Mentha aquatica L., 1753 var. citrata cv. 'Orange' (Menthe orange)

Identifiants : 20346/menaqub20

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 12/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Mentha ;***
- ***Synonymes : Mentha aquatica f. citrata cv. 'Orange', Mentha x piperita cv. 'Orange', Mentha piperita f. citrata cv. 'Orange'?, Mentha x piperita n. subsp. citrata (Ehr.) Briquet 1891 cv. 'Orange', Mentha x piperita subsp. citrata cv. 'Orange' ;***
- ***Synonymes français : menthe à l'orange ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : orange mint , Orangen-Minze (Orangenminze) (de), Fruchtminze (de) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -34,5°C ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(+x),27(+x)}$ [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {comme aromate$^{\{\{\{27(+x)\mu/aromatisant\mu 0(+x)}}$} et/ou base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}}$ {tisanes$^{0(+x)}$}]) et fleur (fleurs$^{27(+x)}$ [assaisonnement$^{(dp*)(27(+x))}$ {comme aromate$^{\{\{\{27(+x)}}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}}$: feuilles, aromatisant, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}}$: feuilles et fleurs utilisées comme aromate$^{\{\{\{27(+x)}}$ (pour aromatiser les aliments) ; elles donnent une saveur de menthe poivrée ; elles sont utilisées avec des plats de petits pois, de pommes de terre, des oeufs et du fromage et de la viande ; elles sont utilisées pour faire un thé ; elles sont également ajoutées au lait pour l'aromatisation$^{\{\{\{0(+x)}}$.

  Il est utilisé pour aromatiser les aliments. Il donne une saveur de menthe poivrée. Il est utilisé avec des petits pois, des pommes de terre, des plats aux œufs et au fromage et pour la viande. Il est utilisé pour faire un thé. Il est également ajouté au lait pour aromatiser

  Partie testée : feuilles$^{\{\{\{0(+x)}}$ (traduction automatique)
  Original : Leaves$^{\{\{\{0(+x)}}$

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

			vitamines A (µg)			
0	0	0	37	0	0	0

néant, inconnus ou indéterminés.ATTENTION : bien qu'aucune donnée sur la toxicité n'ait été observée pour cette espèce, au moins quelques espèces de ce genre (dont Mentha pulegium L. et Mentha x piperita L.) contiennent de la pulégone connue pour entrainer/produire des avortement lorsque la plante est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; donc une certaine prudence est de mise{{{(dp*)(0(5(+),+x),+x)}.

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

- ***Liens, sources et/ou références :***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/90116/#b ***;***

    dont classification :