Ocimum gratissimum L., 1753 subsp. iringense Ayobangira ex A. J. Paton 1992
(Basilic)

Identifiants : 22032/ocigrab

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 29/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Ocimum ;***
- ***Synonymes : Ocimum gratissimum Forssk, Ocimum suave Willd, Ocimum urticifolium Roth, Ocimum viride Willd, Ocimum viridiflorum Roth ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tea Bush, East Indian Basil , Albahaca cimarrona, Alounmamba, Ambaba, Anchabii, Ancheba, Aribala, Assoou, Avachibavachi, Babari, Ban tulsi, Banjere, Daddoya, Daidoya, Dinioka nioka, Dinsusu nsusu, Doreda, Doroda, Efinrin, Elumicham tulasi, Fever plant of Sierra Leone, Jiu ceng ta, Kattuthulasi, Kattu trittavu, Lumba lumba, Mansusua nsusua, Mazudi zudi, Mecheup, Mujaaja, Mujaja, Nchanwu, Nimma tulasi, Ntonng, Perum tulasi, Ram tulsi, Rama tulsi, Rana tulsi, Ruku-ruku hitam, Selaseh besar, Selaseh jambi, Shrubby basil, Tibodayati, Tiboseyenti, Tignainte, Vriddhutulsi ;***

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

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

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

  -les feuilles sont consommées crues ou cuites ; elles sont utilisées pour l'aromatisation ; elles donnent une saveur amère à la nourriture ; les feuilles sont utilisées pour aromatiser le thé ;

  -les graines sont parfois consommées$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Ils sont utilisés dans les soupes. Ils sont utilisés pour l'aromatisation. Ils confèrent une saveur amère aux aliments. Les feuilles sont utilisées pour parfumer le thé. Les graines sont parfois consommées

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

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

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

dont classification :

- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=412041 ***;***