Morrenia odorata (Hook. & Arn.) Lindl., 1838

Identifiants : 21259/morodo

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 29/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Apocynaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Apocynaceae ;***
    - ***Genre : Morrenia ;***
- ***Synonymes : Cynanchum odoratum Hook. & Arn ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : latexplant, strangler vine , Doca, Dora, Isipo i, Guaicuru rembiu, Milkweed vine, Pongorapita, Tasi, Tasi fragante ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -9,5°C ;***

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

  Fruits, fleurs, jeunes tiges, feuilles, jeunes graines{{{0(+x)}.

  -les fruits mûrs sont cuits dans la cendre pendant 10-15 minutes ; la partie charnue est ensuite mangée ;

  -la partie interne des tiges est consommée assaisonnée avec des graisses de poisson ;

  -les feuilles et les fleurs sont broyées et consommées comme légume{{{0(+x)} (ex. : comme potherbe ? (qp*)) avec du sel et de l'eau{{{0(+x)}.

  Les fruits non mûrs sont cuits en cendres pendant 10 à 15 minutes. La partie charnue est ensuite consommée. La partie interne des tiges est consommée assaisonnée de graisses de poisson. Les feuilles et les fleurs sont moulues et consommées comme légume avec du sel et de l'eau. Les fleurs sont sucrées et peuvent être consommées crues

  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)*
	0	*53.4*	*2.5*	*0*	*44.9*	*0.1*	*0*

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

- ***Usages médicinaux : Décoration ;***

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

Par Martius C., Eichler A.G., Urban I. (Flora Brasiliensis, vol. 6(4): fasicle 95, p. 291, t. 83 ; 1885) [Jobin], via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il doit être dans une position ensoleillée. Il peut pousser dans une forêt humide et humide{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : A tropical plant. It needs to be in a sunny position. It can grow in damp humid forest{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Argentine, Bolivie, Brésil, Amérique du Nord, Paraguay, Amérique du Sud, Uruguay, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Argentina, Bolivia, Brazil, North America, Paraguay, South America, Uruguay, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Également mis dans la famille des Asclepiadaceae{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Also put in the family Asclepiadaceae{{{0(+x)}.

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

  - ***"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) :*** https://www.eattheweeds.com/morrenia-odorata-pest-or-pleasure-food-2/ ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/72930/#b ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-2601888 ***;***

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

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

    Arenas, P, 1999, Morrenia odorata (Asclepiadaceae), an Edible Plant of the Gran Chaco. Economic Botany Vol. 53. No. 1. pp. 89-97 ; Arenas, P. and Scarpa, G. F., 2006, Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. Botanical Journal of the Linnean Society. Vol. 153 (1): pp 73-85 ; Edward's Bot. Reg. 24: misc. 71. 1838 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Schmedia-Hirschmann, G., 1994, Plants resources Used by the Ayoreo of the Paraguayan Chaco. Economic Botany Vol. 48. No. 3. pp. 252-258 ; 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) ; Rozycki, V. R., et al, 1997, Nutrient content in vegetables species from the Argentine Chaco. (In Spanish), Arch. Latinoam