

Vigna mungo (L.) Hepper, 1956 (Haricot urd)

Identifiants : 40620/vigmun

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Vigna ;
- Nom complet : Vigna mungo var. mungo ;

- Synonymes : Phaseolus mungo L. 1767 [Vigna mungo var. mungo], Phaseolus viridissimus Ten. ex Miq. (synonyme mais nom invalide, selon GRIN ; nom irrésolu {ni accepté et/ou retenu, ni synonyme}, selon TPL) ;
- Synonymes français : urd [var. mungo], ambérique [var. mungo], haricot mungo [var. mungo], haricot mung [var. mungo], ambérique vert (Canada) [Groupe Chlorospermus], haricot mung à petits grains verts [Groupe Chlorospermus], haricot mung à gros grains noirs [Groupe Melanospermus], haricot urd sauvage [var. silvestris] ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black gram [var. mungo], urd-bean [var. mungo], mung bean [var. mungo], patché payarou (local), mung (hi), mug (hi), katjang heedjah ou katjang hied-joe (pron. "Katian idiou", jv), mâsh (iq) [Phaseolus viridissimus Ten.] ;



- Note comestibilité : ****

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

Les graines d'urd sont consommées comme légume sec, directement ou dans diverses préparations (entières ou cassées, bouillies ou grillées, moulues en farine pour la transformation en gâteau, pain ou bouillie). C'est par ex. avec la farine d'urd qu'on fait en Inde les galettes papadam". Les graines germées sont également consommées. Les gousses vertes sont utilisées comme légume cuit^{(((3(+x)))}. La plante porte à Java le nom de Katjang heedjah ou hied-joe (pron. Katian idiou). On en fait, entre autres usages, celui-ci : on sème très serré sur un fond imperméable

Les graines mûres sont consommées. Ils sont principalement consommés sous forme de dal en Inde. Ils sont frits et rôtis et consommés comme collation. Les jeunes gousses et les jeunes feuilles sont également comestibles. Les haricots sont également utilisés pour les germes de haricots. Les graines sont utilisées dans la soupe aux lentilles, desséchées et moulues en farine pour la bouillie, ou cuites au four dans le pain. Les graines torréfiées et moulues sont utilisées dans un mélange d'épices

Partie testée : graines - crues^{(((0(+x)))} (traduction automatique)

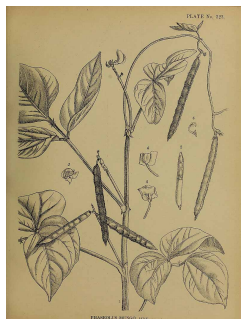
Original : Seeds - raw^{(((0(+x)))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
-----------------	--------------	----------------	---------------	------	------------------	----------	-----------



néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Kirtikar, K.R., Basu, B.D., *Indian medicinal plants, Plates (1918) Ind. Med. Pl., Plates vol. 2 (1918) t. 323*, via plantillustrations

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Il est encouragé et cultivé dans un certain nombre de zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée. C'est une culture très importante en Inde pour le dahl et la bouillie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is being encouraged and grown in a number of coastal areas in Papua New Guinea. It is a very important crop in India for dahl and porridge^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Distribution :**

Une plante tropicale. Principalement côtier mais atteindra probablement 1800 m d'altitude sous les tropiques. Il convient aux zones sèches. Il résiste à la sécheresse. Il est cultivé dans des zones avec des précipitations de 900 mm par an. Il ne supporte pas le gel ou de longues périodes de nuages. Il n'est pas adapté aux tropiques humides. Au Népal, ils atteignent 2000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. Mainly coastal but probably will grow up to 1800 m altitude in the tropics. It suits dry areas. It is drought resistant. It is grown in areas with rainfall of 900 mm per year. It cannot stand frost or long periods of cloud. It is not suited to the wet tropics. In Nepal they grow to 2000 m altitude. It suits hardiness zones 10-12^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Afrique centrale, Congo, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Égypte, Fidji, Gabon, Himalaya, Inde, Indochine, Iran, Japon, Kenya, Madagascar, Malawi, Mariannes, Maurice, Mozambique, Myanmar, Népal, Afrique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pakistan, Philippines, Asie du Sud-Est, Sikkim, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Sri Lanka, Soudan, Tadjikistan, Tanzanie, Timor- Leste, Ouganda, Vanuatu, Vietnam^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Central Africa, Congo, Cuba, East Africa, East Timor, Egypt, Fiji, Gabon, Himalayas, India, Indochina, Iran, Japan, Kenya, Madagascar, Malawi, Marianas, Mauritius, Mozambique, Myanmar, Nepal, North Africa, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Pakistan, Philippines, SE Asia, Sikkim, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, Sri Lanka, Sudan, Tajikistan, Tanzania, Timor-Leste, Uganda, Vanuatu, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 150 espèces de Vigna. Ils sont principalement sous les tropiques^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 150 Vigna species. They are mostly in the tropics^{{{0(+x)}}}.

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

- : <https://www.theplantlist.org/tpl/record/ild-3538> ;
- : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=444359> ;
- **MMPND (en anglais)** : <https://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Vigna.html#mungo> ;
- ³**PROTA4U** : [https://prota4u.org/database/protav8.asp?fr=1&g=pe&p=Vigna+mungo+\(L.\)+Hepper](https://prota4u.org/database/protav8.asp?fr=1&g=pe&p=Vigna+mungo+(L.)+Hepper) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Vigna_mungo ;

dont classification :

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 230 [Phaseolus mungo L.], par A. Paillieux et D. Bois)