Combretum psidioides Welw.

Identifiants : 8956/compsi

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 : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Myrtales ;***
    - ***Famille : Combretaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Myrtales ;***
    - ***Famille : Combretaceae ;***
    - ***Genre : Combretum ;***
- ***Synonymes : Combretum brachypetalum R. E. Fr, Combretum grandifolium F. Hoffm, Combretum omahekae Gilg. & Dinter ex Engl, Combretum psidioides subsp. katangense Duvign ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Silver combretum, Peeling bushwillow, , Giuama, Gloa, Iwupu, Mulondwe, Mutubi, Omalo ;***

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

  Parties comestibles : gomme, écorce - arôme{{{0(+x) (traduction automatique) \| Original : Gum, Bark - flavouring{{{0(+x) L'écorce en poudre est utilisée comme arôme pour les herbes potagères cuites. Il est également utilisé pour aromatiser le vin de marula. L'arbre endommagé produit de la gomme comestible

  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" :

Flora Zambesiaca. http://apps.kew.org/efloras ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 20 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, Food from the Veld. Delta Books. p 157 ; Mannheimer, C. A. & Curtis. B.A. (eds), 2009, Le Roux and Muller's Field Guide to the Trees and Shrubs of Namibia. Windhoek: Macmillan Education Namibia. p 364 ; Plowes, N. J. & Taylor, F. W., 1997, The Processing of Indigenous Fruits and other Wildfoods of Southern Africa. in Smartt, L. & Haq. (Eds) Domestication, Production and Utilization of New Crops. ICUC p 189 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 10th April 2011]