

Helvella crispa (Scoop.) Fr.

Identifiants : 15810/helvcris

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Pezizomycetes ;
- Ordre : Pezizales ;
- Famille : Helvellaceae ;
- Genre : *Helvella* ;

- Synonymes : See Elvel ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Common brain fungus, White helvella, , Cerillo, Gachupin blanco, Kaanpureuu, Orejita blanca, White morsel ;

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

Parties comestibles : champignon^{{{{0(+-x)}}}} (traduction automatique) | Original : Mushroom, Fungus^{{{{0(+-x)}}}} La plupart des *Helvella* ne doivent jamais être consommées crues



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" :

Boa, E. R., 2004, *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Christensen, M., et al, 2008, *Collection and Use of Wild Edible Fungi in Nepal*. Economic Botany, 62(1), 2008, pp. 12-23 ; Cocchi, L. et al, 2006, *Heavy metals in edible mushrooms in Italy*. Food Chemistry 98: 277-284 ; Cortes, L.E.U., et al, 2018, *Ethnomycology and mushroom selling in a market from Northwest Puebla, México*. Scientia Fungorum vol. 47: 47-55 ; Devkota, S., 2008, *Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal*. J.Nat.Hist.Mus.Vol.23,2008, 51-59 ; Estrada-Martinez, E., et al, 2009, *Contribucion al conocimiento etnomicologico de los Hongos Comestibles Silvestres de Mercados Regionales y Comunidades de la Sierra Nevada (Mexico)*. Interciencia Jan 2009 Vol. 34 No. 1 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 252 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p

228 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 318 (*As Elvella crispa*) ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Montoya, A., et al, 2003, *Traditional Knowledge about Mushrooms in a Nahua Community in the State of Tlaxcala, Mexico*. *Mycologia* 95(5) pp. 793-806 ; Montoya, A., et al, 2014, *Availability of Wild Edible Fungi in La Malinche National park, Mexico*. *Journal of Mycology*. Article ID 241896, 15 pages ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 234 ; Perez-Moreno, J. et al, 2008, *Wild Mushroom Markets in Central Mexico and a Case Study at Ozumba*. *Economic Botany*, 62(3), 2008, pp. 425-436 ; Purkayastha. 1978, (*As Elvella crispa*) ; Quininez-Martinez, M., et al, 2014, *Knowledge and use of edible mushrooms in two municipalities of the Sierra Tarahumara, Chihuahua, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:6 ; Yildiz, A et al, 2005, *Organic elements and protein in some macrofungi of south east Anatolia in Turkey*. *Food Chemistry* 89: 605-609 ; Zamora-Martinez, M. et al, 1995, *Natural production of wild edible mushrooms in the southwestern rural territory of Mexico City, Mexico*. *Forest Ecology and Management* 72:13-20