Zanthoxylum rhetsa (Roxb.) DC., 1824
(Clavalier de l'inde)

Identifiants : 41291/zanrhe

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 : Sapindales ;***
    - ***Famille : Rutaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Rutaceae ;***
    - ***Genre : Zanthoxylum ;***
- ***Synonymes : Fagara rhetsa Roxb. 1820 ;***
- ***Synonymes français : clavalier d'Inde ou indien, kayetana ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cape yellowwood, Indian ivy-rue , cabrit (local) ;***

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

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruit, graines, écorce, aromatisant, feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$.
  Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :
  -les graines, la peau des fruits et l'écorce sont utilisés comme aromatisant ;
  -les feuilles tendres sont consommées comme légume ; les feuilles récoltées peuvent être stockées pendant 3 jours$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les graines, la peau et l'écorce des fruits sont utilisées comme aromatisants. Les feuilles tendres sont consommées comme légume. Les feuilles récoltées peuvent être conservées pendant 3 jours. Les jeunes feuilles sont utilisées pour aromatiser. Les fruits sont utilisés pour préparer les cornichons

  Précautions :

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2468986 ***;***

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

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

Dutta, U., 2012, Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDm Assam. International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 124 ; Gardner, S., et al, 2000, A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand, Kobfai Publishing Project. p 105 (rhetsa) ; Manju, S., and Sundriyal, R. C., 2001, Wild Edible Plants of the Sikkim Himalaya: Nutritive Values of Selected Species. Economic Botany 55(3): 377-390 (As rhetuza) ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 78 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam. Geethaki Publishers. p 23 ; Sawian, J. T., et al, 2007, Wild edible plants of Meghalaya, North-east India. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 423