Abrus precatorius L. subsp. africanus

Identifiants : 46/abrpreA

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 29/04/2024

- ***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 : Abrus ;***
- ***Synonymes : Glycine abrus L ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bird's eye, Indian liquorice , Akarunga, Chanothi, Chek-awn, Chuselok, Crabâ's Eye vine, Gidee Gidee, Gomchi, Guluganji, Gunchi, Gunj, Gunja, Gundu-mani, Gunja, Gurunginia, Jequirity Bean, Kansasaga, Kelimiefitra, Kunch, Kunni, Masokoaky, Matamoso, Ngenguba, Ojos de cangrejo, Peronias, Prayerbead, Rati, Rosary Pea, Tanuve, Wild licorice, Yerra gurija, Ywe, Ywe-nge, Ywe-nwe ;***

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

  Racine et feuille comestibles$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

  Détails :

  Graines (toxiques), racines, feuilles.

  Les racines sont signalées être consommées en Inde ; elles sont bouillies et mangées dans les îles Andaman ; elles sont un substitut de réglisse. Les feuilles ont été enregistrées comme étant utilisées pour faire des tisanes en Australie. Les très jeunes feuilles sont cuites$^{\{\{\{0(+x)}$ (ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$) et consommées au Népal quand d'autres aliments sont rares. Les feuilles sèches sont mâchées avec les feuilles utilisées avec les noix de bétel. Les gousses sont enregistrées comme rôties et mangées dans les îles Andaman$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les graines seraient également comestibles selon certaines conditons$^{\{\{\{(dp*)(\sim\sim0(+x))}$: les graines ont été enregistrées comme mangées en Egypte et en Inde après une très longue cuisson$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

  ATTENTION Les graines sont très toxiques. Ils contiennent un poison appelé abrin. S'ils sont mâchés, ils peuvent provoquer la cécité et la mort. Des Roots seraient consommés en Inde. Ils sont bouillis et consommés dans les îles Andaman. Ils sont un substitut à la réglisse. Les graines ont été enregistrées comme consommées en Egypte et en Inde après une très longue cuisson. Les feuilles ont été enregistrées comme étant utilisées pour faire des boissons au thé en Australie. Les très jeunes feuilles sont cuites et mangées au Népal lorsque les autres aliments sont rares. Les feuilles sèches sont mâchées avec les feuilles utilisées avec la noix de bétel. Les gousses sont enregistrées comme grillées et consommées dans les îles Andaman

***Partie testée : graines bouillies**{{{0(+x) (traduction automatique)*
***Original : Seeds boiled**{{{0(+x)*

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

***(1*)ATTENTION : les graines sont très toxiques ; elles contiennent un poison appelé abrin ; lorsqu'elles sont mâchée, elles peuvent causer la cécité et la mort**{{{0(+x)**.*

- ***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) ;