

Rosa rugosa Thunb., 1784 var. *rosea* (Rosier rugueux)

Identifiants : 27692/rosrug1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **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 : Rosa ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Japanese Rose, Ramanas Rose, Wrinkled rose, Turkestan rose, Meigui, Mau, Humanasi, Beach rose, Hedgehog rose, Rugose rose, Tomato rose, Mei gui , Haedanghwa, Japonski Ájipek ;



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

Fruits consommés localement^{{{(27(+x))}}}.

Les cynorrhodons sont transformés en vin, thé, sirop, gelée ou tartelettes. Les pétales sont utilisés pour parfumer le thé. Ils sont également grignotés, utilisés dans les salades, confits et utilisés pour la confiture et le sirop. Le fruit non mûr peut être pelé, cuit et mangé. Les jeunes pousses sont bouillies ou cuites à la vapeur et servies comme potasse



ATTENTION : il y a une couche de poils autour des graines juste en dessous de la chair du fruit ; ces poils peuvent provoquer une irritation de la bouche et du tube digestif en cas d'ingestion^{{{(5(+x))}}}.

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

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

dont classification :