

***Prunus cerasus* L., 1753 var. *acida* (Griottiers à fruits doux)**

Identifiants : 25820/prucea1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **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 : *Cerasus vulgaris* Mill, *Prunus vulgaris* Schur ;**

- **Synonymes français : cerisier vrai, cerisier ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sour cherry, Morello cherry, Pie cherry , Alubalu, Amareno, Cereza acida, Cerise aigre, Cilegia acida, Dwarf cherry, Gilas, Ginja garrafal, Griotte, Guinda, Guindo, Jera-sayna, Kentish cherry, Kirsipuu, Marasco, Olchi, Red cherry, Sanka outou, Sauerkirsche, Suan gui ying tao, Tart cherry, Vadmeggy, Visnja, Weichsel ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit, graines, graines - huile, feuilles - thé, fleurs^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} **culinaire(s)** : les fruits peuvent être consommés crus ; ils sont acides ; ils sont souvent cuits dans des tartes, des confitures, desserts, et appertisés ; ils produisent un jus incolore ; les fruits sont confits (cristallisés) et également conservés dans du sirop ou de l'eau ; ils sont transformés en confiture ;

Ils sont utilisés pour l'eau de vie de cerise et de liqueurs.

-les graines fournissent une huile utilisée dans les salades ; les graines écrasées dans un sac de mousseline sont utilisées pour aromatiser la confiture ;

-les feuilles sont utilisées comme un substitut pour le thé^{{{0(+x)}}}.

Les fruits peuvent être consommés crus. Ils sont acides. Ils sont souvent cuits en tartes, en conserves, en puddings et en conserve. Ils produisent un jus incolore. Les graines donnent une huile utilisée dans les salades. Les graines broyées dans un sac de mousseline sont utilisées pour parfumer la confiture. Les fruits sont confits (cristallisés) et également conservés au sirop ou au brandy. Ils sont transformés en confiture. Ils sont utilisés pour l'eau-de-vie de cerise et les liqueurs. Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.1	209	50	1.0	128	10	0.32	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^{45(5+x)}.

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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :