

Tulbaghia violacea Harv., 1837 cv. 'Himba'

(Tulbaghie violacée)

Identifiants : 39813/tulvio1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;
- Genre : Tulbaghia ;

- **Synonymes français :** tulbabghia violacée, tulbaghie violette, tulbaghie à fleurs violettes, ail d'Afrique du Sud ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** society garlic, sweet garlic, wild garlic, Ajo ornamental, Isihaqa ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -8°C ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Feuilles et fleurs sont utilisées comme la ciboulette, et les bulbes comme oignons de printemps.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : fleurs, feuilles, racine^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0(+x))}}} culinaire(s) :

-les feuilles et les fleurs sont utilisées comme la ciboulette ;

-les bulbes sont utilisés comme des oignons de printemps^{{{(0(+x))}}}.

Les feuilles et les fleurs sont utilisées comme la ciboulette. Les bulbes sont utilisés comme des oignons de printemps. Les fleurs peuvent être consommées crues ou cuites et ajoutées aux salades ou utilisées comme arôme dans les aliments cuits



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

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



Par Patrick Le Ménahèze, via x

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-289698 ;

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

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

Bot. Mag. 64: t. 3555. 1837 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1436 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 302 ; Joffe, P., 2007, Creative Gardening with Indigenous Plants. A South African Guide. Briza. p 299 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 51 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 693 (Drawing)