

Trachyspermum ammi (L.) Sprague ex Turrill, 1929 (Ajowan)

Identifiants : 3335/traamm

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Apiaceae ;
- **Synonymes :** *Trachyspermum copticum* (L.) Link 1821, *Carum copticum* (L.) Benth. & Hook.f. ex C.B. Clarke 1879 ;
- **Synonymes français :** ajowan carambole, cumin ajowan, graines de carambole et, à tort, bishop's weed ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** ajowan, caraway, lovage , Ajowan (de) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : fruit - huile comme épice, épice.
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :
 - l'huile est produite à partir du fruit et est utilisée comme épice ; elle a une saveur de thym ; elle est utilisée dans les currys, plats de haricots et biscuits ;
 - la graine est minuscule et piquante ; elle ressemble aux graines de céleri, mais le goût est comme le thym ; les graines sont utilisées dans les plats de lentilles, le pain et les pickles.



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) "*Trachyspermum ammi*" : [pages](#), [images](#) / "*Ajowan*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "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 643 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 239 (As *Carum ajowan*) ; Bull. Misc. Inform. Kew 1929:228. 1929 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 22 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 166 (As *Carum copticum*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 26 (As *Carum ajowan*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1716 (As *Carum ajowan*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 462 ; Mohaghaghzadeh, A., et al, 2007, *Carum copticum* Benth. & Hook., essential oil chemotypes. *Food Chemistry* 100: 1217-1219 (As *Carum copticum*) ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 280 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 280 (As *Carum copticum*) ; Sher, H. et al, 2011, *Ethnobotanical and Economic Observations of Some Plant Resources from the Northern Parts of Pakistan*. *Ethnobotany research & Applications* 9:027-041 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 4 (As *Carum ajowan*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 121 (As *Trachyspermum ammi*)