Cucumis prophetarum L., 1755
(Concombre des prophètes)

Identifiants : 10156/cucpro

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 amarus Stocks ex T. Anderson, Cucumis arabicus Delile ex Naudin [Invalid], Cucumis foetidus Salisb, Cucumis mascatensis Gand, Cucumis rheedei Kostel ;***
- ***Synonymes français : concombre du prophète, concombre des chiens ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : wild cucumber, Mandera cucumber, globe cucumber , profetgurka (sv), kharchvit (ur,pk), kharindroyan (ur,pk) ;***

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

  Feuilles, fruit. Les fruits immatures sont picklés{{{0(12(+x),+x) (confits au vinaigre{{{27(+x)). Les fruits mûrs sont amers mais sont tout de même parfois bouillis et mangés{{{(dp*)~~0(~~12(+x),+x).

  Les feuilles sont comestibles{{{0(12(+x),+x) (cuites, ex. : comme potherbe ? (qp*)).(1*)

  Les fruits non mûrs sont marinés. Les fruits mûrs sont amers mais sont bouillis et mangés. Ils sont également coupés en petits morceaux, séchés puis cuits comme légume. Les feuilles sont comestibles

  Partie testée : fruit{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Fruit{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
81.8	*583*	*139*	*12.7*	*0*	*0*	*0*	*0*

(1*)ATTENTION : comme pour toutes les cucurbitacées, l'amertume provient (en partie ? (qp*)) de la cucurbitacine qui est toxique ; les fruits mûrs sont très amers et donc relativement toxiques. La cucurbitacine étant résistante à la chaleur et peu soluble dans l'eau, elle ne peut être que très partiellement détruite par la cuisson même suite à plusieurs changements des

eaux ; il est donc fortement recommandé de ne consommer que de petites quantités de fruits, de préférence jeunes et confits ou cuits.(1*)ATTENTION : comme pour toutes les cucurbitacées, l'amertume provient (en partie ? (qp*)) de la cucurbitacine qui est toxique ; les fruits mûrs sont très amers et donc relativement toxiques. La cucurbitacine étant résistante à la chaleur et peu soluble dans l'eau, elle ne peut être que très partiellement détruite par la cuisson même suite à plusieurs changements des eaux ; il est donc fortement recommandé de ne consommer que de petites quantités de fruits, de préférence jeunes et confits ou cuits{{{(dp*)}.

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

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- ***Distribution :***

  C'est une plante tropicale. Il pousse entre 3 et 2400 m d'altitude. Il peut pousser sur des sols caillouteux, sableux ou argileux. Il peut pousser dans les sols alcalins. Il s'agit souvent d'un matériau calcaire. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie annuelle de 400 mm. Il peut pousser dans des endroits arides[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : It is a tropical plant. It grows between 3-2,400 m altitude. It can grow in stony, sand or clay soils. It can grow in alkaline soils. It is often over limestone material. It grows in areas with an annual rainfall of 400 mm. It can grow in arid places[{{{0(+x)].

- ***Localisation :***

  Afghanistan, Afrique, Angola, Arabie, Bahreïn, Burkina Faso, Afrique centrale, Tchad, Congo, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Inde, Iran, Irak, Israël, Jordanie, Kenya, Mali, Mauritanie, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Oman, Pakistan, Palestine, Rwanda, Arabie Saoudite, Sénégal, Socotra, Somalie, Afrique du Sud, Espagne, Soudan, Syrie, Tanzanie, Ouganda, Emirats Arabes Unis, EAU, USA, Afrique de l'Ouest, Yémen, Zambie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : Afghanistan, Africa, Angola, Arabia, Bahrain, Burkina Faso, Central Africa, Chad, Congo, East Africa, Egypt, Ethiopia, India, Iran, Iraq, Israel, Jordan, Kenya, Mali, Mauritania, Niger, Nigeria, North Africa, Oman, Pakistan, Palestine, Rwanda, Saudi Arabia, Senegal, Socotra, Somalia, South Africa, Spain, Sudan, Syria, Tanzania, Uganda, United Arab Emirates, UAE, USA, West Africa, Yemen, Zambia[{{{0(+x)].

- ***Notes :***

  Il existe environ 25 espèces de Cucumis[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : There are about 25 Cucumis species[{{{0(+x)].

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

  - ***"Food Safety Watch : Cucurbitacins" (en anglais) :*** https://www.foodsafetywatch.com/public/504print.cfm ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2747043 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12577 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 12"Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants" (livre en anglais, page 86, par Stephen Facciola), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 107, par Louis Bubenicek) ;

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

    Cent. pl. I:33. 1755 (Amoen. acad. 4:295. 1759) ; CRÉAC'H, ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 86 ; Glover, et al, 1981, ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 235 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 72 ; Malaisse, F., 1997, Se nourrir en floret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle. CTA., p 61 (Subsp dissectus) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 189 ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. https://www.ethiopic.com/aplants.htm ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 101 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 16th April 2011] ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 42