

Triumfetta annua L.

Identifiants : 39711/triann

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Triumfetta ;

- **Synonymes :** *Triumfetta schimper* Hochst ex A Rich, *Triumfetta trichoclada* DC, *Triumfetta triclada* Link ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Paroquet Bur, , Burweed, Cipopo, Gaidau nhatnien, Hombo, Katsine, Khatambuzi, Kibosa, Kifutuma, Libube, Liwube, Sungini, Therere, Ugunga ;



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

Parties comestibles : feuilles, légumes^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | **Original :** Leaves, Vegetable^{{{{0(+x)}}}} Les feuilles sont parfois cuites en accompagnement. Ils doivent être bien cuits. L'écorce des jeunes tiges vertes est utilisée pour un exsudat visqueux pour une soupe. Pour enlever l'écorce, les tiges sont placées près d'un feu pendant un court moment jusqu'à ce qu'elle se détache, puis l'écorce pelée et placée dans de l'eau chaude et pressée pour extraire la sève. Il est épicé avec du sel et d'autres épices. (L'huile végétale ne doit pas être ajoutée)

Partie testée : feuilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
78.9	298	71	4.2	0	0	29.2	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 654 ; Exell, A.W. et al, (Ed), 1963, *Flora Zambesiaca Vol 2 Part 1 Crown Agents*, London. p 75 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 46 ; Goode, P., 1989, *Edible Plants of Uganda*. FAO p 30 ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development*. p 48 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 535 ; Harkonen, M. & Vainio-Mattila, K., 1998, *Some examples of Natural Products in the Eastern Arc Mountains*. *Journal of East African Natural History* 87:265-278 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 108 ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle*. CTA., p 69 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 221 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 194 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 488 ; Schippers, R.R., 2004. *Triumfetta annua L.* [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 23 October 2009 ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Vainio-Mattila, K., 2000, *Wild vegetables used by the Sambia in the Usumbara Mountains, NE Tanzania*. *Ann. Bot. Fennici* 37:57-67 ; Vernon, R., 1983, *Field Guide to Important Arable Weeds of Zambia*. Dept of Agriculture, Chilanga, Zambia. p 50 ; Wild, 1975, ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 251