

Bauhinia malabarica Roxb.

Identifiants : 4259/bauma1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- 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 : Bauhinia ;

- Synonymes : *Bauhinia acida* Korth, *Bauhinia castrata* Hassk, *Bauhinia hawkesiana* F. M. Bailey, *Bauhinia platyphylla* Miq, *Bauhinia rugulosa* Miq, *Casperea castrata* (Hassk.) Hassk, *Pauletia acida* (Korth.) Hassk, *Piliostigma malabaricum* (Roxb.) Benth, *Lysiphyllum malabarica* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Malabar ebony, Mountain ebony, , Alibangbang, Amili, Amil tanki, Amli, Amlosa, Bentjuluk, Bwegyin, Chinbyit, Hanthar, Karmai, Khormang, Kotra, Malabar orchid tree, Pohon bauhinia malabar, Pulishinta, Seaw, Selik, Shin-le-yat, Som siew, Tanki, Tenga kotra ;



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

Parties comestibles : feuilles, graines, fleurs^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Seeds, Flowers^{{{0(+x)}}} Les feuilles sont utilisées pour parfumer les plats. Ils peuvent être utilisés dans les soupes, les ragoûts ou les plats de viande et de poisson. Les jeunes feuilles sont cuites comme légume. Les jeunes graines sont cuites et mangées. Les fleurs sont consommées cuites

Partie testée : feuilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.9	197	47	3.4	0	0	0.3	0



néant, inconnus ou indéterminés.

- 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" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 69 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 100 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 48 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 55 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 66 ; Dangol, D. R., 2002, *Economic uses of forest plant resources in western Chitwan, Nepal*. Banko Janakari, 12(2): 56-64 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, *Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India*. Int. J. of Usuf. Mngt. 15(1):17-37 ; Eiadthong, W., et al, 2010, *Management of the Emerald Triangle Protected Forests Complex*. Botanical Consultant Technical Report. p 22 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 66 ; *Flora of Australia Volume 12, Mimosaceae (excl. Acacia) Caesalpiniaceae*. Melbourne: CSIRO Australia (1998) p 162 ; Fl. ind. ed. 1832, 2:321. 1832 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 393 ; Gardner, S., et al, 2000, *A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand*, Kobfai Publishing Project. p 169 ; Gunjatkar, N., & Vartak, V.D., 1982, *Enumeration of wild edible legumes from Pune District, Maharashtra State*. J.Econ. Tax. Bot. Vol 3 pp 1-9 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 94 ; Joshi, N., et al, 2007, *Traditional neglected vegetables of Nepal: Their sustainable utilization for meeting human needs*. Tropentag 2007. Conference on International Agricultural Research for Development. ; Kachenchart, B., et al, 2008, *Phenology of Edible Plants at Sakaerat Forest*. In *Proceedings of the FORTROP II: Tropical Forestry Change in a Changing World*. Bangkok, Thailand. ; Khumgratok, S., *Edible Plants in Cultural Forests of Northeastern Thailand*. Mahasarakham University Thailand. ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 106 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 198 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 367 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 190 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 42 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 855 ; Polinag, M. A., 2003, *Food from the Wilderness*. Department of Environment and Natural Resources. Laguna. ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. International Journal of Botany 6(4): 414-423 ; Savita, et al, 2006, *Studies on wild edible plants of ethnic people in east Sikkim*. Asian J. of Bio Sci. (2006) Vol. 1 No. 2 : 117-125 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 64 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 25 ; Srichaiwong, P., et al, 2014, *A Study of the Biodiversity of Natural Food Production to Support Community Upstream of Chi Basin, Thailand*. Asian Social Science 10 (2) ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 152 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 29 ; WATT