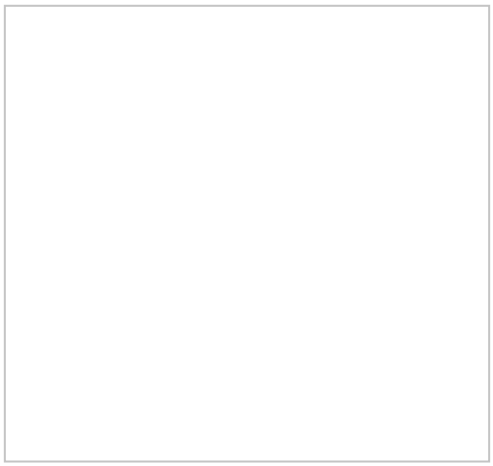
La combava



Le combava (ou combawa, cumbava, cumbaba, makrut, citron combera, kaffir lime) est un agrume du sous-genre papeda dont le nom provient des anciennes cartes maritimes oï l'ï le indonï sienne de Sumbawa, ï l est de Bali dans l'archipel de la Sonde, dans la mer des Moluques, est nommï e Combava par les marins occidentaux. Il est originaire de ces ï les.
Combava est le nom de l'arbre, Citrus hystrix et de son fruit.
La feuille de combava est un condiment usuel dans la cuisine de l'Asie mï ridionale, et du sud de l'ocï an Indien, dont La Rï union. Depuis la dï cennie 2010, son utilisation devient frï quente en Grande-Bretagne sous l'influence du green curry du chef Jamie Oliver largement mï diatisï , et de par le monde chez les restaurants thaï landais.
L'arbre de petite taille est ï pineux (d oï son nom hystrix), ses feuilles ont le pï tiole largement ailï des papeda, le fruit est sphï rique d'un diamï tre de 4 ï 6 cm avec une ï corce grumeleuse caractï ristique. Le fruit et la feuille sont riches d'une huile essentielle fortement parfumï e, d'un parfum rappelant la citronnelle. ï Le fruit globuleux est verruqueux.
Le combava n'est pas une plante domestiquï e, mais une plante sauvage cultivï e dont il existe des hybrides naturels.ïCette plante est cultivable en pot, ï condition de la rentrer pendant la saison froide (rusticitï ï 2ï C)

Catï gorie: Citrus
Famille: Rutaceae
Genre: Citrus
Espï ce: hystrix
Zone Gï ographique d'Origine: Asie du sud est
Zones Climatiques: Littoral subtropical, sud de l'Italie et ï les
Port: Arbuste
Feuilles: Feuilles persistantes
Colore Foglie: Verde
Pï riode de Floraison: Gennaio / Febbraio / Marzo / Settembre / Ottobre / Novembre / Dicembre

Fleur: Corymbe
Colore Fiori: Bianco
Sol: Moyennement acide / Moyenne sol
Besoins en Eau: Eau moyenne
Exposition ï la Lumiï re: Demi ombre / Plein soleil
Forme: Palissï es / En cone ï l'envers / Tige / En buisson
Colore Frutti: Verde ï Giallo
Parfumï : oui