Eleutherococcus sessiliflorus (Rupr. & Maxim.) S.Y.Hu

Identifiants : 12609/eleses

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Araliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Araliaceae ;***
    - ***Genre : Eleutherococcus ;***
- ***Synonymes : Acanthopanax sessiliflorus ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wangrangkura , Ogalpinamu ;***

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

  Parties comestibles : feuilles, écorces, fruits - brassage *{{{0(+x) (traduction automatique)}}}* ***| Original : Leaves, Bark, Fruit - brewing*** *{{{0(+x)}}}*
  Les jeunes feuilles sont bouillies comme légume. Ils sont également utilisés dans les salades et conservés dans la sauce soja. Les feuilles et tiges plus anciennes sont utilisées comme substitut du thé. L'écorce sert à faire du vin. Les fruits sont utilisés dans le brassage

  néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***
- ***Liens, sources et/ou références :***

° [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Eleutherococcus_sessiliflorus ***;***

dont classification :

dont livres et bases de données : [0]***"Food Plants International" (en anglais) ;***

dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

Chon, S. et al., 2009, Total Phenolics Level, Antioxidants Activity and Cytotoxicity of Young Sprouts of Some Traditional Korean Salad Plants. Plant Foods for Human Nutrition. 64:25-31 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 534 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 277 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 25 (As Acanthopanax sessiliflorus) ; J. Arnold Arbor. 61:109. 1980 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Song, M., et al, 2013, Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea. Indian Journal of Traditional Knowledge. 12(2) pp 177-194 ; Tanaka,