Prosopis pubescens Benth

Identifiants : 25720/propub

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 06/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Prosopis ;***
- ***Synonymes : Prosopis emoryi Torrey, Prosopis odorata Torrey & Fremont, Strombocarpa odorata (Torr. & Frem.) A. Gray, Strombocarpa pubescens (Benth.) A. Gray ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : screwbean mesquite, Fremont screwbean , Creasote bush scrub, Tornilla, Tornillo ;***

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

Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)] ***: graines, fruit, écorce[{{{0(+x)].***

Utilisation(s)/usage(s)[{{{0(+x)] ***culinaire(s) :***

-les gousses sont consommées crues, rôties, pilonnées en farine pour les gâteaux/cakes ; les gousses sont également séchées et stockées pour une utilisation ultérieure ; elles sont également transformées en boisson alcoolisée (attention : l'alcool est une cause de cancer) ; elles sont également réduites en sirop ou mélasse[{{{0(+x)].

Les gousses sont consommées crues, rôties, pilées en farine pour gâteaux. Les cosses sont également séchées et stockées pour une utilisation ultérieure. Ils sont également transformés en boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Ils se résument également en sirop ou en mélasse

Partie testée : fruit[{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Fruit[{{{0(+x)

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

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

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

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- ***Distribution :***

  C'est une plante de climat méditerranéen. Il peut pousser dans des sols secs et salés. Il pousse en dessous de 1 200 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut pousser dans des endroits arides. Il est souvent près des ruisseaux dans les déserts et peut pousser dans un sol salé[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : It is a Mediterranean climate plant. It can grow in dry salty soils. It grows below 1,200 m above sea level. It can grow in arid places. It is often near streams in deserts and can grow in salty soil[{{{0(+x)].

- ***Localisation :***

  Afrique, Australie, Égypte, Mexique *, Afrique du Nord, Amérique du Nord, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : Africa, Australia, Egypt, Mexico*, North Africa, North America, USA[{{{0(+x)].

- ***Notes :***

  Aussi comme Mimosaceae[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : Also as Mimosaceae[{{{0(+x)].

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

  dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-158 ***;***

  dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 155"Early Uses of California Plants" (livre en anglais, pages 22 à 25, par Edward K. Balls) ;

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

  Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Strombocarpa odorata) ; BELL & CASTETTER, ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1085 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 189 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 153 ; FELGER & MOSER, ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 517 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1814 ; London J. Bot. 5:82. 1846 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 99 ; MINNIS, ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 438 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 28th April 2011] ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 66