

Cucumis prophetarum L., 1755 subsp. dissectus (naudin) c. jeffrey 1962 (Naudin) C. Jeffrey 1962

Identifiants : 10157/cucproa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

• 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 amarus* Stocks ex T. Anderson, *Cucumis arabicus* Delile ex Naudin [Invalid], *Cucumis foetidus* Salisb, *Cucumis mascatensis* Gand, *Cucumis rheedei* Kostel ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wild cucumber, Mandra cucumber, Attanga, Dog's melon, Ekeleruk, Ekolese, Fagus al kulab, Globe cucumber, Katende, Tegesararit, Yemder-inbway ;



• 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^{{{(0(12(+x),+x)}}} (confits au vinaigre^{{{(27(+x)}}}). Les fruits mûrs sont amers mais sont tout de même parfois bouillis et mangés^{{{(dp*)--0(--12(+x),+x)}}}.

Les feuilles sont comestibles^{{{(0(12(+x),+x)}}} (cuites, ex. : comme potherbe ? (qp*)),(1*)

Les fruits non mûrs sont marinés. Les fruits mûrs sont amers mais sont bouillis et mangés. Ils sont également coupés en petits morceaux, séchés puis cuits comme légume. Les feuilles sont comestibles

Partie testée : fruit^{{{(0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{(0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
81.8	583	139	12.7	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.(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^{{{(dp*)}}}.

- **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=402172> ;