Abutilon mauritianum (Jacq.) Medic. var. cabrae

Identifiants : 63/abumauA

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

Dernière modification le 27/04/2024

- ***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 : Abutilon ;***
- ***Synonymes : Abutilon zanzibaricum Boj. ex Mast, Pavonia patens, Sida mauritiana Jacq ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bush mallow , Chitube, Fiefie, Umukuungeri, Zambira ;***

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

  Fruit (graines$^{0(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$]) comestible$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Graines, feuilles, fleurs, légume. Les jeunes feuilles tendres et les fleurs sont cuites et mangées$^{\{\{\{0(+x)}$ (ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$) ; elles sont souvent cuites dans l'huile et d'autres ingrédients comme les arachides$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les jeunes feuilles et fleurs tendres sont cuites et mangées. Ils sont souvent cuits dans l'huile et avec d'autres ingrédients comme les arachides

  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) ;