

Mirabilis expansa (Ruiz et Pavon) Standley, 1931 (Mauka)

Identifiants : 21036/mirexp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Nyctaginaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Nyctaginaceae ;
- Genre : Mirabilis ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mauka, Chago , chago (local), mauka (haw) ;



- Note comestibilité : ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : feuilles, racines, tubercules, légumes^{{{(0+*)}}}.

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

-la racine tubéreuse est consommée ; elle est consommée comme tapioca / manioc ; elles sont séchées au soleil puis bouillies ou frites et aussi utilisées dans les soupes et les ragoûts ;

-les feuilles sont consommées en salade et sauces à base de piment ;

-elles sont aussi transformées en sucrerie en les enterrant dans une fosse où, elles sont posées entre des couches de paille d'orge et les sucres se concentrent^{{{(0+*)}}} (s'agit-il des feuilles ou des racines ? (qp*)).

La racine tubéreuse est consommée. Il se mange comme du tapioca / manioc. Ils sont séchés au soleil puis bouillis ou frites également utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les feuilles sont consommées dans les salades et les sauces au piment. Il est également converti en bonbon en l'enterrant dans une fosse où il est posé entre des couches de paille d'orge et les sucres se concentrent



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

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



De gauche à droite :

Par Ruiz, H., Pavón, J., *Drawings of the Royal Botanical Expedition to the Viceroyalty of Peru (1777-1816)* Draw. Roy. Bot. Exped. Viceroy. Peru (1777), via plantillustrations

Par Lou Tignoùs, via wikimedia

Par inconnu, via temperate.theferns

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *It is a commercially cultivated vegetable*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Dans les Andes, il pousse entre 1 000 et 2 500 m d'altitude. Au Pérou, il pousse dans les régions semi-humides entre 2300 et 3500 m d'altitude. Ici, la température moyenne est de 13 ° C avec la température maximale de 25 ° C et la température minimale de 5 ° C. Il meurt après le gel. Ils ont besoin de sols profonds avec beaucoup de matières organiques. Une pluviométrie annuelle de 680 mm convient^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *A tropical plant. In the Andes it grows between 1,000 and 2,500 m altitude. In Peru it grows in semi-humid regions between 2,300 and 3,500 m altitude. Here the average temperature is 13Â°C with the maximum temperature of 25Â°C and the minimum temperature of 5Â°C. It dies back after frost. They need deep soils with plenty of organic material. An annual rainfall of 680 mm is suitable*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Andes, Bolivie, Chili, Équateur, Pérou, Amérique du Sud, Venezuela^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *Andes, Bolivia, Chile, Ecuador, Peru, South America, Venezuela*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 50 à 60 espèces de Mirabilis. Il y en a 15 en Amérique tropicale. C'est 7% de protéines^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *There are about 50-60 Mirabilis species. There are 15 in tropical America. It is 7% protein*^{{{{0(+x)}}}}.

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

- : ;
- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/192405/#b> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mirabilis_expansa ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-22500421 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=315430> ;

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

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

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 161 ; Field Mus. Nat. Hist., Bot. Ser. 11:113. 1931 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 20, 172 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1812 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tapia, M. E., The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor people, in mountain regions. IAP-PNUD/Peru ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)