Prosopis velutina Wooton

Identifiants : 25724/provel

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 11/05/2024

- ***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 : Prosopis ;***
- ***Synonymes : Neltuma velutina (Wooton) Britton & Rose, Prosopis chilensis var. velutina (Wooton) Standl, Prosopis juliflora var. velutina (Wooton) Sarg, Prosopis glandulosa subsp. velutina ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mesquite, velvet mesquite ;***

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

Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)}}] : fruit, graines[{{{0(+x)}}].

Utilisation(s)/usage(s)[{{{0(+x)}}] culinaire(s) :

-les gousses sont utilisées comme nourriture ; elles sont également stockées pour une utilisation ultérieure ; les gousses sont écrasées et trempées et utilisées pour faire une boisson ;

-la gomme est mâchée ; elle est également séchée, broyée, bouillie et refroidie puis mangée comme un bonbon ;

-les graines sont vannées, desséchées, et broyées en farine pour le pain ou les gâteaux/cakes ;

-l'écorce interne est utilisée comme un substitut à la présure ;

-les chatons de fleurs sont aspirés pour leur goût sucré[{{{0(+x)}}].

Les cosses sont utilisées comme nourriture. Ils sont également stockés pour une utilisation ultérieure. La gomme est mâchée. Il est également séché, moulu, bouilli et refroidi puis consommé comme bonbon. Les graines sont vannées, desséchées et moulues en farine pour le pain ou les gâteaux. L'écorce interne est utilisée comme un substitut à la présure. Les chatons de fleurs sont sucés pour leur goût sucré. Les gousses sont écrasées et trempées et utilisées pour faire une boisson

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

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

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- ***Distribution :***

  Il pousse dans les endroits tempérés chauds. Il peut pousser dans des sols secs et salés. Il pousse entre 150 et 1700 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il pousse dans le désert de Sonora. Il convient aux zones de rusticité 8-11[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : It grows in warm temperate places. It can grow in dry salty soils. It grows between 150-1,700 m above sea level. It can grow in arid places. It grows in the Sonoran Desert. It suits hardiness zones 8-11[{{{0(+x)].

- ***Localisation :***

  Afrique, Australie, Mexique, Amérique du Nord, Afrique du Sud, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : Africa, Australia, Mexico, North America, South Africa, USA[{{{0(+x)].

- ***Notes :***

  Aussi comme Mimosaceae[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : Also as Mimosaceae[{{{0(+x)].

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

  dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-159 ***;***

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

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

  Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bull. Torrey Bot. Club 25:456. 1898 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1085 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 189 ; Felger, R.S., Ancient Crops for the Twenty first century, in Rickie, G.A., (ed), 1979, New Agricultural Crops, AAAS Selected Symposium 38. Westview Press, Colarado. p 10 ; Flora of Australia Volume 12, Mimosaceae (excl. Acacia) Caesalpiniaceae. Melbourne: CSIRO Australia (1998) p 11, ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database https://www.wdt.qc.ca) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1814 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 438 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 28th April 2011] ; www.desert-tropicals.com