

Hirschfeldia incana (L.) Lagreze-Fossat

Identifiants : 16118/hirinn

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capparales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Hirschfeldia ;

- Synonymes : *Brassica adpressa* (Moench) Boiss, *Brassica geniculata* (Desf.) Benth, *Brassica incana* (L.) Meigen, *Crucifera hirschfeldia* E. H. L. Krause, *Erucaria hyrcanica* DC, *Hirschfeldia adpressa* Moench, *Sinapis geniculata* Desf, *Sinapis incana* L, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Greek Mustard, Shortpod mustard , Buchan weed, Cimamarella, Greek mustard, Hairy Brassica, Hoary Mustard, Jamargo, Rapodde, Senapia ;



- Note comestibilité : **

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

Parties comestibles : feuilles, graines, fleurs, tiges^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Leaves, Seeds, Flowers, Stems^{{{0(+x)}}} Les jeunes plants sont consommés avec de l'huile et du jus de citron. Ils peuvent également être consommés frais ou bouillis. Les graines peuvent être moulues et mangées. Les fleurs sont ajoutées aux trempettes de légumes. Ils sont également frits et cuits



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hirschfeldia_incana ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ° "Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ° "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, *The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 84 (3): 327-338 ; Biscotti, N. et al, 2018, *The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature*. *Italian Botanist* 5:1-24 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 41 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 70 ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. *Resimli Târkkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 58 ; Fl. Tarn Garonne 19. 1847 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 133 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 55 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 146 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Luczaj et al, 2013, *Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 8:2 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 267 ; Nebel, S., Pieroni, A. & Heinrich, M., 2006, *Ta cho`rta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy*. *Appetite* 47 (2006) 333-342 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 186 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 15th April 2011] ; Salvatore, S., et al, 2005, *Antioxidant Characterization of Some Sicilian Edible Wild Greens*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53: 9465-9471 (As *Sinapis incana*) ; Skoula, M & Sarpaki, A., 2005, *Traditional knowledge on the uses of wild plants in Crete, Greece. (As Brassica geniculata)* ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; Zizka, G., 1991, *Flowering Plants of Easter Island*. *Palmarum Hortus Francofurtensis*