Abelmoschus manihot (L.) Medik, 1787 subsp. manihot f. speculatus

Identifiants : 14/abemanAB

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

Dernière modification le 20/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
    - ***Genre : Abelmoschus ;***
- ***Synonymes : Abelmoschus caillei (A. Chev.) Stevels, Abelmoschus platidactylus (Bakh.) Nakai, Abelmoschus pseudomanihot (DC.) Endl, Hibiscus manihot L, Hibiscus manihot var. caillei A. Chev, Hibiscus pungens Roxb ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : lagikway , Aelan kapis, Alek, Asa alek, Aso, Baera, Baero, Bamia, Ban nalu, Barakue, Bele, Dahk pool, Deâ'e, Degi, Egarani, Ga-ana, Geba wagia, Gabe, Gedi, Glikway, Gnahi, Hapia, Huang shu kui, Huangqiu kui, Jangali bhindi, Kena, Kon-kado, Kookona, Lagikway, Lata lasturi, Lema, Lope, Nambere, Neka, Ngache, Nibi, Nyahi, Olsumbe, Pangai, Paura, Pele, Po-fai, Qiu kui, Ran Bhendi, Sa are, Slimy cabbage, Slippery cabbage, Some, Soragele, Takaiya, Thakhlao maikhri gajao, Totomu, Usipak, Van lasun, Vati, Vauvau, Vauvau vati, Waci, Weko, West African Okra ;***

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

  Feuille comestible{{{0(+x). Les jeunes feuilles sont cuites et mangées. Ils sont visqueux à moins d'être cuits à la vapeur ou frits.Ils peuvent être mangés avec des feuilles de papaye pour éliminer l'amertume de la papaye. La racine est bouillie avec du porc pour faire un bouillon. Les jeunes fruits sont cuits et mangés. Ils peuvent être séchés et également broyés en poudre. Les fruits rendent les plats visqueux

  Partie testée : feuilles{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Leaves{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
88	*120*	*29*	*3.4*	*1.0*	*7.0*	*1.5*	*1.2*

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

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

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

dont classification :

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science. p 492