Ficus carica L., 1753 cv. 'Noire De Caromb' (Figuier)

Identifiants : 13914/ficcar1

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

Dernière modification le 02/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Moraceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Moraceae ;***
    - ***Genre : Ficus ;***
- ***Synonymes : Ficus kopetdagensis Pachom, et beaucoup d'autres ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Fig , Adriatic fig, Anjeer, Anjir, Anjira, Anjura, Anjuru, Aviavimbazaha, Baghi inzar, Black Mission fig, Brown Turkey fig, Buah tin, Calimyrna fig, Dumur, Fico, Figo-roxo, Figo, Figueira, Fique, Flowerless fruit, Goolar, Higo, Higuera comun, Higuera, Ichijiku, Incir, Inzar, Inzer, Manjimedi, Mati, Muhwagwanamu, Paka, Phagwar, Sico, Simaiyatti, Simayatti, Smokinya, Smyrna fig, Te biku, Teen, Tenatti, Thinbaw-thapan, Wu hua guo, Yabani incir, Yemis ;***

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

  Fruit$^{0(+x)}$ (fruits$^{0(+x),27(+)}$ {chair/pulpe, peau et graines} [nourriture/aliment et$^{\{\{\{(dp*)}$ base boissons$^{\{\{\{27(+)\mu/breuvages\mu(dp*)}$ alcoolisé(e)s27(+) {vin, brandy$^{\{\{\{0(+x)}$}] : frais$^{\{\{\{(dp*)}$ ou séchés, crus$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+)}$ ou cuits$^{0(+x)}$) et tronc (sève$^{5(+)}$: latex$^{0(5(+),+x)}$ [agent de caillage/coagulation / caille-lait$^{\{\{\{\sim\sim0(5(+),+x)}$]) comestibles$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$.

  Détails :

  Les fruits crus ou cuits sont doux et succulents ; un spécimen bien mûr est un fruit exquis qui fond presque littéralement dans la bouche ; le fruit est souvent séché pour une utilisation ultérieure, et ce fruit séché est un élément majeur du commerce ; les figues sont généralement en forme de poire et jusqu'à 5cm de diamètre$^{\{\{\{5(+)}$; elles peuvent également être mises en conserves ou utilisées dans les$^{\{\{\{\sim\sim0(+x)}$ confitures$^{0(+x),27(+x)}$, sirops, pain, pâtisseries et tartes ou encore transformées en brandy (eau de vie) et vin.

  De la nourriture est enveloppée dans des feuilles pendant la cuisson pour leur donner leur arôme.

  Le latex de la sève$^{\{\{\{\sim\sim0(5(+),+x)}$ (suc des feuilles$^{\{\{\{\{(dp*)}$) peut être utilisé pour coaguler le lait (coagulation des laits végétaux pour le fromage et le lait caillé)$^{\{\{\{\sim\sim0(5(+),+x)}$. Avant la guerre 14/18, on faisait cailler le lait en incorporant à celui-ci (préchauffé à 40°C) une ou deux jeunes feuilles de figuier : le résultat est parfait surtout avec du lait cru (non stérélisé){{{Forum "aufeminin.com" . Plante largement cultivée dans le monde dans les régions tempérées$^{\{\{\{27(+x)}$.

  Les fruits sont consommés crus ou cuits. Ils peuvent être séchés, conservés ou utilisés en confiture. Ils sont utilisés dans les sirops, le pain, les pâtisseries et les tartes. Les fruits sont transformés en brandy et en vin. Food est enveloppé dans les feuilles pendant la cuisson pour donner de la saveur. Ceci est utilisé avec les poissons. Le latex est utilisé pour coaguler le

lait pour le fromage et le jarret

Partie testée : fruit vert cru[{{{0(+x) (traduction automatique)]
Original : Fruit green raw[{{{0(+x)]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
84.6	174	42	1.3	500	2	0.4	0.3

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :