

Garcinia atroviridis Griff. ex T. Anderson, 1874 (Asam gelugur)

Identifiants : 1671/garatr

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Clusiaceae ;
- Synonymes français : gelugo, garcinia, tamarinier de Malabar ;



- Note : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruitμ0(+x)μ (fruitsμ27(+x)μ {chair/pulpe} mûrs/matures [nourriture/aliment et/ou assaisonnementμ{{{dp*}μ {crus ou cuitsμ{{{27(+x),0(+x)μ ; fraisμ(dp*)μ ou séchésμ0(+x)μ ; comme fruitμ{{{dp*}μ {sucrésμ0(+x)μ} ou légumeμ{{{dp*}μ}] ou immatures {en chutneysμ{{{0(+x)μ} comestibleμ0(+x)μ. ;

Fruits consommés localement crus ou cuitsμ{{{27(+x)μ ; le fruit est coupé, séché au soleil et utilisé à la place du tamarin dans certains plats malaisiens ; il est utilisé dans les currys, les soupes, les plats de poisson et les plats de viande épicés. Les fruits sont acides et doivent être cuits avec du sucre lorsqu'ils sont utilisés dans les tartes. Les fruits immatures sont utilisés dans les chutneysμ{{{0(+x)μ. Plante cultivée occasionnellementμ{{{27(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

Par adaduitokla, via flickr
Par adaduitokla, via flickr
Par adaduitokla, via flickr
Par adaduitokla, via flickr

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Garcinia atroviridis*" : [pages](#), [images](#) | "*Asam gelugur*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 143, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 229 ; 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 1063 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 10 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 45 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 78 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 215 ; J. D. Hooker, *Fl. Brit. India* 1:266. 1874 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 11 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1722 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 300 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 194 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 47 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 175 ; Samy, J., Sugumaran, M., Lee, K. L. W., 2009, *Herbs of Malaysia*, Marshall Cavendish. p 110 ; Saw, L.G., LaFrankie, J. V. Kochummen, K. M., Yap S. K., 1991, *Fruit Trees in a Malaysian Rain Forest*. *Economic Botany*, Vol. 45, No. 1, pp. 120-136 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 61, 76 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 2, 168 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. *Communication 54e Royal Tropical Institute*, Amsterdam, p 49 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 199