

Limnophila aromatica (Lam.) Merr., 1917

Identifiants : 18732/limaro

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Plantaginaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Plantaginales ;
- Famille : Plantaginaceae ;
- Genre : Limnophila ;

- Synonymes : Limnophila chinensis (Osbeck) Merr. subsp. aromatica (Lam.) T. Yamaz. 1978 (nom retenu, selon GRIN) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : swamplleaf, rice-paddy herb, , beremi (ms), kryddgälört (sv), rau ngô (vi transcrit), ba om (bah ohm) (local), ngo o (n-gaw ohm) (local), rau om (raw ohm) (local) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : feuilles comme condiment, épice^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-les feuilles ont une odeur parfumée et sont utilisées dans les currys ou avec du poisson fermenté et dans les sauces ; elles sont utilisées dans les soupes, les ragoûts et les plats aigres-doux^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles ont une odeur parfumée et sont utilisées dans les currys ou avec les poissons fermentés et dans les sauces. Ils sont utilisés dans les soupes, les ragoûts et les plats aigre-doux

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

Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
94.9	0	248 dw	10.0 dw	0	0	0	0



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu sur les marchés thaïlandais^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is sold in markets in Thailand^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale et subtropicale. Il pousse dans des endroits humides et à basse altitude. On le trouve dans les étangs et les rizières. Il pousse en eau douce. Il a besoin d'une température supérieure à 20 ° C^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical and subtropical plant. It grows in moist places and at low altitudes. It is found in ponds and ricefields. It grows in freshwater. It needs a temperature above 20°C^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Bhoutan, Cambodge, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Corée, Laos, Malaisie, Micronésie, Pacifique, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Singapour, Taiwan, Thaïlande, États-Unis , Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Bhutan, Cambodia, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Laos, Malaysia, Micronesia, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Singapore, Taiwan, Thailand, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 35 à 40 espèces de Limnophila. Ils poussent sous les tropiques. Également mis dans la famille des Scrophulariacées^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 35-40 Limnophila species. They grow in the tropics. Also put in the family Scrophulariaceae^{{{{0(+x)}}}}.

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

- "Gernot Katzer's Spice Pages" (en anglais) : https://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Limn_aro.html ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29200312 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=407730> ;

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

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 329 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 262 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1369 ; Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:33 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 6. Lothian. p 188 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 229 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 185 ; Interpr. Herb. amboin. 466. 1917 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 95 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables (As Limnophila verticillata Yamazaki) ; Khumgratok, S., Edible Plants in Cultural Forests of Northeastern Thailand. Mahasarakham University Thailand. ; Leach, G.J., & Osborne, P.L., 1985, Freshwater Plants of Papua New Guinea. UPNG Press, p 230 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 219 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99 (As Limnophila pulcherrima) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press,

Mayaguez, Puerto Rico. p 99 (As *Limnophila villosa*) ; Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Ng et al., *Bot. J. Linn. Soc.* 82:328. 1981 ; Ng, X. N., et al, 2012, Nutritional profile and antioxidative properties of selected tropical vegetables. *International Food Research Journal* 19(4): 1487-1496 ; Ochse, ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 401 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 62 ; Setalaphruk, C. & Price, L. L., 2007, Children's traditional ecological knowledge of wild food resources: a case study in a rural village in Northeast Thailand. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 3:33 ; Somnasang, P., Moreno, G and Chusil K., 1998, Indigenous knowledge of wild hunting and gathering in north-east Thailand. *Food and Nutrition Bulletin* 19(4) p 359f ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 527 (As *Limnophila chinensis* subsp. *aromatica*) ; Tanaka, ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 88