

Pleurotus djamor (Rumph. ex Fr.) Boedkin.

Identifiants : 24855/pleudjam

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Pleurotaceae ;
- Genre : Pleurotus ;

- **Synonymes :** *Agaricus djamor* Rumph, *Crepidopus djamor* (Rumph. ex Fr.) Overeem, *Lentinus djamor* (Rumph. ex Fr.) Fr, *Pocillaria djamor* (Rumph. ex Fr.) Kuntze ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Pink oyster, Flamingo oyster, , Blanco, Hongo blanco, Honguito, Kayash, Kayoch, Oreja blanca, Oreja blanca suave, Rose oyster, Sakitaj, Strawberry oyster ;*

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

Parties comestibles : champignon^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}} | **Original :** Mushroom, Fungus^{{{{0(+x)}}}} **Les organes de fructification sont mangés**



néant, inconnus ou indéterminés.

- **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 ; 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 ; ehta-online.org, *Edible Fungi of Tropical Africa*, Jardin botanique Meise ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 255 ; Guo, L., et al, 2007, *Non-volatile components of several novel species of edible fungi in China*. Food Chemistry 100: 643-649 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 322 ; Mallikarjuna, S. E., et al, 2013, *Mineral Composition of Four Edible Mushrooms*. Journal of Chemistry, Article ID 805284, 5 pages ; Ruan-Soto, F. et al, 2006, *Process and dynamics of traditional*

selling wild edible mushrooms in tropical Mexico. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 2:3 ; Ruan-Soto, F. et al, 2009, Use and handling of wild fungi in two communities of the Lacandona Rainforest, Chiapas, Mexico. Revista Mexicana de Micología. 29, 2009 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 451 ; Shaw, 1984, ; Tibuhwa, 2013, Wild Mushroom - an underutilized healthy food resource and income generator: experience from Tanzania rural areas. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:49