

Gardenia augusta (L.) Merrill

Identifiants : 14577/garaug

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Gentianales ;**
- **Famille : Rubiaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rubiales ;**
- **Famille : Rubiaceae ;**
- **Genre : Gardenia ;**

- **Synonymes : *Gardenia jasminoides* J. Ellis, *Gardenia florida* Linnaeus ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cape Jasmine, Common Gardenia, , Gandharaj, Jempiring cina, Kaca piring cina, Phut-sawn, Togor ;**



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

Parties comestibles : fruits, fleurs^{((0(+x)) traduction automatique)} | Original : Fruit, Flowers^{((0(+x))} L'huile est utilisée pour aromatiser ou parfumer le thé. Les fruits sont comestibles. Le fruit donne une coloration jaune utilisée comme substitut du safran. Les pétales des fleurs sont frits avec du riz en poudre et mangés



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 4214 (As *Gardenia augusta*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins*. p 103 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books*. p 220 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books*. p 625 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 325 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 108 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press*. p 680 ; Interpr. Herb. amboin. 485. 1917 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus*. p 34 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 66 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard*. p 285 ; Saikia, M., 2015, *Wild edible vegetables consumed by Assamese people of Dhemaji District of Assam, NE India and their medicinal values. Archives of Applied Science Research*, 2015, 7 (5):102-109 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 162 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii*. p 488 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI* p 632 ; Thaman, R. R, 2016, *The flora of Tuvalu. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute* p 109