Cucurbita pepo L., 1753 subsp. ovifera (L.) D. S. Decker 1988 var. ozarkana

Identifiants : 10248/cucpepbb

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

Dernière modification le 04/05/2024

- ***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 : Cucurbita ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Marrow, Pumpkin , Abobora, Acorn squash, Aguzi, Akatewa, Amathanga, Apala, Ashkabak, Baanke, Babaka, Bonghom, Bovora, Bu-thakwa, Calabaza, Courgette, Elegede, Fan kwa, Ithanga, Iuhnawo, Kabewa goji, Kaddhu, Kohora, Kumra, Kurkaru, Loah, muBovora, Maximara, Minhanga, Obwogulu, Papukena, Paukena, Pharsi, Pokin, Safedkaddu, Sakriboate, Sakribonte, Spaghetti squash, Suraikayi, Te bamkin, Te bangketi, Ugbogulu, Ukoro, Vegetable spaghetti, Wavukeni, Zucchini ;***

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

  Fruit (fruits$^{0(+x),27(+x)}$ {mûrs ou, de préférence,{{{(dp*)µ, feuille (feuilles$^{0(+x)}$) et fleur (fleurs$^{0(+x)}$) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Plante largement cultivée dans le monde$^{{{{27(+x)}}}}$; nombreux cultivars répartis en plusieurs groupes (courges, courgettes, patissons, citrouilles, courgerons...)$^{{{{(dp*)}}}}$. Légume$^{0(+x)}$. Feuilles cuites comme potherbe$^{{{{(dp*)}}}}$.

  Les jeunes fruits sont cuits et mangés. Ils peuvent être cuits à la vapeur, bouillis ou frits. Ils sont utilisés dans les tartes, les soupes, les ragoûts et les gâteaux. Les jeunes feuilles et les graines mûres peuvent également être consommées cuites. Les graines sont séchées, salées et grillées et consommées comme collation. Les graines peuvent également être pressées pour produire de l'huile. Les graines germées sont utilisées dans les salades. Les fleurs et les boutons floraux peuvent être consommés bouillis. Ils peuvent être séchés pour une utilisation ultérieure

  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=409861 ***;***