudre et utilisée avec des céréales pour faire du pain, des gâteaux, etc$^{\{\{\{5(+)}$. Certaines variétés peuvent être conservées jusqu'à 9 mois$^{\{\{\{5(K)}$. Plante largement cultivée comme potagère ; nombreux cultivars$^{\{\{\{27(+x)}$, répartis en plusieurs groupes et variétés (potirons, potimarrons, giraumons, hubbards, buttercup...)$^{\{\{\{(dp*)}$. Légume$^{0(+x)}$.

Graine - crue ou cuite{{{5(+)}. Riche en huile avec une saveur de noisette très agréable mais très délicate à utiliser car la graine est petite et recouverte d'un manteau fibreux{{{5(K)}. La graine peut également être réduite en poudre et utilisée avec des céréales pour faire du pain, etc..{{{5(+)}. Graines consommées par les natifs{{{27(+x)}. Une huile est obtenue à partir de la graine{{{5(+)}.

Jeunes fleurs - crues ou cuites. Elles sont souvent trempées dans de la pâte et frits.

Jeunes feuilles et tiges - cuites. Les feuilles contiennent jusqu'à 5 % de protéines{{{5(+)}. Potherbe, brède{{{{dp)}.*

Les potirons se récoltent à complète maturité et se consomment cuits. Très légers en calories et concentrés en micronutriments, ils peuvent être préparés de très nombreuses manières comme légume ou comme dessert : en soupe, en purée, en gratin, en tarte, en tourte, en confiture...., voire en glace.

Le potiron peut se conserver sans difficulté de six mois à un an dans un endroit tempéré et sec (intérieur de maison par exemple).

Les pointes des jeunes feuilles sont consommées cuites. Ils peuvent également être séchés et stockés. Le fruit peut être mangé cuit. Ils sont cuits au four, bouillis, frits, cuits à la vapeur ou en purée. Ils sont utilisés dans les tartes et les gâteaux. Les graines sont comestibles, crues ou grillées. Ils sont également moulus en un repas. Les fleurs mâles sont consommées après avoir enlevé les étamines et le calice

Partie testée : feuilles{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Leaves{{{0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88	160	38	4.9	260	28	2.5	0.9

néant, inconnus ou indéterminés.La graine en germination produit une substance toxique dans son embryon{{{5(+)}.

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

Par Trollderella, via wikimedia

- *Nombre de graines au gramme : 3 ;*
- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :