

# **Terminalia kaernbachii Warb., 1894**

## **(Noyer okari)**

**Identifiants : 38782/terkae**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le**

• **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Myrtales ;**
- **Famille : Combretaceae ;**

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Myrtales ;**
- **Famille : Combretaceae ;**
- **Genre : Terminalia ;**

• **Synonymes : Terminalia okari ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : okari , Alita fasia, Favie, Ghaghimanga, Hogolo, luwa, Manavasa, Naklise, Nyiga, Pohon ketapang okari, Sai, Sarigi, Talia lavata, Talise, Tatalise, Topo, Tukai'o, Uka, Yumu ;**



• **Note comestibilité : \*\*\*\*\***

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

**Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> : fruit<sup>0(+x)</sup>.**

**Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> culinaires :**

**-le noyau à l'intérieur de la graine du fruit est comestible ; il se mange cru et aussi rôti ou cuit au four ;**

**-la graine peut être pressée pour en extraire l'huile<sup>{{(0(+x))}}</sup>.**

**Le noyau à l'intérieur du noyau du fruit est comestible. Il est consommé cru et également rôti ou cuit au four. La graine peut être pressée pour extraire l'huile**



**Précautions :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

De gauche à droite :

Par Forest and Kim Starr, via [tropical.theferns](http://tropical.theferns)

Par National and regional Governments of Papua New Guinea; and the State Government of New South Wales, via [tropical.theferns](http://tropical.theferns)

• Liens, sources et/ou références :

- "Useful Tropical Plants" (en anglais) : <https://tropical.theferns.info/viewtropical.php?id=Terminalia+kaernbachii> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : <https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Terminalia+kaernbachii> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-50137582](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-50137582) ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3044* ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 410* ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 62* ; *Bot. Jahrb. Syst. 18:201. 1893* ; Bourke, M., 1995, *Edible Indigenous Nuts in Papua New Guinea. In South Pacific Indigenous Nuts. ACIAR Proceedings No 69, Canberra. p 46* ; Coode, M.J.E., in Womersley, J.S., (Ed), 1978, *Handbooks of the Flora of Papua New Guinea. Melbourne University Press. Vol 1. p 82* ; 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 77* ; Evans, B. R, 1999, *Edible nut Trees in Solomon Islands. A variety collection of Canarium, Terminalia and Barringtonia. ACIAR Technical Report No. 44 96pp* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 80* ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 171* ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 186* ; Henderson, C.P. and I.R.Hancock, 1988, *A Guide to the Useful Plants of the Solomon Islands. Res. Dept. Min of Ag. & Lands. Honiara, Solomon Islands. p 74* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP p 1824 (As Terminalia okari)* ; Lepofsky, D., 1992, *Arboriculture in the Mussau Islands, Bismarck Archipelago. Economic Botany, Vol 46, No. 2, pp. 192-211 (As Pandanus kaernbachii)* ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 310* ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 25* ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands. SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 32* ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 61* ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 403, 402, 404* ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 390* ; Walter, A. & Sam C., 2002, *Fruits of Oceania. ACIAR Monograph No. 85. Canberra. p 259* ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 65, 117* ; Womersley, J.S., (Ed.) *Handbooks of the Flora of Papua New Guinea. Vol. 1. P 82*