

Lathyrus aphaca L.

Identifiants : 18009/latapa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Lathyrus ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Yellow flowered pea, Yellow vetchling, , Bahabulaba, Bankhesari, Csiriborso, Feketeborso, Gangli mattor, Karkumaney, Kurkamanay. LecîĖasti grahor, SarĖ± burĖşak ;



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

Fruit (jeunes^{0(+x),27(+x)} gousses^{27(+x)} et graines^{0(+x)} {avec parcimonie^{{{{dp*}(27(+x))}}} cuites^{0(+x)} [nourriture/aliment^{{{{dp*}(0(+x),27(+x))}}}]) comestible^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Graines. Les jeunes graines tendres sont cuites et mangées^{{{{0(+x)}}}. Jeunes gousses consommées localement^{{{{27(+x)}}}.(1*)

Parties comestibles : graines, feuilles^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}} | Original : Seeds, Leaves^{{{{0(+x)}}} Les jeunes graines tendres sont cuites et mangées. ATTENTION: Les graines mûres peuvent causer des maux de tête



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 ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Barkatullah and Ibrar, M., 2011, *Plants profile of Malakand Pass Hills, District Malakand, Pakistan*. *African Journal of Biotechnology* Vol. 10 (73) pp. 16521-16535 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 92 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 372 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Joshi, N., et al, 2007, *Traditional neglected vegetables of Nepal: Their sustainable utilization for meeting human needs*. *Tropentag 2007. Conference on International Agricultural Research for Development*. ; Joshi, N. & Siwakoti, M., 2012, *Wild Vegetables Used by Local Community of Makawanpur District and Their Contribution to Food Security and Income Generation*. *Nepal Journal of Science and Technology* Vol. 13, No. 1 (2012) 59-66 ; Khan, M. & Hussain, S., 2014, *Diversity of wild edible plants and flowering phenology of district Poonch (J & K) in the northwest Himalaya*. *Indian Journal of Sci, Res.* 9(1): 032-038 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 96 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 10 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sher, Z., Hussain, F., & Ibrar, M., 2014, *Traditional knowledge on plant resources of Ashezai and Salarzai Valleys, District Buner, Pakistan*. *African Journal of Plant Science*. Vol. 8(1), pp. 42-53, January 2014 ; Sp. pl. 2:729. 1753