

Acronychia acidula F. Muell.

Identifiants : 557/acraci

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Class~~ ~~is~~ ~~le~~ Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Acronychia ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Lemon aspen, , Lemon wood ;



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

Parties comestibles : fruits, graines^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}} | Original : Fruit, Seeds^{{{(0(+x))}} Le fruit est consommé cru. C'est acide. Il peut être utilisé en cuisine. Il est cuit avec des fruits de mer ou de la volaille. Il peut être transformé en confitures, sirop, gâteaux, sauces, jucie, conserves ou vinaigrette. Les petites graines noires sont comestibles

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



Précautions :

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" :

Alice, L. & O'Quinn, T., *Australian Bush Superfoods. Explore Australia* p 86 ; Bonney, N., 1997, *Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074* p 168 ; Cherkoff V. & Isaacs, J., *The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia* p 198 ; Cooper W & Cooper W T, 1994, *Fruits of the Rain Forest. RD Press* p 18 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia.* p 456 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia, Fontana.* p 21 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 2. Lothian.* p 141 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 213 ; Jones D, L, 1986, *Ornamental Rainforest Plants in Australia, Reed Books,* p 102, 340 ; Nicholson, N & H., 1996, *Australian Rainforest Plants 2, Terania Rainforest Publishing. NSW.* p 6 ; Pearson, S. & A., 1992, *Rainforest Plants of Eastern Australia. Kangaroo Press* p 16 ; Price, S.H. & J.L., *Wild Food, Medicine and useful plants of the Wet tropics. Kwik Kopy, Cairns.* p 3 ; Queensland Forest Service, 1991, *Trees and Shrubs. Department of Primary Industries.* p 63 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html* p 4 ; Robins, J., 1996, *Wild Lime. Cooking from the Bush food garden. Allen & Unwin* p 30 ; Smith, K & I., 1999, *Grow your own bushfoods. New Holland. Australia.* p 45 ; Townsend, K., 1994, *Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc.* p 69