

Capparis brevispina DC.

Identifiants : 6273/capbre

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Capparaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capparales ;
- Famille : Capparaceae ;
- Genre : Capparis ;

- Synonymes : Capparis brevispina Wight & Arn, Capparis zeylanica Hook.f. & Thoms. non Linn ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Aadhandai, , Lepura, Maradasoppu, Niphura ;



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

Parties comestibles : fruit^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Fruit^{{{0(+x)}}} Les bourgeons sont utilisés pour aromatiser. Les fruits crus non mûrs sont coupés en fines tranches et salés et séchés au soleil et transformés en cornichons ou frits dans de l'huile de graines de sésame. Il est mangé en accompagnement avec du porridge. Les fruits mûrs sont consommés crus

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)
	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **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 102 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 153 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. *Int. J. of Usuf. Mngt.* 15(1):17-37 ; Misra S. & Misra M., 2016, Ethnobotanical and Nutritional Evaluation of Some Edible Fruit Plants of Southern Odisha, India. *International Journal of Advances in Agricultural Science and Technology*, Vol.3 Issue.1, March- 2016, pg. 1-30 ; Narayanan Ratheesh, M. K. et al, 2011, Wild edible plants used by the Kattunaikka, Paniya and Kuruma tribes of Wayanad District, Kerala, India. *Journal of Medicinal Plants Research* Vol. 5(15), pp. 3520-3529 ; Tamil herbs, 2007, *Edible Plants of the Tropical Dry Evergreen Forest*.