

Euryale ferox Salisb., 1805 (Gorgon)

Identifiants : 13639/eurfer

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Ordre : Nymphaeales ;
- Famille : Nymphaeaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Nymphaeales ;
- Famille : Nymphaeaceae ;
- Genre : Euryale ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : euryale, foxnut (fox nut), gorgon nut, prickly water lily, gorgon , qian shi (cn transcrit), ti-teou-mi (cn transcrit ? (qp*)), makhana (in) ;



- Note comestibilité : ***

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

Graines utilisées en farine. Jeunes pousses et racines consommées comme légume^{{{{27(+)x}}}} (ex. : comme potherbe^{{{{dp*}}}}). « Cultivé en Chine et au Japon pour ses rhizomes et pour ses graines, dont on a retiré une sorte de farine. » (Naudin et Mueller, Manuel de VAcclimateur.)

« Cette substance ne se mange que cuite et est moins appréciée que ses congénères ; cependant, la basse classe de Pékin ne la dédaigne pas » (A. Billequin, professeur de chimie au collège de Pékin.)^{{{{76(+)x}}}}.

Les racines et les graines sont mangées. Les graines sont consommées crues ou grillées. Ils sont utilisés dans les currys. Ils sont également marinés. Les graines peuvent être utilisées pour la farine. Les rhizomes, les jeunes feuilles et les boutons floraux sont consommés comme légume. Les fruits sont consommés crus et cuits. Ils sont marinés

Partie testée : graines sèches^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique)

Original : Seed dry^{{{{0(+)x}}}}

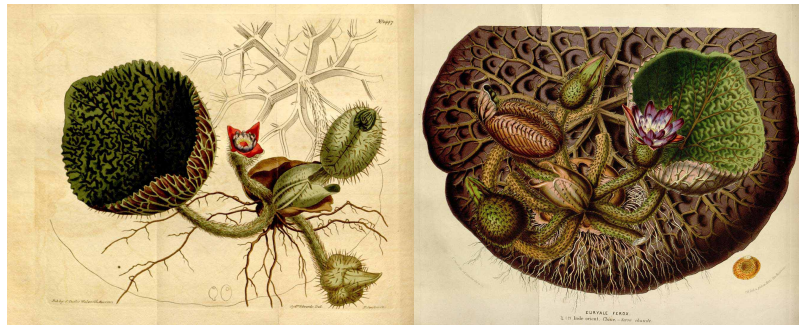
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
13.6	1446	346	8.3	0	0	1.2	0



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) Bot. Mag. vol. 35 (1812) [tt. 1419-1459] t. 1447, via plantillustrations
 Par Van Houtte, L.B., *Flore des serres et des jardin de l'Europe* (1845-1880) Fl. Serres vol. 8 (1852) t. 778, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Il est cultivé pour ses graines féculentes. Il est vendu sur les marchés. Il est cultivé comme aliment en Chine depuis 3 000 ans^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is cultivated for its starchy seeds. It is sold in markets. It has been cultivated as a food in China for 3,000 years^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

- **Distribution :**

C'est une plante subtropicale et tropicale. Il pousse dans les lacs et les étangs de nombreuses provinces chinoises. Il pousse dans l'eau calme. Il pousse dans les zones humides. Il a besoin d'une température d'eau de 25 ° C ou plus. Il convient aux zones de rusticité 8-11. Au Sichuan et au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a subtropical and tropical plant. It grows in lakes and ponds in many provinces of China. It grows in still water. It grows in wetlands. It needs a water temperature of 25°C or higher. It suits hardiness zones 8-11. In Sichuan and Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

- **Localisation :**

Africa, Asia, Australia, Bangladesh, China, Europe, Himalayas, India, Indochina, Japan, Kashmir, Korea, Myanmar, Northeastern India, Pakistan, Russia, SE Asia, Siberia, Taiwan, Vietnam^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, China, Europe, Himalayas, India, Indochina, Japan, Kashmir, Korea, Myanmar, Northeastern India, Pakistan, Russia, SE Asia, Siberia, Taiwan, Vietnam^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

- **Notes :**

Il existe une espèce Euryale. Composition chimique (graines séchées): Protéine = 9,9%. Lipides = 0,3%. Glucides = 75,7%. Cendres = 0,6%. Ils sont disponibles séchés dans les magasins chinois en Australie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There is one Euryale species. Chemical composition (dried seeds): Protein = 9.9%. Fat = 0.3%. Carbohydrate = 75.7%. Ash = 0.6%. They are available dried in Chinese stores in Australia^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Euryale_ferox ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2805127 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=16447> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 134, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 431, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 215 ; Ann. Bot. (London) 2:74. 1806 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 103 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 431 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 210 ; 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 999 ; Chowdhury, A. & Das, A. P., 2014, *Conservation through sustainable utilization of wetland leafy vegetables of Terai and Duars, West Bengal, India*. International Journal of Advanced Life Sciences (IJALS), 7(4) p 654 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 591 ; Deb, D., et al, 2013, *Wild Edible Plants and Their Utilization in Traditional Recipes of Tripura, Northeast India*. Advances in Biological Research 7(5):203-211 ; Deka, N. & Devi, N., 2015, *Wild edible aquatic and marshland angiosperms of Baka district, BTC area, Assam, India*. Asian J. Plant Sci. Res. 5(1):32-48 ; Devi, O.S., P. Komor & D. Das, 2010, *A checklist of traditional edible bio-resources from Ima markets of Imphal Valley, Manipur, India*. Journal of Threatened Taxa 2(11): 1291-1296 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, *Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India*. Int. J. of Usuf. Mngt. 15(1):17-37 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 101 ; Flora of China. ; Flora of Pakistan. www.efloras.org ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 307 ; Fu Dezhi, Wiersma, J.H., *Nymphaeaceae in Flora of China*. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 303 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 231 ; Hossain, U. & Rahman, A., 2018, *Study and quantitative analysis of wild vegetable floral diversity available in Barisal district, Bangladesh*. Asian J. Med. Biol. Res. 2018, 4 (4), 362-371 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 387 ; Jain et al, 2011, *Dietary Use and Conservation Concern of Edible Wetland Plants at Indo-Burma Hotspot: A Case Study from Northeast India*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:29 p 6 ; 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 ; Konsam, S., et al, 2016, *Assessment of wild leafy vegetables traditionally consumed by the ethnic communities of Manipur, northeast India*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 12:9 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 42 ; Majumdar, K and Datta, N., 2009, *Traditional wild edible fruits for the forest dwellers of Tripura, India*. Pleione 3(2) 167-178 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 109 ; Mishra, N., et al, 2016, *Indigenous knowledge in utilization of wetland plants in Bhadrak district, Odisha, India*. Indian Journal of Natural Products and Resources. Vol. 7(1) pp. 82-89 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 91 ; Partha, P., 2014, *Ethnobotany of the Laleng (Patra) Community in Bangladesh*. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry. 2(6):173-184 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 4 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 313 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 24 ; Pradheep, K., et al, 2016, *Wild edible plants used by Konyak tribe in Mon district of Nagaland: Survey and inventorisation*. Indian Journal of Natural Products and Resources. Vol 7(1) pp 74-81 ; READ, ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 27 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 417 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 81 ; Singh, S.R. and Singh, N.I., 1985, *A Preliminary Ethnobotanical studies on wild edible plants in the markets of Manipur - 1*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 6 No. 3 pp 699-703 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening*. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 79, 166, ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 229 ; Wang, J. et al, 2013, *A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture*. Plant Diversity and Resources. 35(4): 416-471 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p161 ; www.efloras.org Flora of China Volume 6 ; Zhang, Y., et al, 2014, *Diversity of wetland plants used traditionally in China: a literature review*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 10:72