Graptopetalum paraguayense (N.E.Br.) E.Walther, 1938 (Porcelaine)

Identifiants : 15177/grapar

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 ;***
    - ***Ordre : Saxifragales ;***
    - ***Famille : Crassulaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Crassulaceae ;***
    - ***Genre : Graptopetalum ;***
- ***Synonymes français : plante-fantôme (plante fantôme) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : oborozuki, Gurapara leaf, ghost plant ;***

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

  Les feuilles sont comestibles{{{300}. Description / Goût : Le goût de la porcelaine est aigre et la texture est craquante comme une pomme. Elle est prête à être consommée lorsque les feuilles mesurent environ 6 cm et que le diamètre complet d'un plant mesure 10 cm. La porcelaine se reproduit très facilement par bouturage, vous pouvez donc voir ses nouveaux bourgeons et racines émerger alors qu'elle est encore au marché ou à l'épicerie. Saisons / Disponibilité : La porcelaine est disponible toute l'année. Valeur nutritionnelle : La porcelaine est riche en minéraux et en vitamines et elle est particulièrement riche en calcium et en magnésium. Applications : Assurez-vous de mettre la porcelaine dans un récipient scellé au réfrigérateur afin d'éviter l'apparition de nouvelles pousses. Utiliser dans les 10 jours à 2 semaines. La porcelaine peut être consommée crue{{{213}.

  Détails :

  Informations ethniques / culturelles :

  La porcelaine n'a pas une grande popularité mais celle-ci est croissante parmi les légumes au Japon. La plante, enregistrée comme "Gurapara leaf" au Japon, pousse abondamment dans les climats chauds ; on la trouve dans la préfecture de Chiba, la préfecture d'Akita et la préfecture d'Aichi ; il est illégal de la cultiver et de la vendre au Japon sans utiliser des semis certifiés{{{213}.

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

- ***Usages médicinaux : Elle aide à abaisser la glycémie ; elle aide la fonction hépatique et le système immunitaire{{{213} ;***

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

Par Addisonia (1916-1964) Addisonia vol. 7 (1922) t. 243, via plantillustrations

- ***Petite histoire-géo : Géographie / Histoire***
  ***C'est une plante succulente du Mexique qui a été améliorée comme culture comestible. Graptopetalum paraguayense est également connu comme une plante de jardinage appelée "Oborozuki". La plante fantôme est nouvelle au Japon et elle est appelée "Gurapara leaf" (feuilles de Gurapara) en japonais[{{{213]*.**

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - *[300]**"The Succulent Plant Page" (en anglais) :*** https://succulent-plant.com/families/crassulaceae/graptopetalum.html ***;***
  - *[213]**"SPECIALITY PRODUCE" (en anglais) :*** https://specialtyproduce.com/produce/Ghost_Plant_8915.php ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2831756 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=410626 ***;***