

Cucumis prophetarum L., 1755 (Concombre des prophètes)

Identifiants : 1266/cucpro

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 26/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Cucurbitaceae ;
- Synonymes français : concombre du prophète, concombre des chiens ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : wild cucumber, Mandra cucumber, globe cucumber , profetgurka (sv), kharchvit (ur,pk), kharindroyan (ur,pk) ;
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuilles, fruit. Les fruits immatures sont picklés $\mu\{0(12(+x),+x)\mu$ (confits au vinaigre $\mu\{27(+x)\mu$). Les fruits mûrs sont amers mais sont tout de même parfois bouillis et mangés $\mu\{dp^*\}\sim 0(\sim 12(+x),+x)\mu$. Les feuilles sont comestibles $\mu\{0(12(+x),+x)\mu$ (cuites, ex. : comme potherbe ? (qp*)).(1*)



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : comme pour toutes les cucurbitacées, l'amertume provient (en partie ? (qp*)) de la cucurbitacine qui est toxique ; les fruits mûrs sont très amers et donc relativement toxiques. La cucurbitacine étant résistante à la chaleur et peu soluble dans l'eau, elle ne peut être que très partiellement détruite par la cuisson même suite à plusieurs changements des eaux ; il est donc fortement recommandé de ne consommer que de petites quantités de fruits, de préférence jeunes et confits ou cuits $\mu\{dp^*\mu$.

- Liens, sources et/ou références :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Cucumis_prophetarum (source en russe) ;
 - "Food Safety Watch : Cucurbitacins" (en anglais) : <https://www.foodsafetywatch.com/public/504print.cfm> ;
 - dont classification :
 - "The Plant List" (en anglais) ;
 - "GRIN" (en anglais) ;
 - INPI (recherche, en anglais) ;
 - dont Google (recherche de/pour) "Cucumis prophetarum" : [pages](#), [images](#) | "Concombre des prophètes" : [pages](#) ;
 - dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 12"Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants" (livre en anglais, page 86, par Stephen Facciola), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 107, par Louis Bubenicek) ;
 - dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Cent. pl. I:33. 1755 (Amen. acad. 4:295. 1759) ; CRÉAC'H, ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 86 ; Glover, et al, 1981, ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 235 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 72 ; Malaisse, F., 1997, Se nourrir en floret claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle. CTA., p 61 (Subsp dissectus) ; 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 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 101 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbghkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 42

