Laetiporus sulphureus (Bull) Fr.
(Polypore soufré)

Identifiants : 17789/laetsulp

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Fungi ;***
    - ***Division : Basidiomycota ;***
    - ***Classe : Agaricomycetes ;***
    - ***Ordre : Polyporales ;***
    - ***Famille : Polyporaceae ;***
    - ***Genre : Laetiporus ;***
- ***Synonymes : Polyporus sulphureus, Severa ;***
- ***Synonymes français : poulet des bois ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chicken of the woods, Sulfur polypore, Sulphur shelf, , Linhuangjun, Mirgay chaew, Rakteauu ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Parties comestibles : champignon{{{0(+x) (traduction automatique)}}} | Original : Mushroom, Fungus{{{0(+x)}}} Le corps fructifère est comestible lorsqu'il n'est pas encore mûr. Il a une saveur épicée. Les bords coupés des jeunes casquettes sont utilisés. Ils sont coupés en tranches très fines et cuits pendant 30 minutes ou plus. Il peut être séché

  ⚠

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

  De gauche à droite :

  Par Patrick Le Ménahèze, via x
  Par Patrick Le Ménahèze, via x

- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***Wikipedia :***
      - https://fr.wikipedia.org/wiki/Polypore_soufr%C3%A9 (en français) ***;***

dont classification :

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Adhikari, M. K., 2014, Addition and correction to the knowledge on edibility of wild mushrooms in Nepal: a discussion. Bul. Dept. Pl. Res. N. 36, Nepal p 5 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 482 (As Polyporus sulphureus) ; Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Christensen, M., et al, 2008, Collection and Use of Wild Edible Fungi in Nepal. Economic Botany, 62(1), 2008, pp. 12â€“23 ; Ciesla, W.M., 1998, Non-wood forest products from conifers. Non-wood forest products 12, FAO, Rome, p 91 (As Polyporus sulphureus) ; Devkota, S., 2008, Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal. J.Nat.Hist.Mus.Vol.23,2008, 51-59 ; Dongol, et al, 1995, Edible Mushrooms in Nepal ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 253 ; Fan, L., et al, The Use of Edible Wild Plants and Fungi in Korean-Chinese Villages. Journal of Environmental Information Science 44-5 p 71-79 (As Tyromyces sulphureus (Bull. ex Fr.) Donk.) ; Gryzenhout, M., 2010, Mushrooms of South Africa. Pocket Guide. Struik. p 83 ; Guild, B., 1979, The Alaskan Mushroom Hunter's Guide. Alaska Northwest Publishing Company. p 188 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 259 ; Henkel, T. W., et al, 2004, Edible mushrooms from Guyana. Mycologist 18(3): 104-111 ; Jordan, P., 2000, The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House, p 68 ; Joshi, K. and Joshi, A. R., 2008, Ethnobotanical Studies on Some Lower Plants of the Central Development Region, Nepal. Ethnobotanical Leaflets 12:832-40 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26 ; Kaufmann, B. et al, 1999, The Great Encyclopedia of Mushrooms. Konemann. p 213 ; Kaye, G.C., 1986, Wild and Exotic Mushroom Cultivation in North America ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 320 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 322 (As Polyporus sulphureus) ; Kuhnlein and Turner, 1991, (As Polyporus sulphureum) ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Luczaj, L., et al, 2015, Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramuresì§ region in Romania. Acta Soc Bot Pol 84(3):339â€“346 ; Mukhia, P.K., et al, 2013, Wild plants as Non Wood Forest Products used by the rural community of Dagana, a southern foothill district of Bhutan, SAARC Journal, 27 pages ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 194, 205 (As Boletus sulphureus) ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 182 ; See, L. S., et al, 2008, Utilization of Macrofungi by some Indigenous Communities for Food and Medicine in Peninsular Malaysia. Sustainable Forest Management and Poverty Alleviation: Roles of Traditional Forest-related Knowledge IUFRO World Series Volume 21 ; Shaw, 1984, (As Polyporus sulphureus) ; Vetner, J., 2005, Lithium content of some common edible wild-growing mushrooms. Food Chemistry 90:31-37 ; Yokayama, 1975,