Abelmoschus manihot (L.) Medik, 1787 subsp. tetraphyllus (Roxb. ex Hornem.) Borss.Waalk. 1966

Identifiants : 15/abemanB

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

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Clade : Rosidées ;***
  - ***Clade : Malvidées ;***
  - ***Ordre : Malvales ;***
  - ***Famille : Malvaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
  - ***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) : Aibika, Edible Hibiscus , 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$^{3(17,+x)}$ (dont jeunes pousses$^{3(6,+x)}$ [crues ou cuites]$^{3(4(+x),5(12?,21?),+x)}$), fleur (bourgeons [crus ou cuits]$^{5(12?)}$), fruit (immatures {gousses$^{3(4(+x),6,+x)}$}) et racine$^{3(17,+x)}$ comestibles.$^{2(+)}$

  Détails :

  Feuilles, bourgeons floraux, légume, racine. Les jeunes feuilles sont cuites et consommées$^{\{\{\{0(+x)}$ (ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$) ; elles sont moins visqueuses cuites à la vapeur ou frites ; elles peuvent être consommées avec des feuilles de papaye pour enlever l'amertume de la papaye.
  La racine est bouillie avec du porc pour faire un bouillon$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Feuille, fleur (bourgeons) et racine comestibles ; légume$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$.

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

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :