Curcuma zedoaria (Christm.) Roscoe, 1807 (Zédoaire)

Identifiants : 10349/curzed

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 25/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Zingiberales ;***
    - ***Famille : Zingiberaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Zingiberales ;***
    - ***Famille : Zingiberaceae ;***
    - ***Genre : Curcuma ;***
- ***Synonymes : Curcuma pallida Lour. (Heyne) 1790, Curcuma zerumbet Roxb. 1810, Curcuma zeodaria (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : zedoary, zeodary , zittverrot (sv), Zitwerwurzel (de) ;***

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

Feuille (feuilles[0(+x)]), racine (rhizomes[0(+x),27(+x)] [nourriture/aliment {comme[{{{(dp*)] légume[0(+x)(dp*)]} et/ou assaisonnement[{{{(dp*)] : condiment[27(+x)], épice[0(+x)(dp*)]] ; et extrait[(dp*)] rhizomes {fécule}[{{{27(+x)]) et fleur (fleurs[0(+x)]) comestibles[0(+x)].

Détails :

Plante anciennement et toujours largement cultivée dans le monde[{{{27(+x)]. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les rhizomes sont utilisés comme condiment mais peu appréciés. Ils sont pelés et finement déchiquetés. L'amidon est extrait et utilisé. Les jeunes bourgeons tendres sont consommés en salade. Les feuilles sont également consommées cuites avec du poisson

Partie testée : racines[{{{0(+x) (traduction automatique)]
Original : Roots[{{{0(+x)]

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
90	*151*	*36*	*1.0*	*210*	*15*	*0.8*	*0.1*

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

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

De gauche à droite :

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 181, 1890), via plantillustrations
Par Roxburgh, W., Plants of the coast of Coromandel (1795-1819) Pl. Coromandel, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un légume cultivé commercialement. L'amidon est facilement digéré[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a commercially cultivated vegetable. The starch is easily digested[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tropicale. Il pousse dans les climats chauds et humides. Il convient aux zones avec une pluviométrie de 90 à 125 cm par an. Il pousse jusqu'à 900 m d'altitude. Il pousse dans des endroits ombragés souvent sous des bosquets de noix de bétel. Il a besoin d'un sol limoneux bien cultivé. Il a besoin d'une température supérieure à 13 ° C. Il convient aux zones de rusticité 8-12. Au Yunnan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a tropical plant. It grows in hot humid climates. It suits areas with a rainfall of 90-125 cm per year. It grows up to 900 m altitude. It grows in shady places often under betel nut groves. It needs a loamy well cultivated soil. It needs a temperature above 13Â°C. It suits hardiness zones 8-12. In Yunnan[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Cambodge, Chine, Afrique de l'Est, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Madagascar, Malaisie, Myanmar, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Sri Lanka, Taiwan, Thaïlande , USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Cambodia, China, East Africa, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Madagascar, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Philippines, SE Asia, Sierra Leone, Sri Lanka, Taiwan, Thailand, USA, Vietnam, West Africa[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 50 espèces de Curcuma. Ils sont principalement en Asie du Sud-Est[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 50 Curcuma species. They are mostly in SE Asia[{{{0(+x)].

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Curcuma_zedoaria ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-235312 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=461749 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 108, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 152 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 208 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 163 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 187 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 724 ; Chen, I., et al, 2008, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Zingiberaceae Plants in Taiwan. Plant Foods for Human Nutritition, 63:15-20 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 248 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 51 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 254 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 418 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 409 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 78 ; https://www.ntbg.org/plants/plant details.php ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 328 ; Kay, D.E., 1973, Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute, London, p 135 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Ubi-Ubian, Balai Pustaka, Jakarta. p 88 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 367 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 225 ; Ochse p 747 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam. Geethaki Publishers. p 142 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 185 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 276 ; Purseglove, J.W., 1972, Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans p 522 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html p 4 ; Singh, H.B., Arora R.K.,1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p12 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 418 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 763 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 43 ; Trans. Linn. Soc. London 8:354. 1807 ; Tutul, E et al, 2009, Angiospermic Flora of Runctia Sal Forest, Bangladesh. Bangladesh J. Plant Taxon. 16(1): 83-90. p 86 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 165