

Allium paradoxum (M.Bieb.) G.Don, 1827 (Ail paradoxal)

Identifiants : 1610/allpar

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 : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;
- Genre : Allium ;

• **Synonymes :** Allium paradoxum var. normale Steam, Scilla paradoxa M. Bieb ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Few-flowered leek, , Nenavadni luk, PĀ@Ā\$ġk ;



• **Note comestibilité :** *****

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

Parties comestibles^{{{(5(+))}}} : fleurs ; feuilles^{{{(5(K))}}} ; racine⁵⁽⁺⁾.

Utilisations comestibles^{{{(5(+))}}} :

-bulbe - cru ou cuit ; le bulbe, plutôt petit, mesure jusqu'à 10 mm de diamètre^{{{(5(+))}}}, il a une saveur douce d'ail et peut être utilisé comme aromatisant dans les salades et les aliments cuits ; il est récolté en début de l'été, lorsque la plante cesse de pousser, et stocké pendant au moins six mois ;

-feuilles - crues ou cuites ; un substitut de poireau ; les feuilles sont disponibles à partir de la fin de l'automne jusqu'au printemps, elles sont agréables dans les salades quand elles sont jeunes, ou cuites comme légume ou aromatisant à mesure qu'elles vieillissent ; les feuilles ont une saveur plus douce et plus délicate que les oignons ;

-fleurs - brutes/cruées ; juteuses avec une saveur douce d'ail, elles font une garniture savoureuse et décorative sur les salades^{{{(5(K))}}}.

Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues

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

Original : Bulb^{{{(0(+))}}}

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



(1*) Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses). (1*) Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{{{(rp)}}}.

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

Par Michael Wolf (Travail personnel) [GFDL ou CC-BY-SA-3.0-2.5-2.0-1.0], via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il pousse naturellement en Iran dans des terrains vagues sur des sols humides et est naturalisé dans un certain nombre d'endroits en Grande-Bretagne. Il préfère une position ensoleillée et un sol léger et bien drainé et peut pousser dans des sols argileux humides. Ils peuvent tolérer l'ombre. Il convient aux zones de rusticité 7-9^{{{(0+x)}}}
(traduction automatique)

Original : It grows naturally in Iran in waste places on damp soils and is naturalised in a number of places in Britain. It prefers a sunny position and a light well drained soil and can grow in wet clay soils. They can tolerate shade. It suits hardiness zones 7-9^{{{(0+x)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Grande-Bretagne, Caucase, Europe, Iran, Irak, Slovénie^{{{(0+x)}}} (traduction automatique)

Original : Australia, Britain, Caucasus, Europe, Iran, Iraq, Slovenia^{{{(0+x)}}}.

- **Notes :**

*Il existe environ 300 à 700 espèces d'*Allium*. La plupart des espèces d'*Allium* sont comestibles (Flora of China). Tous les *alliums* sont comestibles mais ils ne valent pas tous la peine d'être mangés! _X000B_ Ils ont également été mis dans la famille des Alliacees^{{{(0+x)}}}* (traduction automatique)

Original : There are about 300-700 Allium species. Most species of Allium are edible (Flora of China). All alliums are edible but they may not all be worth eating! They have also been put in the family Alliaceae^{{{(0+x)}}}.

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

- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/allium-paradoxum.php> ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium+paradoxum](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium+paradoxum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de FOOD PLANTS INTERNATIONAL 296228 ;

Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 127 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 5 ; Mem. Wern. Nat. Hist. Soc. 6:72. 1832 [1827] ; Motamed, S. M., et al, 2010, *Antioxidant activity of some edible plants of the Turkne Sahra region in northern Iran*. Food Chemistry 119: 1637-1642 ; Pieroni, A., et al, 2017, *The spring has arrived: traditional wild vegetables gathered by Yarsanis (Ahl-e Haqq) and Sunni Muslims in Western Hawraman, SE Kurdistan (Iraq)*. Acta Soc Bot Pol 86(1):3519 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ;

