Homalanthus nutans (G.Forst.) Guill., 1837 (Tudana)

Identifiants : 16171/homnut

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 08/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Malpighiales ;***
    - ***Famille : Euphorbiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Euphorbiales ;***
    - ***Famille : Euphorbiaceae ;***
    - ***Genre : Homalanthus ;***
- ***Synonymes : Homalanthus pedicellatus Benth. 1843, Omalanthus pedicellatus Benth. (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Tudana (local) ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Les feuilles de ces trois végétaux [Malawari (Trophis anthropophagorum Seem.), Tudana (Omalanthus pedicellatus Benth.) et Borodina (Solanum anthropophagorum Seem.)] sont roulées autour du bokola, comme celles du Taro autour du porc, et cuites avec lui sur des pierres chauffées. Le sel n'est pas oublié{{{76(+x)}.

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

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

Par Natural History Museum, London Nat. Hist. Mus., London, via plantillustrations

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-99847 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=448307 ***;***

  dont livres et bases de données : [76]Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 403 à 404 [Omalanthus pedicellatus Benth.], par A. Paillieux et D. Bois) ;