

Acacia nilotica (L.) Delile subsp. kraussiana

Identifiants : 250/acaniIC

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 : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Acacia ;

- Synonymes : *Acacia arabica* (Lamk.) Willd, *Acacia scorpioides* W. Wight, *Acacia vera* Willd, *Mimosa arabica* L, *Mimosa nilotica* L, *Mimosa scorpioides* L ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : scented thorn , Amour, Atteleh, Babhul, Babool, Babu, Babul, Baryomodi, Chiseo, Chiwiriri, Ekapelimen, Grar, Gum arabic, Indian gum arabic tree, Kantzi, Karivelom, Keo cau, Lamour, Mfuko, Mgunga, Mpampa, mu-Cemeri, Mufuku, Muwulagavega, Ngagaga, N'tokorio, Namalenga, Ngagaga, Nile acacia, Olkiloriti, Ol-koloriti, Saa anula, Scented thorn, Subyu, Suntwood, Teli babhul, Tugaar ;



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

Tronc (extrait^(dp*) {gomme^{0(+x)}} [assaisonnement : aromate (condiment aromatique^{{{(dp*)μ/aromatisantμ0(+x)}}})] et fruit (gousses^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Gomme, gousses - aromatisant, la gomme de l'écorce est comestible.

L'écorce intérieure douce est utilisée pour faire cailler le lait.

Les gousses grillées sont utilisées pour aromatiser^{{{0(+x)}}}.

La pulpe de la gousse est consommée. Il est également bouilli dans de l'eau et du sucre ajouté pour faire une boisson, Les jeunes gousses peuvent être utilisées comme légume ou les graines frites et consommées seules. La gomme est comestible et utilisée pour les bonbons. Il est mélangé avec des graines de sésame et frit dans du ghee. Il se consomme frais ou torréfié. Il est utilisé dans la préparation de fleurs confites. Les fleurs sont transformées en beignets. Une écorce est utilisée pour faire du vin. L'écorce est également consommée avec de la soupe à la viande

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	14.1	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.(1*)**ATTENTION** : les graines de la sous-espèce *Acacia nilotica subsp. indica* ont été signalées comme mangées mais sont toxiques ; les graines consommées sur de longues périodes de temps sont considérées comme nuisibles à la santé^{(((0+X))}.

- **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" :

Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 33 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Kew Bull. 12:84. 1957 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Schmidt, E., Lotter, M., & McClelland, W., 2007, *Trees and shrubs of Mpumalanga and Kruger National Park*. Jacana Media p 158 ; van Wyk, B, van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, *Photographic guide to Trees of Southern Africa*. Briza. p 38 ; Venter, F & J., 2009, *Making the most of Indigenous Trees*. Briza. p 28 ; www.zimbabweflora.co.zw 2011