

Aframomum corrorima (C. Pereira) P. C. M. Jansen, 1981 (Korarima)

Identifiants : 808/afrcor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;
- Genre : Aframomum ;

- Synonymes : Amomum corrorima A. Braun 1848, Amomum korarima J. Pereira 1850 (= basionym, Aframomum corrorima (A. Braun) P. C. M. Jansen, Aframomum korarima (Baker) Cout. ex Engl., Aframomum korarima (J. Pereira) Cout. ex Engl. 1908 ;

- Synonymes français : fausse cardamome = false cardamom, cardamome d'Ethiopie ou éthiopienne, Ethiopian cardamom), Aframomum sp. (Uganda) de rarepalmseeds ? ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Korarima, Ethiopian cardamom , Guragi spice, Kewrerima, Nutmeg cardamom ;



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

Fruit (graines (séchées, parfois fraîches) : aromatisantes⁶² [épice^{3(4(+x),+x)}, café^{3(4(+x),+x)}, sauces^{3(+x)}...] ; et pulpe^{3(23?,+x),62}) et feuille (dont aromatisantes : nourriture/aliment{{, boissons)¹⁷ comestibles. Les graines séchées sont utilisées pour parfumer les sauces. Ils sont également utilisés pour aromatiser le café, le thé, le pain et le beurre. La couche autour des graines est comestible. Les fruits sont utilisés comme assaisonnement pour les gâteaux, le thé, les saucisses, les ragoûts et les pains. Il est également utilisé dans un mélange d'épices



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

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



Par , via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est généralement vendu sur les marchés locaux. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is commonly sold in local markets. It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. En Ethiopie, il pousse entre 1 700 et 2 000 m d'altitude. Il se trouve généralement dans des endroits légèrement ombragés de la forêt tropicale. Il convient aux endroits humides. La température est d'environ 20 ° C^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. In Ethiopia it grows between 1,700-2,000 m altitude. It is usually in slightly shaded spots in rainforest. It suits humid locations. The temperature is about 20Â°C^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Afrique de l'Est, Érythrée, Éthiopie, Somalie, Soudan, Tanzanie, Ouganda, Afrique^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, East Africa, Eritrea, Ethiopia, Somalia, Sudan, Tanzania, Uganda, Africa^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 50 espèces d'Aframomum^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 Aframomum species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁶²toil d'épices : https://www.toildepices.com/wiki/index.php/Aframomum_korarima#.UKfD-4f8KSo ;
- ³PROTA4U : [https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&q=pe&p=Aframomum+corrorima+\(A.Braun\)+P.C.M.Jansen](https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&q=pe&p=Aframomum+corrorima+(A.Braun)+P.C.M.Jansen) ;
- ⁴"Mandsfeld's World Database of Agricultural and Horticultural Crops" (MWDAHC, en anglais) : https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/htmldb_pgrc/f?p=185:46:319895878507501::NO::module.source.akzanz.taxid:mfad_sn.botnam.0.3306 ;
- ¹⁷Ecocrop (en anglais) : <https://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/dataSheet?id=2863> ;

dont classification :

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

Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 105 (As Aframomum korarima) ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 61 (As Aframomum korarima) ; e-monocot.org/taxon/urn:kew.org:wcs:taxon:218357 ; H. G. A. Engler & C. G. O. Drude, Veg. Erde 9(II):386. 1908 (Pflanzenw. Afrikas) (As (Baker) Cout. ex Engl.) (As Aframomum korarima) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 247 (As Aframomum korarima) ; Jansen, P.C.M., 2002. Aframomum corrorima (Braun) P.C.M.Jansen. [Internet] Record from Protabase. Oyen, L.P.A. & Lemmens, R.H.M.J. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources vÃ©gÃ©tales de lâ'Afrique tropicale), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 13 October 2009. ; Kunkel, (As

Aframomum kokarima) ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> (As *Aframomum kokarima*) ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 42 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 9 (As *Aframomum kokarima*) ; Siegenthaler,