

Garcinia atroviridis Griff. ex T. Anderson, 1874 (Asam gelugur)

Identifiants : 14442/garatr

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Clusiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Theales ;
- Famille : Clusiaceae ;
- Genre : Garcinia ;

- Synonymes français : gelugo, garcinia, tamarinier de Malabar ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Asam gelungor, Boh no, Gelugor, Nayo, Som khaek, Sommawon, Sompha-ngun, Som mawon ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{27(+x)} {chair/pulpe} mûrs/matures [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{(((dp*))} {crus ou cuits^{(((27(+x),0(+x))} ; frais^(dp*) ou séchés^{0(+x)} ; comme fruit^{(((dp*))} {sucrés^{0(+x)}} ou légume^{(((dp*))}]} ou immatures {en chutneys^{(((0(+x))} comestible^{0(+x)}.

Détails :

Fruits consommés localement crus ou cuits^{(((27(+x))} ; le fruit est coupé, séché au soleil et utilisé à la place du tamarin dans certains plats malaisiens ; il est utilisé dans les currys, les soupes, les plats de poisson et les plats de viande épicés.

Les fruits sont acides et doivent être cuits avec du sucre lorsqu'ils sont utilisés dans les tartes.

Les fruits immatures sont utilisés dans les chutneys^{(((0(+x))}. Plante cultivée occasionnellement^{(((27(+x))}.

Le fruit est tranché, séché et utilisé à la place du tamarin dans certains plats malais. C'est sec. Il est utilisé dans les currys, les soupes, les plats de poisson et les plats de viande épicés. Les fruits sont aigres et doivent être cuits avec du sucre lorsqu'ils sont utilisés dans les tartes. Les fruits immatures sont utilisés dans les chutneys



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

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



- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Chez MARDI^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. At MARDI^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asia, Australia, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Philippines, SE Asia, Singapore, Sri Lanka, Thailand^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Philippines, SE Asia, Singapore, Sri Lanka, Thailand^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 300 espèces de Garcinia. Il contient 9,4 mg pour 100 g de poids sec et 7,6 mg de poids frais d'alpha-tocophérol (vitamine E)^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 300 Garcinia species. It has 9.4 mg per 100 g dry weight and 7.6 mg fresh weight of alpha-tocopherol (Vitamin E)^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2816686 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=429725> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 143, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 229 ; 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 1063 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 10 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 45 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 78 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 215 ; J. D. Hooker, *Fl. Brit. India* 1:266. 1874 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 11 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1722 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 300 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 194 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 47 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 175 ; Samy, J., Sugumaran, M., Lee, K. L. W., 2009, *Herbs of Malaysia*, Marshall Cavendish. p 110 ; Saw, L.G., LaFrankie, J. V. Kochummen, K. M., Yap S. K., 1991, *Fruit Trees in a Malaysian Rain Forest*. *Economic Botany*, Vol. 45, No. 1, pp. 120-136 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 61, 76 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 2, 168 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 49 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 199