

Colocasia esculenta (L.) Schott, 1832 cv. 'Black Beauty' (Taro)

Identifiants : 8880/colesc3

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Colocasia ;

- Synonymes : *Arum colocasia* L., *Arum esculentum* L., *Arum nymphaeifolium* (Ventenat) Roxb., *Caladium esculentum* (L.) Vent., *Caladium nymphaeafolium* Ventenat, *Colocasia antiquorum* Schott, *Colocasia antiquorum* var. *esculenta* (L.) Schott, *Colocasia antiquorum* var. *euchlora* (K. Koch & Sello) Schott ex Engl., *Colocasia esculenta* var. *globulifera* Engl. & Krause, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Taro , Aaki, Aba, Abalong, Aga, Akasi, Alo, Alu, Amadumbe, Amankani, Ang, Ange, Aro mwora, Arui, Arvi, Ba, Baal, Bahlip, Bal, Barbados eddoe, Bari, Boka, Bu laiche, Bwet, Chamadumpa, Chawa, Chemagadda, Chonque, Chou Bouton, Coco, Colulu, Curcas, Dagmay, Dalo, Danchi, Dehiala, Detaro, Dhopa, Diefefe, Doko, Dow, Dsehi, Ebitekyere, Eddoe, Ega, Eze, Furedhdhe ala, Gaba, Gabi, Gablos, Gadda kanda, Gahala, Gahula, Ghuiya, Ghuya, Gimbi, Gingu, Golegez, Guagui, Gusum thaso, Gwamba, Gwasa, Henchichebu, Henru ke-ik, Ikoko odo, Imo, Inhame, Ioth, Ishu koko, Jibabwai, Kachalu, Kachchi, Kachu, Kake alo, Kake, Kalakasu, Kalo, Kandala, Karkal, Karkalo, Karoonay kilangu, Kattuchembu, Keladi, Kesavina beru, Khoai au nu'oc trang, Kieze, Kochailal, Kochaimati, Kochu, Kochur mukhi, Koko, Kola kochu, Kolia kochu, Kolkas, Kollithalu, Kolokasi, Kopare, Kotak, Krachkoko, Kuchu, Kuhtak, Kukau, Lam pal, Langa, Lang henru, Lango, Lati, Lheng basar, Linsa, Logbui, Lubingan, Ma, Madere, Madumbe, Makoma, Mal, Malanga, Malangay, Malangu, Mangani, Maniango, Mattu midolodolo, Mbwet, Mi, Mileken, Moa, Mon nuoc, Mudhumbe, Mwit, Nau, Ngaglin, Ngolo, Nkase, Numbale, Oburagoi, Ocumo culin, Oni, Opela, Ot, Pai, Papula, Phueak, Pidaalu, Pindalu, Pidanlu, Pising, Pueta, Pwet, Qolqas, Quiquisque, Rebol, Sambu, Saonjo, Saru, Satoim, Sawa, Seppankizhang, Seru ara, Sewa, Shamagadde, Shamakkilangu, Shemakkalengu, Shembu, Shriew, Sola kachu, Suni, Ta, Tabul, Tadala, Tagwamba, Taioba, Talas, Taleus, Talo, Tango, Taro kalo, Tato, Tayoba, Te taororo, Te taorourour, Thagong, Thalu, Thaso, Thaso gwsww, Thoks, Tikowounkofanti, Timoukan'te, Tra'w, Ttimba, Ttimpa, Tuka, Ule mankani, Utamchap, Vika, Woot, Yu-tao, Yekontenko ;



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

Feuille (feuilles^{0(+x),27(+x)}) et tiges^{0(+x)} cuites^(dp*) {bouillies^{27(+x)}} [nourriture/aliment^{(((dp*))} : légume^{0(+x)} {ex. : comme potherbe, brède^{(((dp*))}}] et racine^{0(+x)} (tubercules^{27(+x)}) {cormes^{0(+x)}} cuits^(dp*) {bouillies^{27(+x)}} [nourriture/aliment^{(((dp*))} : légume^{0(+x)}]) comestibles^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Plante très cultivée sous les tropiques^{(((27(+x)))}.

Les bulbes, pétioles et feuilles sont tous comestibles après la cuisson. Les feuilles sont également séchées et stockées. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont roulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les fleurs

sont également cuites comme légume. **ATTENTION** Certaines variétés brûlent la gorge à cause des cristaux d'oxalate. Pour les éliminer, faites tremper dans du bicarbonate de soude pendant 2 heures, puis faites bouillir pendant 60 minutes. Les feuilles fraîches peuvent être conservées pendant 4-5 jours. Les feuilles et les tiges peuvent être séchées et stockées

Partie testée : racine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

Original : Root^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
59	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.(1*)**ATTENTION** : toutes les parties de la plante crue, et en particulier la peau des tubercules, contiennent des cristaux d'oxalate de calcium particulièrement irritants ; ces composés sont détruits à la cuisson^{{{{27(+x)}}}}. Plus d'infos, voir fiche toxine^{{{{dp*}}}}.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :