

Zanthoxylum acanthopodium DC., 1824 (Andaliman)

Identifiants : 41256/zanaca

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Zanthoxylum ;

- Synonymes : Zanthoxylum alatum Wall ;

- Synonymes français : poivre andaliman, indonesian lemon pepper = poivre d'Indonésie citronné ou poivre citronné indonésien (tp*), lemon pepper = poivre citronné (tp*) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese pepper , Bhote timur, Bogay timur, Boketimur, Chy-inbawngla, Damar, Dieng-so-khlam, Honyor, Jaiur, Jangbawngla, Jigbawngla, Khaongashi, Khemomou, Lan-salat, Lingnamse, Lingnamsia, Matkat, Mekhat, Mukthubi, Nangryu pot, Nepali dhaniya, Tabu, Tejphal, Timur, Tombul, Txiv siav, Yerchengma, Yokhung, Yuoga ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : graines, épice, feuilles - aromatisant^{{{{0(+x)}}}.

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

-les graines sont picklées ; une poudre de graines séchées est utilisée pour aromatiser les aliments ; elles ont une saveur épicée de coriandre ; elles sont utilisées en tant que substitut pour le poivre ;

-les feuilles sont cuites et consommées avec du riz^{{{{0(+x)}}}.

Les graines sont marinées. Les fruits sont utilisés pour le chutney et les cornichons. Une poudre de graines séchées est utilisée pour aromatiser les aliments. Ils ont une épice semblable à la coriandre. Ils sont utilisés comme substitut du poivre. Les jeunes feuilles sont cuites et mangées avec du riz. Ils sont également consommés crus avec du piment

Partie testée : feuilles^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
56.9	0	0	28.0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les feuilles et les fruits sont vendus sur les marchés locaux. C'est une plante cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The leaves and fruit are sold in local markets. It is a cultivated plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante subtropicale. Au Népal, les plantes poussent entre 1600 et 2800 m d'altitude. Ils poussent dans des endroits rocheux et suspendus aux falaises. Dans le sud de la Chine, il pousse dans les forêts ouvertes des hautes terres entre 1 400 et 3 200 m d'altitude. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a subtropical plant. In Nepal plants grow between 1600-2800 m altitude. They grow in rocky places and hanging from cliffs. In southern China it grows in upland open forests between 1,400-3,200 m above sea level. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Bangladesh, Bhoutan, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Asie du Sud-Est, Sikkim, Thaïlande, Tibet, Vietnam^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Bangladesh, Bhutan, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, Northeastern India, SE Asia, Sikkim, Thailand, Tibet, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 180 à 250 espèces de Zanthoxylum^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 180-250 Zanthoxylum species^{{{{0(+x)}}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-28100036 ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 697 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 206 (As Zanthoxylum alatum) ; Gardner, S., et al, 2000, A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand, Kobfai Publishing Project. p 105 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 484 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 78 ; Pfoze, N. L., et al, 2012, Survey and assessment of floral diversity on wild edible plants from Senapati district of Manipur, Northeast India. Journal of Biodiversity and Environmental Sciences. 1(6):50-52 ; Prodr. 1:727. 1824 ; Schatz, G.E., 2001, Generic Tree Flora of Madagascar. Royal Botanical Gardens, Kew and Missouri Botanical Garden. p 351 (Genus) ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. Economic Botany. 58(4): 647-667.