

***Litsea umbellata* Merr.**

Identifiants : 18908/litumb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Magnoliidées ;
- **Ordre :** Laurales ;
- **Famille :** Lauraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Laurales ;
- **Famille :** Lauraceae ;
- **Genre :** Litsea ;

- **Synonymes :** *Hexanthus umbellatus* Loureiro, *Litsea amara* Blume, *Litsea hexanthus* Jussieu, *Tetranthera amara* Nees ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Mayang laurel tree, , Boiloi dang, Fan plaa, Mo long, Nham sang, Pohon medang mayang, San hua mu jiang zi, Thingan-pwe ;



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

Parties comestibles : feuilles^{{}(0(+x))} (traduction automatique) | **Original :** Leaves^{{}(0(+x))} Les jeunes feuilles sont servies crues. Les feuilles mûres sont mises en currys. Le jus extrait des feuilles est mis dans le riz pour lui donner une couleur verte



néant, inconnus ou indéterminés.

- **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 ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 35 ; Li Xi-wen, Li Jie, Huang Puhua, van der Werff, H., *Lauraceae. Flora of China*. ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 365