Malabaila secacul (Mill.) Boiss., 1849 (Sekakul)

Identifiants : 19556/malsec

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 : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Malabaila ;***
- ***Synonymes : Malabaila sekakul Boiss. 1872 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hartwort , shakakal misri (hi), sekakul (local) ;***

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

  Racine (racines$^{0(+x),4(+x)}$ fraîches crues$^{\{\{\{0(+x)}$) comestible$^{0(+x),4(+x)}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x),4(+x)}$: racines$^{0(+x),4(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: cultivé dans le Moyen-Orient pour ses racines comestibles$^{\{\{\{4(+x)}$; racines charnues fraiches consommées crues$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les racines fraîches et charnues sont pelées et consommées crues. Les jeunes tiges sont consommées crues après leur pelage. Les feuilles sont cuites et mangées. Il est utilisé comme épice dans le fromage

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

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

De gauche à droite :

Par Ingrid P. Lin, via National Museum of Natural History Image Collection et eol
Par Ingrid P. Lin, via National Museum of Natural History Image Collection et eol

- ***Autres infos : Plante vivace, indigène et cultivée en Anatolie, en Arménie, eu Syrie, en Palestine, etc. (Boissier, Flora orientalis, vol. 2, p. 1057)[{{{76(+x)].***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante de climat méditerranéen[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a Mediterranean climate plant[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Jordanie, Turquie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Jordan, Turkey[{{{0(+x)].

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

  - ***eol :*** https://eol.org/pages/5050817/overview ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Malabaila_secacul ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1703452 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=467063 ***;***
  - INPN ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 4"Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops" ("Except Ornamentals"), livre en anglais, page 1323, par Peter Hanelt, Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 184, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 567 à 569 [Malabaila sekakul], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

    Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243