Allium pskemense B. Fedtsch.

Identifiants : 1633/allpsk

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 09/05/2024

- ***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 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Uzbekistan thick stem onion, Pskemense onion, , Pskom piozi ;***

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

  Parties comestibles : bulbe, épice[{{{0(+x) (traduction automatique)] | Original : Bulb, Spice[{{{0(+x] Il est utilisé comme épice ou comme arôme

  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" :

  Khojimatov, O. K. et al, 2015, Some wild growing plants in traditional foods of Uzbekistan. Journal of Ethnic Foods. 2 (2015) 25-28 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 5 ; Ryabushkina, N., et al, 2008, Brief Review of Kazakhstan Flora and Use of its Wild

Species. The Asian and Australasian Journal of Plant Science and Biotechnology ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 23