

***Solanum aethiopicum* L., 1759 cv. 'Turkish Orange' (Aubergine africaine)**

Identifiants : 30309/solaet34

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Solanales ;**
- **Famille : Solanaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Solanales ;**
- **Famille : Solanaceae ;**
- **Genre : Solanum ;**

- **Synonymes : *Solanum gilo* Raddi, *Solanum integrifolium* Lam, *Solanum naumannii* Engl, *Solanum pierreanum* Pailleux & Bois, *Solanum zuccagnianum* Dunal ;**

- **Synonymes français : aubergine rouge de Turquie, aubergine écarlate, gijo, aubergine turque ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Scarlet eggplant , African scarlet eggplant, Azoko, Binsukula, Biwansi, Ethiopian eggplant, Garden egg, Gilo, Golden apple, Iman, Impwa, Jaxato, Jaxatu, Kainton'ko, Kinsumba, Kouwoundou, Kumba, Losuke, Love apple, Mbolongwa, Mock tomato, Nakasuga, Nakati, Ngogwe, Osun, Ruffed tomato, Tchidifule, Tokalu, Udiagato, Xulune, Yebe, Yekodiye ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/0°C ;**



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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, fruit, légume

Utilisation(s)/usage(s) culinaires :

-les fruits sont cuits et mangés ; ils sont également utilisés pour aromatiser d'autres produits alimentaires ; ils peuvent être picklés ;

-les jeunes pousses ou les bourgeons de fleurs sont tranchés finement coupés pour une utilisation dans les soupes ; jeunes pousses également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les fruits sont cuits et mangés. Ils sont également utilisés pour aromatiser d'autres aliments. Ils peuvent être marinés. Les jeunes pousses, dépouillées de fleurs et de boutons, sont tranchées et finement coupées pour être utilisées dans les soupes

Partie testée : feuilles crues

Original : Leaves raw

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
82.1	213	51	4.8	0	0	8.0	0



néant, inconnus ou indéterminés. ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾.

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

Par , via x

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :