

# Tamarindus indica L., 1753 (Tamarinier)

Identifiants : 38585/tamind2

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- **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 : Tamarindus ;

- **Synonymes :** *Tamarindus occidentalis* Gaertn, *Tamarindus officinalis* Hook, *Tamarindus umbrosa* Salisb ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Tamarind , Aganat, Ai-sucaer, Ajagbon, Ambilam, Ambli, Amilam, Amlam, Amlia, Ampil tum, Ampul, Amyli, Apaderu, Aradeib, Asam jawa, Asam, Assam, Bak kaam som, Bak kaam, Bosey, Bwenba, Chich, Chicha, Chinch, Chintachettu, Chintapandu, Chintha, Chintha chigurlu, Chwa, Chwaa, Cwa, Cwao, Daxar, Djabbe, Dogha, Egin, Emlia, Enkooge, Epedura, Epeduru, Helen beli, Huli, Hura, Imali, Imbli, Imili, Imlee, Imli, Indam, Indian date, Jajo dari, Kailemu, Katara, Khosuk naan, Kinjam, Kok kham, Konya, Kore, Kumer, Ma-gyi-thi, Maak kaam, Magvi, Maihang, Mak kham, Makam, Mal kham, Mangge, Mboulam, Mbulam, Me, Mkwaju, Mkwazu, Mkwesu, Monkosso, Moya, Msisi, Mukoge, Mupin, Mussica, Muthithi, Nkwesu, Olmasambrai, Palap, Pulee, Puli, Qiubi-aiazeng, Raqay, Rokee, Rooqa, Sampalok, Sintachettu, Sitta, Siyambala, Som ma kham, Soob, Tamar, Tamarinde, Tamarindo, Tamarini, Tamarino, Tangkal asam, Tantuli, Tate amilo, Teng-te-re, Tentoi, Tentul, Tentuli, Teteli, Tetul, Tetuli, Theipai, Thengkheng-khalai, Tintlang, Tintri, Tsamia, Tsamiya, Wit asem, Yod kaam ;



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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0+\*)}}</sup> : feuilles, légume<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>μ</sup><sup>{{(0+\*)}}</sup> culinaires :

-la pulpe du fruit est comestible ; elle est également utilisée pour les boissons ; la peau extérieure est enlevée ;

-les graines sont également comestibles, cuites ; elles peuvent être grillées et moulues en farine ;

-les jeunes feuilles, les fleurs et les jeunes gousses sont également comestibles ; elles sont consommées dans les currys<sup>{{(0+\*)}}</sup> ; feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*) ;

-elles sont utilisées pour rendre les plats acides ; elles sont utilisées dans les sauces et chutneys ;

-les jeunes plants sont aussi comestibles<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

La pulpe du fruit est comestible. Il est également utilisé pour les boissons. Les graines sont également comestibles, cuites. Ils peuvent être rôtis et moulus en farine. La peau externe est enlevée. Les jeunes feuilles, les fleurs et les jeunes gousses sont également comestibles. Ils sont consommés dans les currys Ils sont utilisés pour rendre les plats acides. Ils sont utilisés dans les sauces et les chutneys. Les jeunes plants sont également comestibles

Partie testée : pulpe de fruit<sup>{{(0+x)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit pulp<sup>{{(0+x)}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
38.7	995	238	2.3	20	60	1.1	0.7



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :