Mentha canadensis L., 1753 cv. 'Ch. À Menthol' (Menthe du Japon)

Identifiants : 20390/mencan1

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 15/05/2024

- ***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 arvensis L. var. canadensis (L.) Maxim, Mentha arvensis f chinensis Debeaux, Mentha arvensis subsp. haplocalyx (Briquet) Briquet, Mentha arvensis var. haplocalyx (Briquet) Briquet, Mentha haplocalyx Briquet, Mentha pedunculata Hu & Tsai, [Illegitimate ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese mint , Angzhi, Bo he, Hung gioi, Kanadska meta, Qiubi, Sheng bo he ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(+x),\sim\sim27(+x)(dp*)}$ [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {comme condiment$^{\{\{\{27(+x)(dp*)}$ aromatisant$^{0(+x)}$} et/ou base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$}] ; jeunes feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$: crues$^{(dp*)(0(+x)}$ {fraîches$^{0(+x)}$} ou cuites$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$] ; et extrait$^{(dp*)}$ feuilles : huile$^{\{\{\{0(+x)}$ essentielle$^{(dp*)}$ [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x)}$ {arôme$^{0(+x)}$}]) comestible$^{0(+x)}$.

  Détails :

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

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: plante utilisée localement comme condiment$^{\{\{\{27(+x)}$; l'huile de menthe est utilisée pour l'aromatisation ; les feuilles sont utilisées pour aromatiser le thé ; les jeunes feuilles sont consommées fraîches ou utilisées dans les plats sautés$^{\{\{\{0(+x)}$.

  L'huile de menthe est utilisée pour aromatiser. Les feuilles sont utilisées pour parfumer le thé. Les jeunes feuilles sont consommées fraîches ou utilisées dans des plats sautés

  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)):***

- ***Nombre de graines au gramme : 8500 à 11000 ;***
- ***Liens, sources et/ou références :***

- ***CNPMAI :*** https://www.cnpmai.net/IMG/pdf/Catalogue_S_P_2013.pdf ***;***

  dont classification :