

Prunus avium (L.) L., 1755 var. duracina (Cerisier bigarreau)

Identifiants : 25797/pruavi1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;
- Genre : Prunus ;

- Synonymes : Prunus avium subsp. duracina (L.) D.Rivera & al. ;

- Synonymes français : bigarreaudier, bigarreau, cerisier doux ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sweet cherry, Bird cherry, Wild cherry, Cerejeira, Cereza, Cerezo, Cerise douce, Cheresch-nya, Cilegia dolce, Cilegio selvatico, Cseresznye, Gean, Gilas, Kanka outou, Kiraz, Krusbal, Mazzard, Ouzhou, Siryzyi, Tian ying tao, Vadvseresznye, Vogelkirsche ;



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

Fruit (merises (crues¹ ou cuites¹) ; dont noyaux (torréfiés(café¹))), feuille (dont jeunes ; fraîches ou séchées ; aromatisantes¹) et fleur¹ (confites(sucre)¹, tisanes¹) comestibles. Les fruits sont consommés crus. Ils sont également utilisés pour la confiture. Ils sont également séchés, cuits, utilisés dans les tartes, les gâteaux, les glaces et les pâtisseries. Ils peuvent être transformés en conserves ou en gelée. Liqueurs sont distillés à partir de la pulpe fermentée. Les pierres ont également été écrasées en pâte. Les cerises confites sont utilisées dans les gâteaux et les puddings. Les feuilles sont ajoutées aux concombres, pommes et tomates marinés pour aromatiser. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. La gomme de l'écorce peut être consommée. Il est autorisé à se solidifier et à consommer comme collation pour enfants

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
80.8	301	72	1.2	21	7.0	0.4	0.1



néant, inconnus ou indéterminés. ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui

donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnaît facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. En petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. Au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort^{{{{5+x}}}}.

- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*



Par Patrice78500, via wikimedia

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :