

# Cucumis anguria L., 1753 var. longaculeatus

Identifiants : 10102/cucangb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Cucumis ;

- Synonymes : *Cucumis longipes* Hook. f, *Cucumis macrocarpus* Wender, *Cucumis anguria* L. subsp. *jamaicensis* Gand, *Cucumis angurioides* M. Roem, *Cucumis arada* L. ex Naudin & Muller, *Cucumis echinatus* Moench, *Cucumis erinaceus* Naudin ex Huber, *Cucumis parviflorus* Salisb, *Cucumis anguria* L. subsp. *cubensis* Gand ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wild cucumber, , Bur cucumber, Cassongo, Chikanyanga, Chikopa, Chipokolo, Cocombro, Goareberry gourd, Ingolowe, Jerusalem cucumber, Kasongwe, Konmonm kouli, Muchacha, Muhawa, Pepineto, Pepino silvestre, Ti konkonm ;



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

**Fruit** (jeunes fruits<sup>0(+x)</sup>,<sup>{{(27(+x))}}</sup> {crus ou cuits<sup>{{(dp\*)}}</sup>} [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)}}</sup> : légume<sup>0(+x),27(+x)</sup> ou confit {au vinaigre}<sup>{{(27(+x))}}</sup>] ; dont<sup>{{(dp\*)}}</sup> graines<sup>0(+x)</sup>) et feuille (feuilles<sup>0(+x)</sup>) [nourriture/aliment : cuit {comme<sup>{{(dp\*)}}</sup> légume<sup>0(+x)</sup>, ex. : comme potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>}] comestibles<sup>0(+x)</sup>. (1\*) Les jeunes fruits épineux sont pelés et consommés crus. Ils sont également bouillis et servis avec une sauce au piment fort. Ils peuvent être ajoutés aux soupes ou transformés en cornichons. Certains types ont des fruits sucrés. Les jeunes feuilles sont consommées cuites. Les fruits peuvent être séchés et stockés après avoir retiré les graines. Ils peuvent être stockés pendant un an. Attention: De nombreux types en Afrique sont amers

Partie testée : fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
93	71	17	1.4	0	50	0.6	0



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

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

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

**dont classification :**

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404384> ;