

# **Abelmoschus moschatus Medik, 1787 subsp. tuberosus Medik, (Span.) Borss. Waalk. 1966 (Ketmie tubéreuse)**

**Identifiants : 23/abemosC**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 21/01/2021**

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Abelmoschus ;

• **Synonymes : Abelmoschus sagittifolius (Kurz) Merr. 1924 ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : climbing hibiscus, musk mallow , Adusa, Abelmosco, Algalia, Ambarina, Ambrette, Arnam hanserong, Balu-wah, Bana bhendi, Ban bheri, Bon bhendi, Bush carrot, Fai-pee, Fau tagalao, Gandapura, Gorukhia-korai, Huang kui, Jangali-bhindi, Kapasan, Kasturi-bhenda, Kattukasthuri, Kattuvendai, Kon-kado, Latakasturikam, Muskdana, Nikono-koon, Okeoke, Sangul, Som-chaba, Taw-wah, Tsirandranjaza, Vakeke, Varttilai kasthuri, Wakiwaki ;**

*fruit*μ0(+x)μ ; *feuille*μ0(+x)μ ; *racine* μ0(+x)μ

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

*Feuille, racine et fruit comestibles*<sup>{{(0(+x))}}</sup> Le tubercule racine est mangé rôti. Les jeunes feuilles sont mangées cuites. Ils sont utilisés dans les soupes. Les feuilles sont utilisées pour clarifier le sucre. Les graines sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés pour parfumer le pain, les ragoûts et les liqueurs. Ils peuvent être mâchés pour adoucir l'haleine. Les gousses non mûres sont cuites et consommées comme légume. Les graines sont la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les produits de boulangerie, les glaces, les boissons gazeuses et les sucreries

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
11.4	0	0	2.3	0	0	0	0



**Précautions :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

dont classification :

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

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

*Blumea* 14(1):93. 1966 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 2 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 96 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 56 ; Brock, J., 1993, *Native Plants of Northern Australia*, Reed. p 54 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., *The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods*. Ti Tree Press, Australia p 198 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 135, 159 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 2. Lothian. p 4 ; Hiddins, L., 1999, *Explore Wild Australia with the Bush Tucker Man*. Penguin Books/ABC Books. p 137 ; Hinton, B & B., 1982, *A Wilderness in Bloom. Wildflowers of tropical Australia*. p 35 ; Isaacs, J., 1987, *Bush Food, Aboriginal Food and Herbal Medicine*. Weldons. p 98 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 50 ; Jones, D.L. & Gray, B., 1977, *Australian Climbing Plants*. Reed. p 73 ; Lavelle, M., 2008, *Wild Flowers of Australia and Oceania*. Southwater. p 95 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 1 ; Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia*. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 144 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 365, 366 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 285 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 529 ; Scarth-Johnson, V., 2000, *National Treasures. Flowering Plants of Cooktown and Northern Australia*. Vera Scarth-Johnson Gallery Association. Cooktown, Australia. p 65 ; Townsend, K., 1994, *Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics*. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 46 ; Townsend, K., 1999, *Field Guide to Plants of the Dry Tropics*. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 146 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 202 ; Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, *Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia*. Pustaka Kartini. p 79ReferencesClick on fields to expand themReferences in bold print mention edibilityClimbing hibiscus, Musk mallow, Common namesAbelmoschus moschatus ssp. tuberosusScientific name>{{{This frame is blank because we don't have any pictures for this species yet.AuthorityMedik, (Span.) Borss. Waalk.MalvaceaeFamily