

Solanum aethiopicum L., 1759

Identifiants : 30316/solaeta

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 ;
- 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 ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** eggplant rootstock, prickly African eggplant, tomato rootstock , 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 ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+X)}}} : feuilles, fruit, légume^{{{(0+X)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+X)}}} 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^{{{(0+X)}}} ; jeunes pousses également cuites (ex. : comme pothebe) ? (qp*).

Parties comestibles : feuilles, fruits, légumes^{{{(0+X)}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Fruit, Vegetable^{{{(0+X)}}} 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^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)
Original : Leaves raw^{{{(0+X)}}}

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



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :