Opuntia erinacea Engelm. & J. M. Bigelow

Identifiants : 22306/opueri

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 13/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Cactaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Cactaceae ;***
    - ***Genre : Opuntia ;***
- ***Synonymes : Opuntia erinacea var. hystricina (Engelm. & J. M. Bigelow) L. D. Benson, Opuntia erinacea var. ursina (F. A. C. Weber) Parish, Opuntia hystricina Engelm. & J. M. Bigelow, Opuntia hystricina var. ursina (F. A. C. Weber) Backerb, Opuntia polycantha var. erinacea (Engelm. & J. M. Bigelow) B. D. Parfitt, Opuntia ursina F. A. C. Weber ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mojave Prickly Pear ;***

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

  Parties comestibles : fruits, coussinets[{{{0(+x) (traduction automatique)] | Original : Fruit, Pads[{{{0(+x] Les fruits sont consommés crus. Ils sont également cuits, les épines enlevées puis servis avec de la semoule de maïs bouillie comme du pain. Les joints sont bouillis et ont les épines enlevées et sont ensuite plongés dans le sirop et mangés

  néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***
- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Opuntia_erinacea ;***

      dont classification :

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

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

Crawford, M., 2012, How to grow Perennial Vegetables. Green Books. p 139 ; G. Engelmann, Proc. Amer. Acad. Arts. 3:301. 1856 (Pacif. Railr. Report 4:47, t. 13, fig. 8-11. 1857) ; http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 303 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 366