

Pleurotus eryngii (DC.) Quel.

Identifiants : 24858/pleueryn

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : Pleurotus cardarella Batt.:Fr ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : King oyster mushroom, , Caoyuan ceer, Cardarella, Eryngo Pleurotus, QarĀški goizh, Trumpet royale ;

- 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^{{{0(+-x)}}} Les organes de fructification sont mangés. Ils sont bouillis dans l'huile ou frits

Partie testée : champignon^{{{0(+-x) (traduction automatique)}}}
Original : Mushroom^{{{0(+-x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
87.5	100	24	3.6	0	0	0.7	0.2



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., Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ;

Cherubini, A. & Landi, S., Andar per Funghi, Edizioni DieRre, p 62 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 255 ; Genccelep, H. et al, 2009, Determination of mineral contents of wild-grown edible mushrooms. Food Chemistry 113: 1033-1036 ; Kaufmann, B. et al, 1999, The Great Encyclopedia of Mushrooms. Konemann. p 68 ; Kaye, G.C., 1986, Wild and Exotic Mushroom Cultivation in North America ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 123 ; Pieroni, A., et al, 2017, The spring has arrived: traditional wild vegetables gathered by Yarsanis (Ahl-e Haqq) and Sunni Muslims in Western Hawraman, SE Kurdistan (Iraq). Acta Soc Bot Pol 86(1):3519 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 456 ; Tibuhwa, 2013, Wild Mushroom - an underutilized healthy food resource and income generator: experience from Tanzania rural areas. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:49 ; www.plantnames.unimelb.edu.au