Curcuma mangga Valeton & Zijp, 1917

Identifiants : 10333/curman

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

Dernière modification le 02/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Zingiberales ;***
    - ***Famille : Zingiberaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Zingiberales ;***
    - ***Famille : Zingiberaceae ;***
    - ***Genre : Curcuma ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : temu mangga, mango ginger , Khamin khao, Koneng joho, Koneng lalab, Koneng pare, Kunyit putih, Manga injee, Temu bajangan, Temu lalab, Temu mangga, Temu pauh, Temu poh ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(+x)}$) et racine (rhizomes$^{0(+x)}$ [nourriture/aliment {comme$^{\{\{\{(dp*)}$ légume$^{0(+x)(dp*)}$} et/ou assaisonnement$^{(dp*)}$]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

  Les jeunes pousses et les rhizomes tendres sont consommés crus en salade ou cuits au lait de coco. Les rhizomes sont utilisés comme assaisonnement dans les aliments. Les grappes de fleurs sont cuites à la vapeur et mangées avec du riz ou utilisées dans les ragoûts

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

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

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- ***Statut :***

  C'est un légume cultivé commercialement{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

  Original : It is a commercially cultivated vegetable{{{0(+x)}}}.

- ***Distribution :***

  Une plante tropicale. Il a besoin d'un sol fertile et est mieux dans une position ensoleillée. Il pousse jusqu'à 1000 m d'altitude{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

  Original : A tropical plant. It needs fertile soil and is best in a sunny position. It grows up to 1,000 m above sea level{{{0(+x)}}}.

- ***Localisation :***

  Andamans, Asie, Timor oriental, Inde, Indochine, Indonésie *, Malaisie, Asie du Sud-Est, Thaïlande, Timor-Leste{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

  Original : Andamans, Asia, East Timor, India, Indochina, Indonesia*, Malaysia, SE Asia, Thailand, Timor-Leste{{{0(+x)}}}.

- ***Notes :***

  Il existe environ 50 espèces de Curcuma. Ils sont principalement en Asie du Sud-Est{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

  Original : There are about 50 Curcuma species. They are mostly in SE Asia{{{0(+x)}}}.

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-235254 ***;***

    dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" (en anglais) ;

    dont biographie/références de 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Abas, F., et al, 2006, Antioxidant and nitric oxide inhibition of selected Malay traditional vegetables. Food Chemistry 95: 566-573 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 722 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 248 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S.H., & Saw, L.G., 1999, Gingers of Peninsula Malaysia and Singapore. Natural History Publications (Borneo). p 9 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Ubi-Ubian, Balai Pustaka, Jakarta. p 86 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 225 ; Morton, ; Ochse, ; PROSEA handbook Volume 9 Plants yielding non-seed carbohydrates. p 188 ; Purseglove, J.W., 1972, Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans p 522 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 231 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 764 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 165