Quercus grisea Liebm.

Identifiants : 26590/quegri

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 11/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fagales ;***
    - ***Famille : Fagaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fagales ;***
    - ***Famille : Fagaceae ;***
    - ***Genre : Quercus ;***
- ***Synonymes : See Lithocarpu ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mexican blue oak, , Grey oak, Evergreen oak, Live oak ;***

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

  Parties comestibles : graines de noix[{{{0(+x) (traduction automatique)] | Original : Nuts, Seeds[{{{0(+x)] Les glands sont consommés crus. Les glands mûrs sont légèrement rôtis et pilés et mélangés à de la viande séchée. Les copeaux de racines rasées sont utilisés pour parfumer les boissons

  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" :

MINNIS, ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 461 ; VESTAL, ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 128