Solanum melongena L., 1753 cv. 'Prosperosa' (Aubergine)

Identifiants : 37049/solmel369

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 insanum L, Solanum esculentum Dunal ;***

- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Eggplant, Brinjal, Aubergine , Afufa, Ai gua, Ai kwa, Badanekayi, Badanjan, Baigan, Baigani, Baigun, Baingan, Baingar, Baingano, Bartaku, Batanse, Baklazhan, Begun, Berenjena, Berinjela, Bhanta, Bhantaki, Boulanger, Bringanya, Bunzu, Chirivanga, Dodda badane, Egipalanti, Ekkplant, Eruvanga, Gaji, Ga sebe, Gauta, Gbo agbitsa, Gbolo, Hingoli, Igba-aja, Igbo, JajcÌŒevec, Jati bengani, Jubloks, Jukutam, Kaji, Kathirikai, Kattarikkai, Khayan, Khayan-sat, K poni-gojo, Kuli-begun, Lahopipi, Litnga-shaba, Ma khuea, Magringala, Mahoti hinpoli, Mak-hku, Makhua terung, Ma-kobokobo, Manta, Mbolongu, Mendautuk-chi, Mettavangu, Mpilinganya, Nasu, Nasubi, Ngai gwa, Niruvanga, Ntoropo, Paigana, Panthao, Qie, Ringni, Sebe atorokpo, Shaba, Skwash, Ta-gau, Talong, Te baigan, Terong, Tionh, Trab veng, Umutoryi, Vambatu, Vangachettu, Vangi, Vangun, Vankaya, Vantak, Vartaku vatigama, Vataun, Vatigana, Vazhuthana, Vengni, Volbual, Yalo ;***

- ***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)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruit, feuilles, légume$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaires :

  -les fruits sont surtout frits puis mangés ; ils peuvent aussi être grillés, cuits au four, farcis, et utilisés dans les ragoûts et les currys ; les fruits sont également séchés et stockés ;

  -les feuilles, bien que comestibles, sont velues et n'ont pas bon goût ; elles sont mélangées avec du son de riz et du sel dans lequel les radis japonais sont picklés$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Consommée cuite, on compare sa chair blanchâtre à celle de champignons très appréciés (champignon de Paris, cèpe...) de par sa texture tendre et sa saveur riche et complexe ; essentiellement présente dans la cuisine méditerranéenne et orientale,

l'aubergine est délicieuse frite, en beignet, farcie, en caviar ou encore en ratatouille (ou plus généralement mélangée à d'autres légumes dits "du sud"), et accompagne idéalement toutes sortes de viandes ; l'épiderme des variétés rouges contient de grandes quantités d'anthocyane, faisant de celles-ci un excellent antioxydant (à condition de consommée cette peau) ; ses propriétés diététiques (18 Kcal pour 100 gr) et sa richesse en minéraux (magnésium, potassium, zinc), en vitamines et en fibres, font qu'elle a la capacité de freiner l´augmentation du cholestérol (d'après des études scientifiques) ;

N.B. : crue, l'aubergine à une texture proche d'une éponge et un goût assez désagréable, dû à la présence de saponines, ce qui la rend immangeable{{{(dp)}.*

Les fruits sont principalement frits puis consommés. Ils peuvent également être grillés, cuits au four, farcis et cuits. Ils sont utilisés dans les currys. Les fruits sont également séchés et stockés. Les feuilles bien que comestibles sont velues et de mauvaise saveur. Ils sont mélangés avec du son de riz et du sel dans lesquels les radis japonais sont marinés

Partie testée : fruits - frais{{{0(+x) (traduction automatique)}
Original : Fruit - fresh{{{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
93.4	62	15	0.7	50	5	0.4	0.3

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 :