Cucumis sativus L., 1753
(Concombre libanais)

Identifiants : 10173/cucsatbe

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- ***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 sativus var. anatolicus Gabaev, Cucumis sativus var. anglicus L. H. Bailey, Cucumis sativus var. cilicicus Gabaev, Cucumis sativus var. europaeus Gabaev, Cucumis sativus var. falcatus Gabaev, Cucumis sativus var. indo-europaeus Gabaev, Cucumis sativus var. irano-turanicus Gabaev, Cucumis sativus var. izmir Gabaev, Cucumis sativus var. squamosus Gabaev, Cucumis sativus var. testudaceus Gabaev, Cucumis sativus var. tuberculatus Gabaev, Cucumis sativus var. vulgatus Gabaev, Cucumis setosus Cogn ;***

- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Lebanese cucumber, small-fruited cucumber, sweet cucumber , Adai, Bonteng, Dosakaya, Huang-kwa, Kakri, Kakrikai, Kankra, Kankro, Ketimun, Khira, Kikposi, Kiuhri, Kokombra, Kokumba, Kuikaba, Kukaba, Kukama, Kukamba, Kyuuro, Meki, Mekkha, Melu, Morokyu, Mukku, Ogurec, Oi, Pepino, Pipinya, Setimun, Shosha, Sukasa, Taeng-kwa, Teng ran, Timun, Vellarikkai, Wasagu, Wong kwa ;***

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

  Fruit (fruits$^{0(+x),27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$ {salade$^{27(+x)}$, légume$^{0(+x)}$} dont jeunes {confits au vinaigre, comme pickles}$^{\{\{\{27(+x)}$; et extrait$^{(dp*)}$ graines {huile}$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: huile alimentaire$^{\{\{\{27(+x)}$]) et feuille (feuilles$^{0(+x)}$ [nourriture/aliment : cuit {comme$^{\{\{\{(dp*)}$ légume$^{0(+x)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Plante largement cultivée dans le monde ; nombreux cultivars$^{\{\{\{27(+x)}$ généralement répartis en 2 groupes : les concombres, sélectionnés et cultivés pour leurs fruits plus ou moins mûrs/matures, et les cornichons, pour leurs jeunes fruits$^{\{\{\{(dp*)}$.

  Parties comestibles : fruits, feuilles, graines, légumes, graines - huile$^{\{\{\{0(+x)\ (traduction\ automatique)}$ | Original : Fruit, Leaves, Seeds, Vegetable, Seeds - oil$^{\{\{\{0(+x)}$ Les fruits non mûrs sont généralement consommés crus. Les têtes et les feuilles des jeunes tiges sont comestibles. Les grains des graines sont comestibles. Ils sont également torréfiés. Les graines peuvent être pilées et ajoutées à d'autres plats. Les graines peuvent être pressées pour l'huile. Les concombres sont normalement consommés frais tandis que les cornichons sont marinés dans du vinaigre

  Partie testée : chair de fruit crue$^{\{\{\{0(+x)\ (traduction\ automatique)}$
  Original : Fruit flesh raw$^{\{\{\{0(+x)}$

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

				vitamines A (µg)			
96.4	43	10	0.6	Tr	8	0.3	0.1

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :