

Alaria esculenta (L.) Greville

Identifiants : 1268/alarescu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Chromista ;
- Division : Ochrophyta ;
- Classe : Phaeophyceae ;
- Ordre : Laminariales ;
- Famille : Alariaceae ;
- Genre : Alaria ;

- Synonymes : Laminaria esculenta (Linnaeus) C. Agardh, et beaucoup d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Dabberlocks, Wing kelp, Atlantic wakame, , American wakame, Atlantic wakame, Badderlock, Edible fucus, Henware, Honeyware, Keys murlins, Lady's tresses, Murlins, Ribini ;



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

Parties comestibles : algues, nervure médiane, sporophylles, fronde, algues^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Seaweed, Midrib, Sporophylls, Frond, Algae^{{{0(+x)}}} La nervure médiane est douce et croquante. Il est ajouté aux soupes, ragoûts, sandwichs et salades. Les sporophylles sont noisettes. Ils sont consommés crus. Les frondes doivent être traitées avant d'être consommées pour éliminer le goût âcre. Ils sont trempés dans l'eau pendant un ou deux jours avant la cuisson. Ils sont séchés et fumés. Il peut donner un gel pour la fabrication de gélatine

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	9.1	0	0	0	0



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" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Cherry, P., et al, 2019, Risks and benefits of consuming edible seaweeds. *Nutrition Reviews* VR Vol. 77(5):307-329 ; Eidlitz, M., 1969, Food and Emergency food in the circumpolar area. Uppsala, Sweden. ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 257 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 369 (As *Laminaria esculenta*) ; <http://www.seavegetables.com> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 366 ; Johnston, H.W., 1970, The biological and economic importance of algae. Part 3 Edible algae of fresh and brackish water. *Tuatara* 18:17-35 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 235 ; Kuhnlein, H. V. and Turner, N. J., 1991, Traditional Plant Foods of Canadian Indigenous Peoples. *Food and Nutrition in History and Anthropology* Volume 8. Gordon and Breach. p 18 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 119 ; Pereira, L., 2011, A Review of the Nutrient Composition of Selected Edible Seaweeds. In *Seaweed*. Pomin V. H., (Ed.) Nova Science Publishers, Inc ; Porsild, A.E., 1953, Edible plants of the Arctic. *Arctic* 6:15-34. ; Surey-Gent, S. & Morris G., 1987, *Seaweed. A User's Guide*. Whirret Books. London. p 30, 124. ; Svanberg, I., et al, 2012, Edible wild plant use in the Faroe Islands and Iceland. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 233-238 ; Tozer, F., 2007, *The Uses of Wild Plants*. Green Man Publishing. p 22 ; Wikipedia ; Yanovsky, E., 1936, *Food Plants of the North American Indians*. United States Department of Agriculture Miscellaneous Publication No 237. Washington, D.C. p 2 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, World seaweed utilisation: An end-of-century summary. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376