

# Quercus aucheri Jaub. & Spach, 1843

Identifiants : 26549/queauc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fagidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;
- Genre : Quercus ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** boz-pirnal oak , Boz pirnal ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 7-10 ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

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

Graines - crues ou cuites ; une saveur douce ; la graine mesure environ 2 cm de long et 1,5 cm de large ; elle est pauvre en tanin et nécessite peu ou pas de lessivage ; tous les tanins amers peuvent être lessivés en lavant soigneusement les graines séchées et broyées dans l'eau, bien que de nombreux minéraux soient également perdus ; cela peut prendre plusieurs jours, voire plusieurs semaines, pour bien lixivier les graines entières, une méthode consistait à les envelopper dans un sac en tissu et à les placer dans un ruisseau ; la lixiviation de la poudre est plus rapide ; un simple test de goût peut dire quand le tanin a été lessivé ; la méthode traditionnelle de préparation de la graine consistait à l'enterrer dans un sol marécageux pendant l'hiver ; la graine en germination a été déterrée au printemps alors qu'elle aurait perdu la majeure partie de son astringence ; la graine peut être torréfiée puis consommée, son goût ressemble à un croisement entre les graines de tournesol et le maïs soufflé<sup>(((5+))</sup> ; la graine torréfiée est un substitut du café<sup>(((5K))</sup>.



néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par inconnu, via treesandshrubsonline

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**Tempéré**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Temperate**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

**Europe, Grèce, Turquie**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Europe, Greece, Turkey**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

**Il existe environ 600 espèces de Quercus**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : There are about 600 Quercus species**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus\\_aucheri](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus_aucheri) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" 171685 ;

Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TAArkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>