

# Pandanus amaryllifolius Roxb., 1832

Identifiants : 2392/panama

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

Dernière modification le 18/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- Famille : Pandanaceae ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** fragrant screw pine ;

- **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)μ : feuillesμ0(+x)μ.

Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaire(s) :

-les jeunes feuilles sont utilisées pour parfumer le riz ou colorer en vert les gâteaux ; le poulet est aussi enveloppé dans des feuilles de pandanus et frit ; une bande de feuille d'environ 10 cm de long est plongée dans la marmite pendant la cuisson du rizμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Pandanus amaryllifolius" : [pages](#), [images](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 758 (As Pandanus odoros) ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 70 (As Pandanus latifolius) ; 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 1673, 1677 (As Pandanus odoros) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 165 ; *Fl. ind. ed. 1832, 3:743. 1832 (Hort. bengal. 71. 1814, nom. nudum)* ; *Fl. Males. Bull. 5:81. 1925 (As Pandanus odoros)* ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 122 (As Pandanus amaryllifolius) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 273 (As Pandanus amaryllifolius) ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 113 (As Pandanus amaryllifolius) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 357 (As Pandanus amaryllifolius) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 211 (As Pandanus latifolius), (Also as Pandanus odoros) ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 17 (As Pandanus odoros) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p (As Pandanus amaryllifolius) ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 53 (As Pandanus odoros) ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 487 (As Pandanus amaryllifolius) ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 243 ; Purselove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 512 (As Pandanus odoros) ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 269 (As Pandanus latifolius) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 739 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 275 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 107