

***Postelsia palmaeformis* Ruprecht**

Identifiants : 25386/postpalm

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Chromista ;
- Division : Ochrophyta ;
- Classe : Phaeophyceae ;
- Ordre : Laminariales ;
- Famille : Laminariaceae ;
- Genre : *Postelsia* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sea palm, Palm seaweed, , Gaye, Kakgunu-chale ;**



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

Parties comestibles : algues, fronde, algues^{{{0(+x) (traduction automatique)}} | Original : Algae, Frond, Seaweed^{{{0(+x)}} Les stipes sont coupés en longueurs puis marinés, confits, conservés, sautés, bouillis, cuits à la vapeur ou ajoutés aux soupes. Sun frondes séchées sont consommées comme collations. Les jeunes frondes sont marinées ou légèrement cuites et servies avec diverses vinaigrettes



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" :

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 260 ; Goodrich et al., 1980, ; <http://www.seavegetables.com> ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 236 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 434 ; Teas, J. et al, 2004, Variability of Iodine Content in Common Commercially Available Edible Seaweeds. Thyroid. Vol. 14, No. 10 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, World seaweed utilisation: An end-of-century summary. Journal of Applied Phycology 11: 369-376

