Zea mays L., 1753 var. ceratina
(Maïs cireux)

Identifiants : 41315/zeamayj

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Poales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Cyperales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
    - ***Genre : Zea ;***

- ***Synonymes : Zea curagua Molina, Zea indentata Sturtev, Zea indurata Sturtev, Zea japonica Van Houtte, Zea mays cv. alba Alef, Zea mays cv. leucodon Alef, Zea mays var. flavorubra Korn, Zea mays var. indentata (Sturtev.) L. H. Bailey, Zea mays var. indurata (Sturtev.) L. H. Bailey, Zea mays var. japonica (Van Houtte) A. W. Wood, Zea mays var. saccharata (Sturtev.) L. H. Bailey, Zea mays var. tunicata Larranaga ex A. St.-Hil, Zea mays var. vulgata Korn. & H. Werner, Zea saccharata Sturtev ;***

- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : glutinous maize, waxy maize (gb), waxy corn (eu) , Abado, Able, Aburow, Agbado, Awasi, Awi, Bada inguru, Bada iringu, Bara-jowar, Bhutta, Blefo, Bli, Buta, Cholam, Chujak, Dimariyo, Doldal, Dzhugoru, Goinjol, Gomdhan, Igbado, Iringu, Jagung, Janar, Jonar, Junri, Kaaba, Keto, Kolkoti, Kon,Kono, Kukri, Maka, Makai, Makka jonnalu, Makka-cholam, Makka, Makkai, Makkari, Makoi, Manzoo, Masara agwado, Massara, Mekkejola, Milho, Misir, Mokka-janna, Musukojola, Naham, Nyo, Oka, Oksusu, Pyaung-bu, Saangu, Samik, Shaa, Sil ni vavalagi, Ta-mank, Thengthe, Top, Vaimiim, Yu shu shu ;***

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

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: graines, feuilles, céréale, fleurs, légume$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

  -les épis sont consommés cuits ;

  -les grains secs peuvent être concassés et utilisés ; la farine peut être utilisée pour les pains, gâteaux, soupes, ragoûts, etc.. ; des pancakes comme les Tortillas de maïs ont été un aliment de base en Amérique centrale ;

  -le maïs est cuit et préparé de différentes façons ; ils sont bouillis, rôtis, séchés, cuits à la vapeur et d'autres manières ;

  -l'huile de maïs est utilisée dans les salades et la cuisine ;

  -les jeunes glands/pompons sont cuits et mangés ;

  -le pollen est utilisé dans les soupes ; les soies fraîches sont utilisées dans des tortillas ;

  -la moelle de la tige peut être mâchée ou transformée en sirop ;

-les graines germées sont consommées{{{0(+x) ;

-feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp).*

Les épis sont consommés cuits. Les grains séchés peuvent être broyés et utilisés. Le repas peut être utilisé pour les pains, les gâteaux, les soupes, les ragoûts, etc. Les crêpes comme les tortillas de maïs ont été un aliment de base en Amérique centrale. Maize est cuit et préparé de nombreuses manières différentes. Ils sont bouillis, rôtis, séchés, cuits à la vapeur et autres. L'huile de maïs est utilisée dans les salades et la cuisine. Les jeunes pompons sont cuits et mangés. Le pollen est utilisé dans les soupes. Les soies fraîches sont utilisées dans les tortillas. La moelle de la tige peut être mâchée ou transformée en sirop. Les graines germées sont consommées

Partie testée : graines (matures){{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Seeds (mature){{{0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
10.4	1528	366	10.0	100	4	4.9	0

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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :