

***Limnophila rugosa* (Roth.) Merr.**

Identifiants : 18742/limrug

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **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 : *Herpestis rugosa* Roth, *Limnophila roxburghii* auct. non G.Don ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Swamp leaf*, , *Anbulia*, *Chottor arxa*, *Finger grass*, *Hades*, *Hahdis*, *H(oof)i n(uw)(ows)c*, *Kachom*, *Kado sag*, *Kalao*, *Kala kapur*, *Kala karpur*, *Losod ba*, *Losodh ara*, *Loson ara*, *Om kop*, *Pajinuong*, *Pamaham*, *Qu(ees) d(aas)t*, *Rice paddy herb*, *Selaseh ayer*, *Selaseh banyu*, *Tala*, *Tara-tara* ;**



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

Parties comestibles : feuilles comme condiment, épice^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Leaves as condiment, Spice^{{{{0(+x)}}}} La plante entière est utilisée pour aromatiser en raison de son odeur sucrée. Il a une odeur d'anis. Ils sont utilisés dans le chutney. Les feuilles sont cuites et consommées comme légume



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" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 329 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 214 ; AVRDC files ; 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 1370 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 360 ; Marandi, R. R. & Britto, S. J., 2015, *Medicinal Properties of Edible Weeds of Crop Fields and Wild plants Eaten by Oraon Tribals of Latehar District, Jharkhand*. *International Journal of Life Science and Pharma Research*. Vo. 5. (2) April 2015 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 219 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. *Philippine Journal of Science*. p 545 ; Ochse, J. J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 661 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 500, 501 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 257 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 62 ; Singh, G. & Kumar, J., 2014, *Studies on Indigenous Traditional Knowledge of some Aquatic and Marshy Wild Edible Plants used by the Munda Tribe of District Khunti, Jharkhand, India*. *International Journal of Bioassays*. 3(2), 1738-1743 ; Tanaka, Y. & Van Ke, N., 2007, *Edible Wild Plants of Vietnam*. Orchid Press. p 136 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, *Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China*. *Economic Botany*. 58(4): 647-667. ; Yang, R., et al, 2008, *Content and distribution of flavonoids among 91 edible plant species*. *Asia Pac. J. Clin. Nutru*. 17(S1): 275-279