

Malus sylvestris (L.) Mill., 1768 cv. 'Crittenden' (Pommier sauvage d'Europe)

Identifiants : 19641/malsyv1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/05/2024

• Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;

• Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;
- Genre : Malus ;

• Synonymes : Malus praecox Borkh, Malus sylvestris subsp. praecox Soo ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Common crab apple, European crab apple, Basosagarra, Crab Apple, Diva yabalka, Divlja jabuka, French crab apple, Kiselitsa, Lesnika, Maella, Maguillo, Maillo, Melo selvatico, Vadalma, Vadoma ;



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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{0(+x),27(+x)} {frais, séchés, appertisés ou fermentés^{(((dp⁺)(0(+x)))}} [nourriture/aliment et base boissons/brevages^{(((dp⁺)(0(+x)))} {cidre^{0(+x)}}}] et fleur (fleurs^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{(((0(+x),27(+x)))} : fruit(s)^{0(+x),27(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{(((0(+x)))} :

-le fruit non sélectionné est amer et est utilisé pour les gelées, confitures et du vin ; il peut être utilisé pour le vinaigre.

-les fleurs peuvent être cristallisées^{(((0(+x)))}.(1*)

Le fruit non sélectionné est amer et est utilisé pour la gelée, la confiture et le vin. Il peut être utilisé pour le vinaigre. Les fleurs peuvent être cristallisées

Partie testée : fruit^{(((0(+x)))} (traduction automatique)

Original : Fruit^{(((0(+x)))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
83.9	247	59	0.19	5	5.7	0.18	0.04



néant, inconnus ou indéterminés.(1)ATTENTION : les fleurs sont comestibles en petites quantités seulement car elles contiennent des précurseurs des cyanures (le cyanure d'hydrogène, appelé acide cyanhydrique ou acide prussique)^{(((dp*)(Wiki)}. Tous les membres de ce genre contiennent la toxine cyanure d'hydrogène dans leurs graines et éventuellement aussi dans les feuilles, mais pas dans leurs fruits ; le cyanure d'hydrogène est la substance qui donne aux amandes leur goût caractéristique, mais il ne devrait être consommé qu'en très petites quantités ; les graines de pommes ne contiennent habituellement pas de très grandes quantités de cyanure d'hydrogène, mais, même ainsi, elles ne doivent pas être consommées en très grandes quantités ; en petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer ; au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort^{(((5(+x)}.*

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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :