Pavetta indica Linn.

Identifiants : 23342/pavind

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

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Rubiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rubiales ;***
    - ***Famille : Rubiaceae ;***
    - ***Genre : Pavetta ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : White pavetta, , Angari, Asaval, Berenas, Berpusu bunga, Budhi ghasit, Duyi, Gading-gading, Gobor-hitha, Jarum-jarum, Jejarum, Jui, Kangyaphul, Kankra, Kathachampa, Kem pa, Khem-khao, Konda papata, Kotapengu, Kuku-chalia, Kukura-chura, Lakka papidi, Mata ayam, Menjarum, Myet-hna-pan, Myet-na-myin-gyin, Paapidi, Padera, Papadi, Papari, Papat, Papata, Papate kaayi, Pappadi, Papti, Pavati, Pavattai, Pawatta, Pechah periok puteh, Phingi, Puk chlma, Puldu, Samsuku, Se-baung-gyan, Sundok, Takali, Untai, White pavetta, Za-gwe-pan ;***

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

  Parties comestibles : fruits, légumes, fleurs{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Fruit, Vegetable, Flowers{{{0(+x) Les fruits mûrs sont consommés. Ils sont consommés crus ou marinés. Les fruits confits au vinaigre sont utilisés comme cornichons. Les fleurs se mangent en currys

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

  dont classification :

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 434 ; Arinathan, V., et al, 2007, Wild edibles used by Palliyars of the western Ghats, Tamil Nadu. Indian Journal of Traditional Knowledge. 6(1) pp 163-168 ; 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 1708 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. Int. J. of Usuf. Mngt. 15(1):17-37 ; Gardner, S., et al, 2000, A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand, Kobfai Publishing Project. p 227 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 468 ; Jadhav, R., et al, 2015, Forest Foods of Northern Western Ghats: Mode of Consumption, Nutrition and Availability. Asian Agri-History Vol. 19, No. 4: 293-317 ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 60 ; Milow, P., et al, 2013, Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation. International Journal of Fruit Science. 14:1, 1-2 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 491 ; Pullaiah, Y., Krishnamurthy, K. V. & Bahadur, B., (Eds.), 2016, Ethnobotany of India, Volume 1: Eastern Ghats and Deccan. ; Ravikrishna, S., 2011, Ethno-medico-botanical survey on Wild Edible fruits of Udupi Taluq, Udupi p 108 ; Reddy, K. N. et al, 2007, Traditional knowledge on wild food plants in Andhra Pradesh. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 6(1): 223-229 ; Singh, H.B., Arora R.K.,1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 77 ; Sp. pl. 1:110. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 495