Abelmoschus moschatus Medik, 1787 subsp. moschatus

Identifiants : 21/abemosB

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 01/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
    - ***Genre : Abelmoschus ;***
- ***Synonymes : Abelmoschus betulifolia Wall, Abelmoschus chinensis Wall, Abelmoschus ciliaris Walp, Hibiscus abelmoschus L, Hibiscus chinensis Roxb, et d'autres ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Musk mallow, Bush carrot , Adusa, Abelmosco, Algalia, Ambarina, Ambrette, Arnam hanserong, Balu-wah, Bana bhendi, Ban bheri, Bon bhendi, Bush carrot, Fai-phee, Fau tagaloa, Gandapura, Gorukhia-korai, Huang kui, Jangali-bhindi, Kapasan, Kasturi-bhenda, Kattukasthuri, Kattuvendai, Kon-kado, Latakasturikam, Muskdana, Nikono-koon, Okeoke, Sangul, Som-chaba, Taw-wah, Tsirandranjaza, Vakeke, Varttilai kasthuri, Wakiwaki ;***

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

  Feuille$^{3(5(16?),+?)}$ (jeunes, dont pousses : cuites$^{3(5(12?,120?),+?)}$), fruit (immatures : gousses [cuites$^{3(5(12?,16?,120?),+)}$] ; ou matures : graines [cuites$^{3(5(120?),+?)}$ et/ou aromatisantes (boissons : liqueurs, café)$^{3(5(12?,16?),+?)}$]) et racine$^{3(5(12?),+?)}$) comestibles.$^{2(+)}$

  Détails :

  Graines, feuilles, racine, cosses (capsules), épice, légume, fruits. Le tubercule se mange rôti.

  Les jeunes feuilles sont consommées cuites$^{{{{0(+x)}}}}$ (ex. : comme potherbe$^{{{{(dp*)}}}}$) ; elles sont utilisées dans les soupes ; les feuilles sont utilisées pour clarifier le sucre.

  Les graines sont utilisées pour aromatiser ; elles servent à aromatiser le pain, les ragoûts, et les liqueurs ; elles peuvent être mâchées pour rafraichir l'haleine.

  Les gousses vertes sont cuites et consommées comme légume.

  Les graines sont la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les produits de boulangerie, les glaces, les boissons gazeuses et les sucreries (recettes/préparations sucrées)$^{{{{0(+x)}}}}$.

  Fruit (graines et cosses/capsules) et racine comestibles ; épice, légume, fruit$^{{{{(dp*)(0(+x))}}}}$

  Le tubercule racine est mangé rôti.Les jeunes feuilles sont mangées cuites. Ils sont utilisés dans les soupes. Les feuilles sont utilisées pour clarifier le sucre. Les graines sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés pour parfumer le pain, les

ragoûts et les liqueurs. Ils peuvent être mâchés pour adoucir l'haleine. Les gousses non mûres sont cuites et consommées comme légume. Les graines sont la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les produits de boulangerie, les glaces, les boissons gazeuses et les sucreries

Partie testée : graines[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}]
Original : Seeds[{{{0(+x)}}}]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
11.4	0	0	2.3	0	0	0	0

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

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

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

dont classification :