

***Lecythis zabucajo* Aubl.**

Identifiants : 18181/leczab

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Clade :** Astéridées ;
- **Ordre :** Ericales ;
- **Famille :** Lecythidaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Lecythidales ;
- **Famille :** Lecythidaceae ;
- **Genre :** *Lecythis* ;

- **Synonymes :** *Lecythis crassinoda* Miers, *Lecythis davisii* Sandwith, *Lecythis davisii* var. *gracilipes* Eyma, *Lecythis hians* A. C. Sm, *Lecythis lecomtei* Pamp, *Lecythis tumefacta* Miers, *Lecythis validissima* Miers ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Sapucaia. Sapucaia nut, Paradise nut, Monkey nut , Kume, Olla de mono, Nuez de paraiso, Nuez sapucaia, Sapucaia, Wadaduri ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Parties comestibles : graines de noix^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | **Original :** Nuts, Seeds^{{{0(+x)}}} Les noix sont mangées. Ils sont consommés frais, torréfiés ou utilisés pour faire des confiseries. **ATTENTION:** Les graines peuvent accumuler des niveaux toxiques de sélénium dans le sol



cf. consommation

- **Note médicinale :** *

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

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

° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lecythis_zabucajo ;

dont classification :

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

dont biographie/références de ° "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 42 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International.* p 95 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson* p 245 ; Daly, D. C., *An Index of Common Names of Plants in Acre, Brazil. New York Botanical Garden Universidade Federal do Acre.* ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers.* p 77 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia.* p 427 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London.* p 207 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press* p 346 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 376 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew.* p 184 ; Hist. pl. Guiane 2:718, t. 288, 284. 1775 "zabucajo" ; Johnson, M. and Colquhoun, A., 1996, *Preliminary Ethnobotanical Survey of Kurupukari: An Amerindian Settlement of Central Guyana. Economic Botany, Vol. 50, No. 2, pp. 182-194* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft.* p 476 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur.* p 282 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642* p 33 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida* p 35 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Mori, S. A. & G. T. Prance. 1990. *Lecythidaceae - Part II. The zygomorphic-flowered New World genera (Couroupita, Corythophora, Bertholletia, Couratari, Eschweilera, & Lecythis).* In: *Organization for Flora Neotropica, ed., Fl. Neotrop. Monogr. 21(2):289-290, 292.* ; Maas, P.J. M., *Non-timber forest products of the North-West District of Guyana. Part 1. Nationaal Herbarium Nederland, Universiteit Utrecht.* ; NYBG herbarium "edible" ; Polak, A. M., 1992, *Major Timber Trees of Guyana. A Field Guide. Tropenbos Series 2. Wageningen.* p 107 ; Purslove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons, Longmans.* p 637 ; Rosengarten, F. 1984. *The book of edible nuts* ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)* ; Villachica, H. 1996. *Frutales y hortalizas promisorios de la Amazonía. Tratado de Cooperación Amazónica.* ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome.* p 140