

# Gnetum gnemon L. var. brunonianum

Identifiants : 15052/gnegnea

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/06/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Gnetophyta ;
- Classe : Gnetopsida ;
- Ordre : Gnetales ;
- Famille : Gnetaceae ;
- Genre : Gnetum ;

- Synonymes : *Gnemon domestica* Rumph, *Gnemon silvestris* Rumph, *Gnetum acutatum* Miq, *Gnetum brunonianum* Griff, *Gnetum gnemon* var. *domesticum* MGF, *Gnetum gnemon* var. *laurinum* Blume, *Gnetum gnemon* var. *lucidum* Blume, *Gnetum gnemon* var. *majusculum* Blume, *Gnetum gnemon* var. *ovalifolium* (Poir.) Blume, *Gnetum gnemon* var. *stipitatum* MGF, *Gnetum gnemon* var. *silvestris* Parl, *Gnetum gnemon* var. *volubile* MGF, *Gnetum griffithii* Parl, *Gnetum ovalifolium* Poir, *Gnetum silvestris* Brongn, *Gnetum vinosum* Elmer ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tu-lip, Melimjo, Spinach Joint fir , Ambiam, Annel, Asisang, Bago, Bagor, Bagu, Banago, Belingar, Belingo, Belinjau, Belinjo, Dae fasia, Dae malefo, Dae, Daefasia, Daemalefo, Daun dodah, Daun sabong, Eso, Gam cay bet, Guan zhuang mai ma teng, Hagenamu, Hanthu, Hawa, Houka, Hyinbyin, Hyingyin, Kekoso, Keigi, Khlow, Ki tangkil, Kopaiyo, Kusalu, Lenge, Leqe, Liang, Lota badam, Maninjau, Melindjo, Melinjau, Meninjau, Molingu, Nyia nwasoli, Pee sae, Peesae, Pelh, Phak kariang, Phak miang, Phalap ri, Poke, Rangkil sake, Sa naroka, Sabong, Sake, Sejunteh, Shangpan, Sikau, So, Sokak, Suagafa, Suga, Sukau, Tanyin-ywe, Trangkil, Two leaf, Voe Khlaet, Wanso, Wansu, Wasu, Xian zhou mai ma teng, Yabare ;



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

Feuille (jeunes feuilles) cuites [nourriture/aliment] {comme légume}, fruit (jeunes fruits) cuits [nourriture/aliment] {comme légume} ; fruits mûrs crus ou cuits ; et graines cuites et fleur (jeunes fleurs cuites)

Détails :

Aux Philippines, les jeunes feuilles (des pointes/pousses) et jeunes fruits sont consommées cuites, comme légume (à la manière des épinards, pour les feuilles) ; les fruits mûrs sont consommés crus ou cuits (ils doivent être écrasés avant la cuisson sinon ils peuvent exploser). Les jeunes fleurs sont consommées cuites également.

Les graines sont séchées et aplaties, puis frites dans l'huile chaude et du sel est ajouté ; elles sont également consommées grillées. Consommation locale.

Les pointes des jeunes feuilles sont consommées cuites. Les jeunes fleurs sont mangées, cuites. Les jeunes fruits sont mangés, cuits. Les fruits mûrs sont consommés crus ou cuits. (Les fruits doivent être écrasés avant la cuisson ou ils peuvent exploser.) \_ X000B\_ Les jeunes fleurs et les fruits doivent être cuits pour se débarrasser des substances irritantes. Les graines sont séchées et aplaties puis frites dans de l'huile chaude et du sel ajoutée

Partie testée : feuilles (traduction automatique)  
Original : Leaves

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 66              | 378          | 90             | 5.9           | 3700                 | 200              | 2.7      | 0         |



**(1\*)ATTENTION : présence de substances irritantes dans les jeunes fleurs et fruits crus ; ils ont besoin d'une cuisson pour en être débarrassés.**

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

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

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**