

Amanita rubescens (Pers. ex Fr.) S. F. Gray

Identifiants : 1991/amanrube

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Amanitaceae ;
- Genre : Amanita ;

- Synonymes : Agaricus rubescens (Pers.) Fr, Amanita annulosulphurea (Gillet) Sayot, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Blusher, , Dieguito, Juan diego, Juan dieguito, Zhegai egao ;

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

Parties comestibles : champignon^{{{0(+)}}} (traduction automatique) | Original : Mushroom, Fungus^{{{0(+)}}} ATTENTION Il est cru toxique mais excellent lorsqu'il est correctement cuit. Il doit être bien cuit, pas simplement cuit à la vapeur ou cuit rapidement

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

Original : Mushroom^{{{0(+)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



cf. consommation

- 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" :

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ;
Cocchi, L. et al, 2006, Heavy metals in edible mushrooms in Italy. Food Chemistry 98: 277-284 ; Degreef, J., et al,

2016, *Wild edible mushrooms, a valuable resource for food security and rural development in Burundi and Rwanda*. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 2016 20(4), 441-452 ; efta-online.org, *Edible Fungi of Tropical Africa*, Jardin botanique Meise ; Estrada-Martinez, E., et al, 2009, *Contribucion al conocimiento etnomicologico de los Hongos Comestibles Silvestres de Mercados Regionales y Comunidades de la Sierra Nevada (Mexico)*. *Interciencia Jan 2009 Vol. 34 No. 1* ; Gryzenhout, M., 2010, *Mushrooms of South Africa. Pocket Guide*. Struik. p 28 ; Guedes de Piniho, P., et al, 2008, *Correlation between the Pattern Volatiles and the Overall Aroma of Wild Edible Mushrooms*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56: 1704-1712 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 133, 317 ; Kalac, P. and Svoboda, L., 1999, *A review of trace element concentrations in edible mushrooms*. *Food Chemistry* 69: 273-281 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p 178 ; Montoya, A., et al, 2014, *Availability of Wild Edible Fungi in La Malinche National park, Mexico*. *Journal of Mycology*. Article ID 241896, 15 pages ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 20 (Also as *Amanita annulosulphurea*) ; Perez-Moreno, J. et al, 2008, *Wild Mushroom Markets in Central Mexico and a Case Study at Ozumba*. *Economic Botany*, 62(3), 2008, pp. 425-436 ; Perez-Moreno, J., et al, 2009, *Social and Biotechnological Studies of Wild Edible Mushrooms in Mexico*. *Acta Botanica Yunnanica Suppl.* XV1: 55-61 (var. *rubescens*) ; Quininez-Martinez, M., et al, 2014, *Knowledge and use of edible mushrooms in two municipalities of the Sierra Tarahumara, Chihuahua, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:67 ; Rila Monastery Nature Park Management Plan 2004 - 2013 (Bulgaria) p 380 ; Schunko, C., et al, 2010, *Organic farmers use of wild food plants and fungi in a hilly area in Styria (Austria)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:17 ; Zamora-Martinez, M. et al, 1995, *Natural production of wild edible mushrooms in the southwestern rural territory of Mexico City, Mexico*. *Forest Ecology and Management* 72:13-20