

# ***Bakeridesia esculenta* (A.St.-Hil.) Monteiro, 1973 (*Abutilon comestible* (tp\* de "*Abutilon esculentum*")**

**Identifiants : 4091/bakesc**

**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 : Malvidées ;**
- **Ordre : Malvales ;**
- **Famille : Malvaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Malvales ;**
- **Famille : Malvaceae ;**
- **Genre : Bakeridesia ;**

- **Synonymes : x (=) basionym, *Abutilon purpurascens* (Link.) Schum. 1891, *Abutilon esculentum* A. St.-Hil. 1827 ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : night flowering maple, purple-flowered Indian mallow , Night-flowering maple ;**



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

**Fleur (corolles<sup>27(+x)</sup> (ou coroles/pétales<sup>{{(dp\*)}}</sup>) cuites (bouillies)<sup>{{(27(+x))}}</sup> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)}}</sup> : légume vert<sup>{{(27(+x))}}</sup>]) et fruit (extrait<sup>(dp\*)</sup> graines (huile)<sup>{{(27(+x))}}</sup> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)}}</sup> : huile<sup>27(+x)</sup> alimentaire<sup>(dp\*)</sup>]) comestible.**

**Détails :**

**Les Brésiliens mangent la corolle de cette plante indigène cuite comme légume<sup>{{(7)}}</sup>.**

**La corolle de la fleur est cuite comme légume, surtout avec de la viande. Les fleurs sont également utilisées dans les salades. Les fruits sont consommés avant maturité complète**



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

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



Par Marinyu., via flickr

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

**Les fleurs ne sont consommées localement qu'occasionnellement**<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original :** The flowers are only occasionally eaten locally<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée chaude. Il a besoin d'un sol bien drainé mais peut pousser dans une gamme de sols. Il peut pousser à l'ombre claire. Le ne peut tolérer qu'un léger gel. Il convient à la zone de rusticité 9**<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original :** It is a warm temperate plant. It needs well drained soil but can grow in a range of soils. It can grow in light shade. The can only tolerate a light frost. It suits hardiness zone 9<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- **Localisation :**

**Brésil, Amérique du Sud**<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original :** Brazil, South America<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- **Notes :**

**Il existe environ 100 à 160 espèces d'Abutilon**<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original :** There are about 100-160 Abutilon species<sup>{{0(+x)}}</sup>.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/59294/#b> ;

- <sup>7</sup>"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, page 17 [Abutilon esculentum A. St.-Hil.], par U.P. Hedrick, avec mise à jour des noms botaniques par Michael Moore) : [https://www.swsbn.com/Ephemera/Sturtevents\\_Edible\\_Plants.pdf](https://www.swsbn.com/Ephemera/Sturtevents_Edible_Plants.pdf) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2667912](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2667912) ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 2 [Abutilon esculentum A. St.-Hil.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références : Saint Hilaire, Sturtevant :: Bubenicek

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Biocyclopedia Edible Plant Species (As Abutilon esculentum) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 4 (As Abutilon

*purpurascens*) ; Fern, K., 2012, *Tropical Species Database* <http://theferns.info/tropical/> (As *Abutilon purpurascens*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 17 (As *Abutilon purpurascens*) ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 119 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 355 (As *Abutilon purpurascens*) ; Oliviera V. B., et al, 2012, *Native foods from Brazilian biodiversity as a source of bioactive compounds*. *Food Research International* 48 (2012) 170-179 (As *Abutilon esculentum*) ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.pfaf.org> (As *Abutilon purpurascens*)