

Momordica balsamina L., 1753 (Pomme de merveille)

Identifiants : 21077/mombal

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 : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Momordica ;

- **Synonymes : Momordica balsamita ? (qp*) ;**

- **Synonymes français : margose pomme de merveille, poire de merveille ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : balsam-apple, apple balsam , Balsamapfel (de), balsâmina-de-purga (pt), balsamina (es), balsamgurka (sv), jangli karela (ur,pk) ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : fruits, feuilles, graines, racines, légume^{{{(0+*)}}}.

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

-les jeunes fruits sont cuits comme légume ; ils sont bouillis ou frits ; ils sont aussi consommés crus ; ils sont utilisés dans les ragoûts et pickles (marinades) ; ils sont utilisés comme aromatisants ;

-les jeunes feuilles et les vrilles sont utilisées comme potherbe ;

-les graines sont consommées après trempage dans de l'eau salée et cuisson^{{{(0+*)}}}.

Fruits consommés en Chine après élimination des eaux de cuisson^{{{(27+*)}}}. « Les fruits sont, à la rigueur, comestibles comme les Concombres » (Dic. sc. nat., t. V, p. 387.)^{{{(76+*)}}}. A. Pailleux et D. Bois n'avaient pas de renseignements sur l'usage de la Pomme de merveille considérée comme plante potagère ; mais selon eux, elle pourrait sans doute être employée aux mêmes usages que les autres Margoses^{{{(dp*)(76+*)}}}.

Les jeunes fruits sont cuits comme légume. Ils sont bouillis ou frits. Ils sont également consommés crus. Ils sont utilisés dans les ragoûts et marinés. Attention: les fruits mûrs provoquent la diarrhée. Ils sont utilisés comme arôme. Les jeunes feuilles et vrilles sont utilisées comme potasse. Les graines sont consommées après trempage dans l'eau salée et cuisson. Sans traitement, ils sont toxiques

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

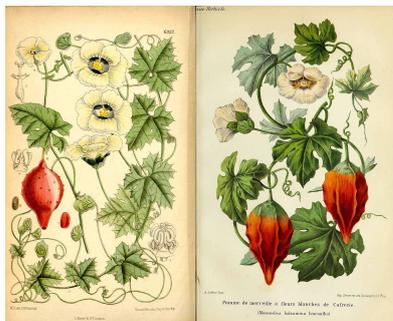
Original : Fruit^{{{(0+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89.4	121	29	2.0	0	3.6	2.6	1.0



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

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) *Bot. Mag.* vol. 113 (1887) [tt. 6913-6972] t. 6932, via *plantillustrations*
Par *Revue horticole*, sér. 4 (1852-1974) *Rev. Hort. (Paris)*, ser. 4 vol. 37 (1866) [ANNÉE - 1865], via *plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fruits sont vendus sur les marchés. Il s'agit d'une feuille couramment utilisée au Mozambique^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : Fruit are sold in markets. It is a commonly used leaf in Mozambique^{{{(0+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les endroits tropicaux et subtropicaux. C'est généralement sur des sols sableux près des rivières. Au Népal, les plantes atteignent environ 600 m d'altitude. En Afrique, il pousse dans des endroits plus secs. Il pousse du niveau de la mer à 1 600 m d'altitude en Afrique. Au Pakistan, il atteint 300 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in tropical and subtropical places. It is usually on sandy soils near rivers. In Nepal plants grow to about 600 m altitude. In Africa it grows in drier places. It grows from sea level to 1,600 m altitude in Africa. In Pakistan it grows to 300 m altitude. It can grow in arid places^{{{(0+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Arabie, Asie, Australie, Bénin, Botswana, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, Tchad, Chine, Congo, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Égypte, Eswatini, Éthiopie, Gambie, Ghana, Guyana, Haïti, Himalaya, Inde, Indonésie, Jamaïque, Libéria, Malaisie, Mali, Mozambique, Namibie, Népal, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Inde du Nord-Est, Oman, Pacifique, Pakistan, Pérou, Philippines, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Sikkim, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan, Swaziland, Tanzanie, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yémen, Zambie, Zimbabwe^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Arabia, Asia, Australia, Benin, Botswana, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Chad, China, Congo, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Egypt, Eswatini, Ethiopia, Gambia, Ghana, Guyana, Haiti, Himalayas, India, Indonesia, Jamaica, Liberia, Malaysia, Mali, Mozambique, Namibia, Nepal, Niger, Nigeria, North Africa, Northeastern India, Oman, Pacific, Pakistan, Peru, Philippines, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, Sierra

Leone, Sikkim, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, Sudan, Swaziland, Tanzania, West Africa, West Indies, Yemen, Zambia, Zimbabwe^{{{(0+X)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 45 à 50 espèces de *Momordica*. Les fruits sont cathartiques à cause de la momordicine^{{{(0+X)}}}
(traduction automatique)

Original : There are about 45-50 *Momordica* species. The fruits are cathartic due to momordicin^{{{(0+X)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2372858 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24519> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 195, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 374, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 378 ; Ayantunde, A. A., et al, 2009, *Uses of Local Plant Species by Agropastoralists in South-western Niger*. *Ethnobotany Research and Applications*. Vol. 7: 53-66 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 705 ; Bosch, C.H., 2004. *Momordica balsamina* L. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. <https://database.prota.org/search.htm>. Accessed 19 October 2009. ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 6. Lothian. p 440 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 88 ; *Flora of Australia*, Volume 8, *Lecythidales to Batales*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 168 ; Flyman, M. V. & Afolayan, A. J., 2006, *A Survey of plants used as wild vegetables in four districts of Botswana*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:405-415 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 22 ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa*, Report to the Department of State Agency for International Development. p 26 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 384 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 416 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 90 ; Kenneally, K.E., Edinger, D. C., and Willing T., 1996, *Broome and Beyond, Plants and People of the Dampier Peninsula, Kimberley, Western Australia*. Department of Conservation and Land Management. p 96 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1725 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 165 ; Leger, S., 1997, *A Description of Today's Use of Plants in West Bushmanland (Namibia)*. German Development Service. PO Box 220035, 14061 Berlin, Germany. <https://www.sigridleger.de/book/> ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 321 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 81 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 221 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 102 ; Pickering, H., & Roe, E., 2009, *Wild Flowers of the Victoria Falls Area*. Helen Pickering, London. p 57 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Roodt, V., 1998, *Common Wild Flowers of the Okavango Delta. Medicinal Uses and Nutritional value*. The Shell Field Guide Series: Part 2. Shell Botswana. p 73 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; SAXENA, ; Shackleton, S. E., et al, 1998, *Use and Trading of Wild Edible Herbs in the Central Lowveld Savanna Region, South Africa*. *Economic Botany*, Vol. 52, No. 3, pp. 251-259 ; Shekhawat, G.S. & Anand, S., 1984, *An Ethnobotanical Profile of Indian Desert*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol.5 No.3 pp 591-598 ; Silberbauer, 1965, 1972, 1981, ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 77 ; Singh, V. and Singh, P., 1981, *Edible Wild Plants of Eastern Rajasthan*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol 2 pp 197-207 ; Smith, F. I. and Eyzaguirre, P., 2007, *African leafy vegetables: Their role in the World Health Organization's global Fruit and Vegetables Initiative*. *AJFAND*, Vol. 7 No. 3 ; Smith, Nicholas et al. 1993, *Ngarinyman Ethnobotany: Aboriginal Plant Use from the Victoria River Area Northern Australia*. *Northern Territory Botanical Bulletin* No 16. Parks and Wildlife Commission of the Northern Territory. p 35 ; Sp. pl. 2:1009. 1753 ; *Swaziland's Flora Database* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 59 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 250 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 72 ; Wehmeyer, A. S, 1986, *Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species* ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 250

