

Limnophila aromatica (Lam.) Merr., 1917

Identifiants : 2046/limaro

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 21/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Plantaginaceae ;
- **Synonymes :** *Limnophila chinensis* (Osbeck) Merr. subsp. *aromatica* (Lam.) T. Yamaz. 1978 (nom retenu, selon GRIN) ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** swamleaf, rice-paddy herb, , beremi (ms), kryddgälört (sv), rau ngô (vi transcrit), ba om (bah ohm) (local), ngo o (n-gaw ohm) (local), rau om (raw ohm) (local) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) μ_{0(+x)} : feuilles comme condiment, épice μ_{0(+x)}.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) μ_{0(+x)} :
-les feuilles ont une odeur parfumée et sont utilisées dans les currys ou avec du poisson fermenté et dans les sauces ; elles sont utilisées dans les soupes, les ragoûts et les plats aigres-doux μ_{0(+x)}.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**
 - <https://vi.wikipedia.org/wiki/Ng%E1%BB%95> (source en vietnamien) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Limnophila_aromatica (source en anglais) ;
 - "Gernot Katzer's Spice Pages" (en anglais) : https://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Limn_aro.html ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- "GRIN" (en anglais) ;
- INPI (recherche en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Limnophila aromatica*" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 329 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 262 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1369 ; Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, *Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:33 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 6. Lothian. p 188 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 229 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 185 ; Interpr. Herb. amboin. 466. 1917 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 95 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables (As *Limnophila verticillata* Yamazaki) ; Khumgratok, S., *Edible Plants in Cultural Forests of Northeastern Thailand*. Mahasarakham University Thailand. ; Leach, G.J., & Osborne, P.L., 1985, *Freshwater Plants of Papua New Guinea*. UPNG Press, p 230 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 219 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99 (As *Limnophila pulcherrima*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99 (As *Limnophila villosa*) ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Ng et al., *Bot. J. Linn. Soc.* 82:328. 1981 ; Ng, X. N., et al, 2012,

Nutritional profile and antioxidative properties of selected tropical vegetables. *International Food Research Journal* 19(4): 1487-1496 ; Ochse, ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 401 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 62 ; Setalaphruk, C. & Price, L. L., 2007, *Children's traditional ecological knowledge of wild food resources: a case study in a rural village in Northeast Thailand*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 3:33 ; Somnasang, P., Moreno, G and Chusil K., 1998, *Indigenous knowledge of wild hunting and gathering in north-east Thailand*. *Food and Nutrition Bulletin* 19(4) p 359f ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 527 (As *Limnophila chinensis* subsp. *aromatica*) ; Tanaka, ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 88