

Rheum ribes Linn.

Identifiants : 27180/rherib

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Polygonaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygonales ;
- Famille : Polygonaceae ;
- Genre : Rheum ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Currant-fruited rhubarb, Rawash, , Isgin, Kap, Revas, Rewas, Rewes, Ribes ;



- Note comestibilité : **

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

Parties comestibles : fleurs, graines, feuilles, tiges de feuilles, racine - boisson, tiges^{(((0+x) (traduction automatique))} | Original : Flowers, Seeds, Leaves, Leaf stalks, Root - drink, Stems^{(((0+x)} Les tiges des feuilles sont utilisées comme légume. Ils sont transformés en tartes et conserves. Ils ont la faveur des raisins de Corinthe. La partie extérieure de la tige est enlevée puis consommée crue. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. La racine est utilisée comme boisson chaude

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

dont livres et bases de données :⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Cakir, E. A., 2017, Traditional knowledge of wild edible plants of İğdır Province (East Anatolia, Turkey). *Acta Soc Bot Pol.* 2017;86(4):3568 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 329-342 ; Dogan, Y. et al, 2013, Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey. *Pak. J. Bot.* 45(S1): 177-184 ; Dogan, Y., et al, 2015, Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11:56 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Türkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 186 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 557 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 193 ; Mukemre, M., et al, 2016, Survey of wild food plants for human consumption in villages of Catak, (Van-Turkey), *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 15(2) pp. 183-191 ; Pieroni, A., et al, 2017, The spring has arrived: traditional wild vegetables gathered by Yarsanis (Ahl-e Haqq) and Sunni Muslims in Western Hawraman, SE Kurdistan (Iraq). *Acta Soc Bot Pol* 86(1):3519 ; Polat, R., et al, 2015, Survey of wild food plants for human consumption in Elazig (Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 1(1): 69-75 ; Polat, R., et al, 2017, Survey of wild food plants for human consumption in Bingöl, (Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 16(3) July 2017, pp. 378-384 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Mäller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; Sp. pl. 1:372. 1753