

Abelmoschus moschatus Medik, 1787 (Ambrette)

Identifiants : 19/abemos

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Abelmoschus ;

- Synonymes : *Hibiscus abelmoschus* L. 1753 (basionyme ?) ;

- Synonymes français : ketmie musquée, gombo musqué, ketmie des marais, graine de musc, ketmie musquée de Nouvelle Guinée [subsp. *biakensis*], ketmie musquée à feuilles de bouleau [var. *betulifolius*], ketmie tubéreuse [subsp. *tuberosus*] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : musk mallow, musk okra, musky-seeded hibiscus, ornamental okra, tropical jewel hibiscus, Adusa, Abelmosco, Algalia, Ambarina, Ambrette, Arnam hanseong, Balu-wah, Bana bhendi, Ban bheri, Bon bhendi, Bush carrot, Fai-pee, Fau tagaloa, Gandapura, Gorukhia-korai, Huang kui, Jangali-bhindi, Kapasan, Kasturi-bhenda, Kattukasthuri, Kattuvendai, Kon-kado, Latakasturikam, Muskdana, Nikono-koon, Okeoke, Sangul, Somchaba, Taw-wah, Tsirandranjaza, Vakeke, Varttilai kasthuri, Wakiwaki ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille^{3(5(16?),+?)} (jeunes, dont pousses : cuites^{3(5(12?,120?),+?)}), fruit (immatures : gousses [cuites^{3(5(12?,16?,120?),+?)}] ; ou matures : graines [cuites^{3(5(120?),+?)}] et/ou aromatisantes (boissons : liqueurs, café)^{3(5(12?,16?),+?)}) et racine^{3(5(12?),+?)} comestibles.²⁽⁺⁾

Détails :

Graines, feuilles, racine, cosses (capsules), épice, légume, fruits. Le tubercule se mange rôti.

Les jeunes feuilles sont consommées cuites^{3(5(12?),+?)} (ex. : comme potherbe^{3(5(12?),+?)}) ; elles sont utilisées dans les soupes ; les feuilles sont utilisées pour clarifier le sucre.

Les graines sont utilisées pour aromatiser ; elles servent à aromatiser le pain, les ragoûts, et les liqueurs ; elles peuvent être mâchées pour rafraîchir l'haleine.

Les gousses vertes sont cuites et consommées comme légume.

Les graines sont la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les produits de boulangerie, les glaces, les boissons gazeuses et les sucreries (recettes/préparations sucrées)^{3(5(12?),+?)}.

Fruit (graines et cosses/capsules) et racine comestibles ; épice, légume, fruit^{{{(dp*)(0(+x))}}}

Le tubercule racine est mangé rôti. Les jeunes feuilles sont mangées cuites. Ils sont utilisés dans les soupes. Les feuilles sont utilisées pour clarifier le sucre. Les graines sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés pour parfumer le pain, les ragoûts et les liqueurs. Ils peuvent être mâchés pour adoucir l'haleine. Les gousses non mûres sont cuites et consommées comme légume. Les graines sont la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les produits de boulangerie, les glaces, les boissons gazeuses et les sucreries

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
11.4	0	0	2.3	0	0	0	0



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

- **Note médicinale : *****

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



Par Francisco Manuel Blanco (O.S.A., domaine public], via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Cultivé^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Cultivated^{{{(0(+x))}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux climats tropicaux mais peut pousser dans des endroits plus frais. Il a besoin d'un sol riche et bien drainé dans une position ensoleillée. Tolère un pH compris entre 6 et 7,8. En Chine, il pousse sur des zones plates et à côté des ruisseaux dans le sud de la Chine. Il a besoin d'une température supérieure à 5 ° C. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Au Yunnan^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : A tropical plant. It suits tropical climates but can grow in cooler places. It needs a rich well-drained soil in a sunny position. Tolerates a pH in the range 6 to 7.8. In China is grows on flat areas and beside streams in S China. It needs a temperature above 5Â°C. It suits hardiness zones 9-12. In Yunnan^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Samoa américaines, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Burkina Faso, Cambodge, Afrique centrale, Amérique centrale, Amérique centrale, Chine, Chuuk, Colombie, RD Congo, Cuba, Danemark, République dominicaine,

Afrique de l'Est, Europe, Fidji, France, FSM, Allemagne, Grenade, Guatemala, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Italie, Laos, Madagascar, Malaisie, Mexique, Myanmar, Népal, Pays-Bas, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Panama, Philippines, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Amérique du Sud, Espagne, Taïwan, Thaïlande, Tonga, Trinidad, Turquie, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : American Samoa, Asia, Australia, Britain, Burkina Faso, Cambodia, Central Africa, Central America, Central America, China, Chuuk, Colombia, Congo DR, Cuba, Denmark, Dominican Republic, East Africa, Europe, Fiji, France, FSM, Germany, Grenada, Guatemala, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Italy, Laos, Madagascar, Malaysia, Mexico, Myanmar, Nepal, Netherlands, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Panama, Philippines, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, South America, Spain, Taiwan, Thailand, Tonga, Trinidad, Turkey, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies^{{{0(+x)}}.}

◦ Notes :

Il existe environ 15 espèces d'Abelmoschus. Ils sont tropicaux et subtropicaux^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 15 Abelmoschus species. They are tropical and subtropical^{{{0(+x)}}.}

• Liens, sources et/ou références :

◦ ³PROTA4U (Protabase) :

<https://www.prota4u.org/protav8.asp?h=M23.M24.M36&t=Abelmoschus.manihot&p=Abelmoschus+moschatus#GeneticResources> ;

◦ ⁶³PROSEA (en anglais) : https://proseanet.org/prosea/e-prosea_detail.php?frt=e&id=76 ;

◦ ²⁵Ecoport (en anglais) : https://ecoport.org/ep?Plant=291&entityType=PLCR**&entityDisplayCategory=full ;

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ambrette_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ambrette_(en_français)) ;

- https://en.wikipedia.org/wiki/Abelmoschus_moschatus (source en anglais) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Abelmoschus+moschatus> ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2609599 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=623> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 2765 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 1 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 228 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 96 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1182 (As Hibiscus abelmoschus) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 67 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 146 ; Food Composition Tables for use in Africa FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 706 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 29 (As Hibiscus abelmoschus) ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 64 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 203 (As Hibiscus abelmoschus) ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 26 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 286 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Price, S.H. & J.L., Wild Food, Medicine and useful plants of the Wet tropics. Kwik Kopy, Cairns. p 1 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 273 ; Rajkalkshmi, P. et al, 2001, Total carotenoid and beta-carotene contents of forest green leafy vegetables consumed by tribals of south India. Plant Foods for Human Nutrition 56:225-238 (As Hibiscus abelmoschus) ; Smith, A.C., 1981, Flora Vitiensis Nova, Lawaïi, Kuai, Hawaïi, Volume 2 p 423 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 384 ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, An Atlas of Major Flowering Trees in India. Macmillan. p 42 ; Tanaka. ; Tang ya, Malvaceae. Flora of China. p ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 50 (As Hibiscus abelmoschus) ; Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia. Pustaka Kartini. p 79 ; Xu, Z., Tao, G. & Tan, J., 1988, Tropical Wild Flowers and Plants in Xishuangbanna, Agricultural Publishing House. photo 96 ; Yuncker, T.G., 1959, Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin

