Allium sativum L., 1753 f. violet cv. 'Germidour' (Ail violet)

Identifiants : 1657/allsatac1

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 ;***
- ***Synonymes : Allium longicuspis Regel, Allium pekinense Prokhanov, ;***
- ***Synonymes français : ail ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Garlic , Ahos, Ahus, Ail, Ajo, Arishtha, Bawang bodas, Bawang putih, Bellulli, Ä•esen, Chyet-thon-phew, Da suan, Galik, Harsun kelok, Hela lunu, Hom-tiam, Kathiem, Katiam, Krathiam, Kratiem, Kthem, Kyetthun-byu, Lasan, Lashuna, Lasun, Maneul, Ma nl, Nin-niku, Ramuza, Rosun, Sarymsak, Suan, Sudu lunu, Suen tau, Tafornua, Tellagadda, Thom, Toi, Tongologasy, Tongolonkova, Top-setting wild garlic, Ulli, Vellaipundu, Vellavengayam, Velluli ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 7-10 (-15°C pour les parties aériennes) ;***

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

Bulbe - cru ou cuit. Sa saveur très forte fait qu'il est principalement utilisé en très petites quantités, dans les salades et plats cuisinés. Quelques recettes : aïoli, beurre d'escargot, rouille, fondue au fromage... En plus des caïeux, les graines germées, l'aillet, les feuilles et la tige fleurie sont également consommés, généralement ciselés. Les clous de girofle sont utilisés en petites quantités pour aromatiser les aliments. Les feuilles peuvent également être utilisées. Les feuilles doivent être coupées avant qu'elles ne soient mûres

***Partie testée : bulbe**{{{0(+x) (traduction automatique)*
***Original : Bulb**{{{0(+x)*

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
66	*512*	*122*	*5.0*	*Tr*	*7*	*1.2*	*0*

(1*)Quand on cuisine de l'ail, certains conseillent de retirer le germe, qui serait moins digeste que le reste de la gousse (en

raison d'une plus grande concentration de produits organo-sulfurés){{{wiki. *Il y a eu des cas d'intoxication provoqués par la consommation, en grande quantité et par certains mammifères, de cette espèce ; les chiens semblent particulièrement sensibles ; évitez avec des anticoagulants ; l'allaitement peut aggraver les coliques du bébé ; évitez plusieurs semaines avant la chirurgie ; mauvaise haleine !!*{{{5(+). *Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)*{{{rp*).

- ***Note médicinale : ********

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

Par Patrick Le Ménahèze, via x

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

dont classification :