Vangueria infausta Burch. subsp. rotundata

Identifiants : 40317/vaninfb

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 09/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Rubiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rubiales ;***
    - ***Famille : Rubiaceae ;***
    - ***Genre : Vangueria ;***
- ***Synonymes : Canthium infaustum (Burch.) Baill, Vangueria barnimiana Schweinf, Vangueria infausta subsp. infausta, Vangueria infausta var. virescens Sond, Vangueria munjiro S. Moore, Vangueria tomentosa Hochst, Vangueria velutina Hook, ?Vangueria campanulata Robyns, Vangueria lasiocladus K. Schum, Vangueria rotundata Robyns, Vangueria rupicola Robyns, ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Small wild medlar, Velvet-leaf vangueria , Amantulwane, Baraghumo, Bombo, Imadnulu, Imiviyo, Infahlo, Ingumi, Ivili, Iviyo, Kikomoa, Kimoluet, Kimolwet, Leyambaso, Mabelo, Mabilo, Mafila, Mamuemuita, Mapendo, Mbilima, Mfukutu, Mispel, Mkangandembo, Mmilo, Moelwa, Moplo, Mothwanye, Movilo, Mpfilwa, Mpulukututu, Msada, Msambarawe, Msilu, Muiru, Mukarakassa, Mukumoa, Mulada, Mungolomya, Munzwiru, Mutufu, Mutululo, Muziru, Muzuza, Muzwilo, Mvilu, Mviru, Mzilu, Ndigiti, Ndowiro, Nombumbu, Nuiri, Nwene, Ol-gumi, Omuya, Santukwan, Titipe, Umbizo, Umfilwa, Umtofu, Umtulwa, Umvile, Umviyo, Vinanana ;***

- ***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, graines, feuilles$^{0(+x)}$.

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

  -les fruits sont consommés crus ; le fruit peut être utilisé pour faire une sauce ou un pudding ; lorsque du sucre est ajouté, le fruit ressemble et goûte comme la compote de pommes ; le fruit peut être séché et stocké ; il est plus tard trempé et cuit ;

  -les graines sont fissurées et les noyaux extraits et consommés ; ils sont grillés ; ils sont également utilisés comme aromatisant ;

  -les feuilles sont cuites comme légume vert$^{\{\{\{0(+x)}$ (potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$).

  Les fruits sont consommés crus. Le fruit peut être utilisé pour faire une sauce ou un pudding. Lorsque le sucre est ajouté, le fruit ressemble et a le goût de la compote de pommes. Le fruit peut être séché et conservé. Il est ensuite trempé et cuit. Les graines sont concassées et les grains sont extraits et mangés. Ils sont torréfiés. Ils sont également utilisés comme arôme. Les feuilles sont cuites comme légume vert

  Partie testée : fruit$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
  Original : Fruit$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
64.4	498	119	1.4	0	11.5	24.4	7.1

néant, inconnus ou indéterminés.

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

  dont classification :

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