## Hippophae rhamnoides L. subsp. yunnanensis

Identifiants: 16109/hiprhab

Association du Potager de mes/nos Rêves (<a href="https://lepotager-demesreves.fr">https://lepotager-demesreves.fr</a>)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 15/05/2024

- · Classification phylogénétique :
  - Clade: Angiospermes;
    Clade: Dicotylédones vraies;
    Clade: Rosidées;
    Clade: Fabidées;
    Ordre: Rosales;
    Famille: Elaeagnaceae;
- Classification/taxinomie traditionnelle:
  - Règne: Plantae;
    Division: Magnoliophyta;
    Classe: Magnoliopsida;
    Ordre: Proteales;
    Famille: Elaeagnaceae;
    Genre: Hippophae;
- Synonymes: Elaeagnus rhamnoides (L.) A. Nelson, Hippophae angustifolia Lodd, Hippophae littoralis Salisb, Hippophae rhamnoideum Lodd, Hippophae sibirica Lodd, Hippophae stourdziana Szabo, Osyris rhamnoides Scop, Rhamnoides hippophae Moench;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): Sea Buckthorn, Chakanda, Cherkar, Chharuras, Chuma, Dhurchuk, Homoktovis, Kalabisa, Navadni rakitovec, Niechak, Obliyepikha, Sallowthorn, Sea berry, Sermang, Siberian pineapple, Sirma, Star bu, Tarwa chuk, Tasru, Tsarap, Tserkar, Tsermang, Tshogs skyur, Xiaoguoshaji, Zhu;



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

Fruit (frais (crus (jus/purée)1 ou cuits1) ou séchés (tisanes1)) comestibles.

## Détails :

Fruits secs/séchés, épice, feuilles - thé, graines - huile $^{\{((0)(+x))}$ . Les fruits sont transformés $^{\{((0)(+x))}$  puis $^{(dp^*)}$ , en pickles $^{\{((0)(+x))}$  (et autres marinades $^{\{((0)(+x),(((27(+x)))\}\}\}}$ ; ils ont un goût acide ; ils sont également mangés avec du lait et du fromage $^{\{((0)(+x)),(((27(+x)))\}\}}$ .

Les fruits sont transformés en conserves et en cornichons. Ils ont un goût acide. Ils sont également consommés avec du lait et du fromage ou transformés en sauces, confitures, marmelade, sirop et gelée. Ils sont également consommés crus. Les fruits sont utilisés pour le jus

Partie testée : fruits - poids sec<sup>{{(0(+x) (traduction automatique)}}} Original : Fruit - dry wt<sup>{{(0(+x)}}</sup></sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-	Vitamines C (mg	ı) Fer (mg)	Zinc (mg)
				vitamines A (μg)			
	0	0	4.1	0	0	0	0



ATTENTION : la plante contiendrait des substances toxiques ((27(+x)); certains rapports suggèrent que le fruit est toxique;

mais bien qu'il peut être très acide, il n'est certainement pas toxique ((5+), 0), ou alors cru et en très grandes quantités ((4-), 0). A éviter tout de même pendant la grossesse ((4-), 0).

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, so	ources et/ou références :
	dont classification :
	dont livres et bases de données : <sup>0</sup> "Food Plants International" (en anglais) ;