

Pandanus amaryllifolius Roxb., 1832

Identifiants : 22875/panama

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Pandanales ;
- Famille : Pandanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Pandanales ;
- Famille : Pandanaceae ;
- Genre : Pandanus ;

- Synonymes : Pandanus hasskarlii Merr, Pandanus latifolius Hassk. [Illegitimate], Pandanus latifolius var. minor Hassk, Pandanus odoratus Ridl ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : fragrant screw pine , Bai toey hom, Bai toey, Ban lan ye, Boro, Curry leaf, Daun pandan, Hedan, La dua, Pandan bau, Pandan rampai, Pandan wangi, Pandan, Pandano, Pandanus leaf, Raampa, Raampe faiy, Rampe, Taey, Toei hom ;



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

Partie(s) comestible(s)^{0((0(+x))μ} : feuilles^{0((+x))μ}.

Utilisation(s)/usage(s)_μ^{0((+x))} culinaire(s) :

-les jeunes feuilles sont utilisées pour parfumer le riz ou colorer en vert les gâteaux ; le poulet est aussi enveloppé dans des feuilles de pandanus et frit ; une bande de feuille d'environ 10 cm de long est plongée dans la marmite pendant la cuisson du riz^{0((+x))μ}.

Les jeunes feuilles sont utilisées pour parfumer le riz ou colorer les gâteaux en vert. Chicken est également enveloppé dans des feuilles de pandan et frit. Une bande de feuille d'environ 10 cm de long tombe dans la casserole pendant la cuisson du riz



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les feuilles sont vendues sur les marchés ainsi que dans les magasins du monde entier^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : The leaves are sold in markets as well as in shops worldwide^{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il est originaire d'Asie du Sud-Est. Il pousse dans les forêts et peut pousser en plein soleil ou à l'ombre légère^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It is native to SE Asia. It grows in forests ad can grow in full sun or light shade^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Asie, Australie, Cambodge, Chine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie *, Laos, Madagascar, Malaisie, Maldives, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Singapour, Sri Lanka, Thaïlande, Timor-Leste, États-Unis , Vietnam^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Cambodia, China, East Africa, East Timor, Hawaii, India, Indochina, Indonesia*, Laos, Madagascar, Malaysia, Maldives, Pacific, Philippines, SE Asia, Singapore, Sri Lanka, Thailand, Timor-Leste, USA, Vietnam^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 700 espèces de Pandanus. Ils poussent sous les tropiques^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 700 Pandanus species. They grow in the tropics^{{{0(+x)}}.}

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-285639 ;

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

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 758 (As Pandanus odoratus) ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 70 (As Pandanus latifolius) ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1673, 1677 (As Pandanus odoratus) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 165 ; Fl. ind. ed. 1832, 3:743. 1832 (Hort. bengal. 71. 1814, nom. nudum) ; Fl. Males. Bull. 5:81. 1925 (As Pandanus odoratus) ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 122 (As Pandanus amaryllifolius) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 273 (As Pandanus amaryllifolius) ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 113 (As Pandanus amaryllifolius) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 357 (As Pandanus amaryllifolius) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 211 (As Pandanus latifolius), (Also as Pandanus odoratus) ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 17 (As Pandanus odoratus) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming's Books. p (As Pandanus amaryllifolius) ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 53 (As Pandanus odoratus) ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 487 (As Pandanus amaryllifolius) ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 243 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops*. Monocotyledons. Longmans p 512 (As Pandanus odoratus) ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 269 (As Pandanus latifolius) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 739 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 275 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 107

