Citrus lucida (Scheff.) Mabb.

Identifiants : 8221/citluc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Rutaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Rutaceae ;***
    - ***Genre : Citrus ;***
- ***Synonymes : Feronia lucida Scheff.Feroniella lucida (Scheff.) Swingle, Feroniella oblata Swingle ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wood apple, , Kawista-krikil, Krasang, Krasang si Phle, Ma sang, Som kaek ;***

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

  Parties comestibles : feuilles, fruits{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Leaves, Fruit{{{0(+x) Les fruits mûrs sont consommés et donnent une saveur acide. Le fruit est trempé dans l'eau pendant quelques minutes avant utilisation s'il a été séché. Les fleurs sont également utilisées comme légume. Les jeunes pousses et feuilles crues sont consommées avec une salade de pousses de bambou aigres

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" :

Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 70 (As Feroniella lucida) ; Bull. Soc. Bot. France 59:781. 1912 ; 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 1015 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 73 ; Khumgratok, S., Edible Plants in Cultural Forests of Northeastern Thailand. Mahasarakham University Thailand. ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta. p 58 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 74 (Also as Feroniella oblata) ; Martin, M.A., 1971, Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; Perera, A. H. and Rajapakse, R. M. N., 1991, A baseline study of Kandyan Forest Gardens of Sri Lanka: Structure, composition and utilization. Forest Ecology and Management, 45:269-280 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 297 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 409 ; Srichaiwong, P., et al, 2014, A Study of the Biodiversity of Natural Food Production to Support Community Upstream of Chi Basin, Thailand. Asian Social Science 10 (2): (As Feroniella lucida)