

# Trichosanthes kirilowii Maxim. subsp. japonica

Identifiants : 39499/trikira

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Trichosanthes ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Ki-karasu-uri , Bacbat, Chosen-karasu-uri, Haneultari, Ki-karasu uri ;



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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{{0(+)x}}}</sup> : fruit, feuilles, huile, racine<sup>{{{0(+)x}}}</sup>μ.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>μ{{{0(+)x}}}</sup> culinaire(s) :

-la racine de amidonnée est pelée, coupée en tranches, trempée dans des changements répétés d'eau pendant cinq jours jusqu'à ce qu'elle se désintègre, puis écrasée en une pulpe qui est utilisée dans des gâteaux cuits à la vapeur ;

-la pulpe du fruit est également consommée ;

-les jeunes pousses sont cuites et consommées comme légume<sup>{{{0(+)x}}}</sup> (ex. : comme potherbe<sup>{{{0(dp\*)}}}</sup>).

La racine féculente est pelée, coupée en tranches, trempée dans des changements répétés d'eau pendant cinq jours jusqu'à ce qu'elle se désintègre, puis écrasée en une pulpe qui est transformée en gâteaux cuits à la vapeur. La pulpe du fruit est également consommée cuite. Les jeunes bourgeons sont bouillis et mangés comme légume.



néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

