

***Russula cyanoxantha* (Schff. ex Secr.) Fr.**

Identifiants : 28321/russcyan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Russulales ;
- Famille : Russulaceae ;
- Genre : Russula ;

- **Synonymes : *Russula cutefracta* (Schaeff.) Fr, *Russula furcata* Fr, ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Charcoal Burner, Blue russula, , Hed narea, Lanhuang honggu, Rossella ;**

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

Parties comestibles : champignon^{{{0(+x)}} (traduction automatique) | Original : Mushroom, Fungus^{{{0(+x)}}} Les bouchons sont utilisés dans les ragoûts et les sauces}



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" :

Amai, 1938, ; Boa, E. R., 2004, *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Cocchi, L. et al, 2006, *Heavy metals in edible mushrooms in Italy*. Food Chemistry 98: 277-284 ; Dongol, et al, 1995, *Edible Mushrooms in Nepal* ; Guedes de Piniho, P., et al, 2008, *Correlation between the Pattern Volatiles and the Overall Aroma of Wild Edible Mushrooms*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 56: 1704-1712 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 310 ; Jordan, P., 2000, *The Mushroom Guide and Identifier*, Hermes House, p 86 ; Kalac, P. and Svoboda, L., 1999, *A review of trace element concentrations in edible mushrooms*. Food Chemistry 69: 273-281 ; Kalac, P., 2009, *Chemical composition and nutritional value of European species of wild growing mushrooms: A review*. Food Chemistry 113 (2009) 9â€16 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p 44 ; Kiple, K.F. & Ornelas,

K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 320 ; Luczaj, L., et al, 2015, *Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramureș region in Romania*. *Acta Soc Bot Pol* 84(3):339–346 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 148 (Also as *Russula cutefracta*) ; Perez-Moreno, J. et al, 2008, *Wild Mushroom Markets in Central Mexico and a Case Study at Ozumba*. *Economic Botany*, 62(3), 2008, pp. 425–436 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; Rila Monastery Nature Park Management Plan 2004 - 2013 (Bulgaria) p 380 ; Sanmee, R. et al, 2003, *Nutritive value of popular wild edible mushrooms from northern Thailand*. *Food Chemistry* 82: 527-532 ; Srichaiwong, P., et al, 2014, *A Study of the Biodiversity of Natural Food Production to Support Community Upstream of Chi Basin, Thailand*. *Asian Social Science* 10 (2): ; www.plantnames.unimelb.edu.au ; Yildiz, A et al, 2005, *Organic elements and protein in some macrofungi of south east Anatolia in Turkey*. *Food Chemistry* 89: 605-609