

Prunus sogdiana Vassilcz., 1947

Identifiants : 25952/prusog

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 ;



- Note comestibilité : ****

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

-fruits - crus ou cuits ; une saveur délicieuse ; il ressemble beaucoup à une prune cerise (*Prunus cerasifera*) lorsqu'elle est récoltée en octobre ; le fruit mesure environ 3 cm de diamètre et contient une grosse graine ; -graines - crues ou cuites ; ne m Les fruits sont cuits et mangés. Les graines sont cuites et mangées



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. **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 inconnu, via treesandshrubsonline

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse entre 800 et 2000 m d'altitude au Tibet. Il pousse dans les vallées fluviales et les pentes des montagnes. Il convient à la zone de rusticité 4^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows between 800-2,000 m above sea level in Tibet. It grows in river valleys and mountain slopes. It suits hardiness zone 4^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie centrale, Kazakhstan, Kirghizistan, Tadjikistan, Tibet, Ouzbékistan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Central Asia, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Tajikistan, Tibet, Uzbekistan^{{{0(+x)}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunus_sogdiana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de www.plantlist.org ;

Ferns, Plants for the Future.