

# Trachyspermum ammi (L.) Sprague ex Turrill, 1929 (Ajowan)

Identifiants : 39288/traamm

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Trachyspermum ;

- Synonymes : *Trachyspermum copticum* (L.) Link 1821, *Carum copticum* (L.) Benth. & Hook.f. ex C.B. Clarke 1879 ;

- Synonymes français : ajowan carambole, cumin ajowan, graines de carambole et, à tort, bishop's weed ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ajowan, caraway, lovage , Ajowan (de) ;



- Note comestibilité : \*\*

- 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> : fruit - huile comme épice, épice<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

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

-l'huile est produite à partir du fruit et est utilisée comme épice ; elle a une saveur de thym ; elle est utilisée dans les currys, plats de haricots et biscuits ;

-la graine est minuscule et piquante ; elle ressemble aux graines de céleri, mais le goût est comme le thym ; les graines sont utilisées dans les plats de lentilles, le pain et les pickles<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

Les fruits donnent de l'huile et sont utilisés comme épice. Il a une saveur de thym. Il est utilisé dans les currys, les plats de haricots et les biscuits. La graine est minuscule et piquante. Cela ressemble à des graines de céleri mais la saveur est comme le thym. Les graines sont utilisées dans les plats de lentilles, le pain et les cornichons



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

- Note médicinale : \*\*\*

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



De gauche à droite :

Par Berg, O.C., Schmidt, C.F., *Atlas der officinellen Pflanzen (1893-1902) Atlas. Off. Pfl. vol. 2 (1894) t. 74*, via plantillustrations

Par Vietz, F.B., *Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum (1800-1822) Icones Pl. Med.-Oecon. vol. 3 (1806) t. 267b*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante cultivée<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is a cultivated plant<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée à tropicale. Au Népal, les plantes atteignent 1500 m d'altitude<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is a temperate to tropical plant. In Nepal plants grow to 1500 m altitude<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Asie, Bangladesh, Bhoutan, Chine, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Europe, Himalaya, Inde, Indonésie, Iran, Malaisie, Méditerranée, Myanmar, Népal, Afrique du Nord, Inde du nord-est, Pakistan, Asie du Sud-Est<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Asia, Bangladesh, Bhutan, China, East Africa, Egypt, Ethiopia, Europe, Himalayas, India, Indonesia, Iran, Malaysia, Mediterranean, Myanmar, Nepal, North Africa, Northeastern India, Pakistan, SE Asia<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

Il a des propriétés médicinales en raison du thymol aidant à la diarrhée, etc<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : It has medicinal properties due to the thymol helping diarrhoea etc<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Trachyspermum\\_ammii](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Trachyspermum_ammii) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2438394](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2438394) ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 643 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 239 (As *Carum ajowan*) ; Bull. Misc. Inform. Kew 1929:228. 1929 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 22 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 166 (As *Carum copticum*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 26 (As *Carum ajowan*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1716 (As *Carum ajowan*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 462 ; Mohaghaghzadeh, A., et al, 2007, *Carum copticum* Benth. & Hook., essential oil chemotypes. *Food Chemistry* 100: 1217-1219 (As *Carum copticum*) ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 280 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 280 (As *Carum copticum*) ; Sher, H. et al, 2011, *Ethnobotanical and Economic Observations of Some Plant Resources from the Northern Parts of Pakistan*. *Ethnobotany research & Applications* 9:027-041 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 4 (As *Carum ajowan*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 121 (As *Trachylopernum ammi*)