

# Cucumis anguria L., 1753 var. anguria

Identifiants : 10101/cucanga

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Cucumis ;

- Synonymes : *Cucumis longipes* Hook. f, *Cucumis macrocarpus* Wender, *Cucumis anguria* L. subsp. *jamaicensis* Gand, *Cucumis angurioides* M. Roem, *Cucumis arada* L. ex Naudin & Muller, *Cucumis echinatus* Moench, *Cucumis erinaceus* Naudin ex Huber, *Cucumis parviflorus* Salisb, *Cucumis anguria* L. subsp. *cubensis* Gand ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : West Indian Gherkin , Bur cucumber, Cassongo, Chikanyanga, Chikopa, Chipokolo, Cocombro, Goareberry gourd, Ingolowe, Jerusalem cucumber, Kasongwe, Konmonm kouli, Muchacha, Muhawa, Pepineto, Pepino silvestre, Ti konkonm ;



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

**Fruit** (jeunes fruits<sup>0(+x)</sup>,<sup>{{(27(+x))}}</sup> {crus ou cuits<sup>{{(dp\*)}}</sup>} [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)}}</sup> : légume<sup>0(+x),27(+x)</sup> ou confit {au vinaigre}<sup>{{(27(+x))}}</sup>] ; dont<sup>{{(dp\*)}}</sup> graines<sup>0(+x)</sup>) et feuille (feuilles<sup>0(+x)</sup>) [nourriture/aliment : cuit {comme<sup>{{(dp\*)}}</sup> légume<sup>0(+x)</sup>, ex. : comme potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>}] comestibles<sup>0(+x)</sup>. (1\*) Les jeunes fruits épineux sont pelés et consommés crus. Ils sont également bouillis et servis avec une sauce au piment fort. Ils peuvent être ajoutés aux soupes ou transformés en cornichons. Certains types ont des fruits sucrés. Les jeunes feuilles sont consommées cuites. Les fruits peuvent être séchés et stockés après avoir retiré les graines. Ils peuvent être stockés pendant un an. Attention: De nombreux types en Afrique sont amers

Partie testée : fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
93	71	17	1.4	0	50	0.6	0



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

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



**De gauche à droite :**

**Par Filo gèn', via wikimedia**

**Par Filo gèn', via wikimedia**

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

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2746934](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2746934) ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12552> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

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

**Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 305 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 85 ; Food Composition Tables for use in Africa FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 824 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 49 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 560 ; Hist. nat. veg. 6:211. 1838 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 71 ; Kunkel, ; Lulekal, E., et al, 2011, Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 189 ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p ; Morgan, W. T. W., 1981, Ethnobotany of the Turkana: Use of plants by a Pastoral People and Their Livestock in Kenya. Economic Botany 35(1):96-130 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 100 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 42**