

Gynocardia odorata R. Br.

Identifiants : 15472/gynodo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Achariaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Achariaceae ;
- Genre : Gynocardia ;

- **Synonymes : Gynocardia prainii Desprez ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chaulmugra tree, , Balibu, Bandre-phal, Bandre, Bonsha, Chavalmungri, Dieng-soh-phailang, Gantay, Gante, Joung-pung, Kadu, Kalaw, Koitur, Lemtem, Pohon melati India, Tuk-kung, Umphu ;**



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

Parties comestibles : graines - huile^{((0+x))} (traduction automatique) | Original : Seeds - oil^{((0+x))} Les graines mûres sont torréfiées et l'huile comestible est extraite. Les graines peuvent être bouillies, égouttées puis bouillies et égouttées plusieurs fois avant de les manger. Attention: Le fruit est toxique



cf. consommation

- **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 "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 253 ; Dangol, D. R. et al, 2017, Wild Edible Plants in Nepal. Proceedings of 2nd National Workshop on CUAOGR, 2017. ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. Int. J. of Usuf. Mngt. 15(1):17-37 ; Ghimeray, A. K., Lamsal, K., et al, 2010, Wild edible angiospermic plants of the Illam Hills (Eastern Nepal) and their mode of use by local community. Korean J. Pl. Taxon. 40(1) ; Krishen P., 2006, Trees of Delhi, A Field Guide. DK Books. p 120 ; Kumar, A., et al, 2012, Ethnobotanical Edible Plant Biodiversity of Lepcha Tribes. Indian Forester, 138 (9):798-803 ; W. Roxburgh, Pl. Coromandel 3(4):95, t. 299. 1820 ; Rymbai, H., et al, 2016, Analysis study on potential underutilized edible fruit genetic resources of the foothills track of Eastern Himalayas, India. Genetic. Resourc. Crop Evol. (2016) 63:125-139 ; Singh, V. B., et al, (Ed.) Horticulture for Sustainable Income and Environmental Protection. Vol. 1 p 217 ; Sundriyal, M., et al, 1998, Wild edibles and other useful plants from the Sikkim Himalaya, India. Oecologia Montana 7:43-54 ; Sundriyal, M., et al, 2004, Dietary Use of Wild Plant Resources in the Sikkim Himalaya, India. Economic Botany 58(4) pp 626-638