

Alocasia macrorrhizos (L.) G. Don, 1839 cv. 'Black Stem' (Oreille d'éléphant géante)

Identifiants : 1775/alomac1

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 : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Tribu : Colocasieae ;
- Genre : Alocasia ;

- Synonymes : Alocasia alba Schott, Alocasia indica (Lour.) Spach, Alocasia metallica Schott, Arum indicum Lour, Arum macrorrhizum L, Colocasia indica (Lour.) Kunth, et quelques autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Giant taro , Abis, Alu, Ape, 'Apea mamala, Babai, Biga, Birah negeri, Birah, Bisech, Boafuredhdhe, Chara kanda, Conjevoi, Daun keladi, Desa-ala, Dranu, Elephant Ear, Fale, Fine, Gabi, Habarala, Hai yu, Henchala, Hensoksu, Ka, Kadard, Kape, Karkalo, Kebei, Khajarikochai, Kiri ala, Kiri habarala, Kradat daeng, Lai, Maanaka, Mahuya-pein, Man kachu, Man kochu, Manaka, Mana saru, Mana thaso, Mankachu, Mankanda, Mankochu, Marambu, Merukankilangu, Ohd, Oht, Onak, Pai, Papao-alaka, Papao-atolong, Parum sembu, Pein-gyi, Piga, Puna, Qos tsov, Rata-ala, Sankhasaru, Saombia, Sente, Spoon Lily, Ta'amu, Tamu, Te kabe, Thagong, Via, Via dalo, Via mila, Wod, Wot, Wut ;



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

Racine (cormes (rhizomes(27(+x))μ épaissis en tubercules écailleux^{(((dp*))}) cuit^{27(+x)} (généralement^(dp*) dans plusieurs eaux^{(((27(+x)))}) [nourriture/aliment : légume^{(((2(dp*),27(+x)))}, féculent (amidon/fécule)^{(((2(dp*))})] comestible.(1*)

Détails :

Plante importante localement, très cultivée dans les pays tropicaux.^{(((27(+x)))}

Les tiges et les bulbes sont consommés après rôtissage ou ébullition. Le bulbe principal est cuit et mangé après avoir été soigneusement pelé. Les jeunes feuilles sont comestibles. ATTENTION La bouche peut être irritée par la mastication de parties de plantes mal cuites en raison de produits chimiques appelés oxalates. Les tiges sont coupées en petits morceaux et bouillies et mangées dans des currys. Les tiges sont bouillies et l'eau jetée. L'amidon est également extrait des porte-greffes. Les jeunes pousses sont cuites et mangées. La nourriture récoltée peut être stockée pendant environ une semaine

Partie testée : rhizome^{(((0(+x)))} (traduction automatique)

Original : Rhizome^{(((0(+x)))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
63.2	0	0	3.3	0	0	0	0



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

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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :