

Cucurbita argyrosperma* Huber., 1867 var. *argyrosperma

Identifiants : 10195/cucargaa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/07/2024

- **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 : Cucurbita ;**

- **Synonymes : *Cucurbita mixta* Pangalo ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *large-seeded cushaw, silver seed gourd, Ayote, Calabaza, Calabaza pinta, Pipian, Pipitoria, Saquil* ;**



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

Fruit (fruits^{0(+x)} et graines^{0(+x)}) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Légume^{0(+x)}.

Les fruits sont consommés bouillis, cuits au four ou frits. Ils sont transformés en tartes et en pain. Les graines sont consommées crues ou grillées ou moulues et transformées en sauces. Ils sont également utilisés pour faire une boisson. Les fleurs peuvent être mangées. Attention: Les fruits sont amers et doivent être transformés en faisant bouillir plusieurs changements d'eau pour éliminer les cucurbitacines amères avant de les manger



néant, inconnus ou indéterminés. La germination des graines produit une substance toxique dans son embryon^{{{(5+)}}}.

- **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=316089> ;