

***Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng., 1825 *variegata* (Gros thym)**

Identifiants : 24786/pleamb1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : *Plectranthus* ;

- **Synonymes :** *Coleus amboinicus* Lour, *Coleus aromaticus* Benth, *Coleus carnosus* Hassk, *Coleus crassifolius* Benth, *Coleus subfrutectosus* Summerh, *Coleus suganda* Blanco, *Coleus vaalae* (Forssk.) Defflers, *Majana amboinica* (Lour.) Kuntze, *Majana camosa* (Hassk.) Kuntze, *Majana suganda* (Blanco) Kuntze, *Ocimum vaalae* Forssk ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Indian borage , Acherang, Ai reag supo, Ajerang, Bangun-bangun, Can day la, Can Day, Chi sloek kra, Coleus, Country borage, Cuban oregano, Daun bangun-bangun, Daun kambing, Daun kushing, False oregano, Five seasons herb, Five-in-one, French thyme, Hati-hati, Hom duan huu suea, Hortela-de-galinha, Hung chanh, Husia, Indian borage, Indian mint, Jamaikathymian, Karpuravalli, Mexican mint, Niam huu suea, Oregano, Pashanabhedhi, Patherchur, Pathorchur, Pathurchur, Pok-hor, Pudina, Rau cang, Sivumba, Soup mint, Spanish mint, Spanish thyme, Suganda, Tan la day, Thick-leaf-thyme, Thom long, Three-in-one herb, Yin dub bo he ;



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

Les feuilles sont utilisées comme l'origan, le thym, ou encore la sauge, notamment pour masquer les odeurs et les saveurs fortes du poisson, du mouton et de la chèvre, ou pour parfumer, assaisonner, d'autres aliments tels que les farces, la soupe, la viande... En général une seule feuille est utilisée. On peut également s'en servir pour faire un thé^{(((dp*)(0(+x),wiki)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{(((0(+x))} : feuilles, épice, herbe^{(((0(+x))}.

Utilisation(s)/usage(s)^{(((0(+x))} culinaire(s) : les feuilles ont une odeur douce et sont utilisées pour parfumer des aliments ; elle sont utilisées comme la sauge dans les assaisonnements et les farces ; elles sont utilisées pour parfumer la soupe ; les feuilles sont utilisées pour aromatiser la viande (il s'agit d'un substitut à la sauge) ; une seule feuille est utilisée ; elles sont plongées dans l'eau pour faire du thé^{(((0(+x))}.

Les feuilles ont une odeur douce et sont utilisées pour aromatiser les aliments. Ils sont utilisés comme la sauge dans les assaisonnements et la farce. Ils sont utilisés pour aromatiser la soupe. Les feuilles sont utilisées pour aromatiser la viande. (C'est un substitut à la sauge.) Une seule feuille est utilisée. Ils sont trempés dans l'eau pour faire du thé

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
95.3	0	0	0.6	0	0	2.6	0.3



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

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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :