Salvia columbariae Benth., 1833
(Chia)

Identifiants : 28772/salcol

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Salvia ;***
- ***Synonymes : Salvia grahami ;***
- ***Synonymes français : chia d'or (tp* de "golden chia"), chia jaune ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : California chia, golden chia ;***

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

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)] ***: fruit, graines[0(+x)], fleurs[292µ.]***

  [Utilisation(s)/usage(s)µ{{{0(+x)] ***culinaires :***

  -graines utilisées pour la boisson chia ; elles sont également utilisées en tant que grain (céréale) ; elles sont torréfiées, broyées en farine pour la cuisson du pain plat et du porridge (bouillie) ; les graines sont trempées dans l'eau puis ajoutées aux crêpes, gaufres, biscuits et gâteaux/cakes ;

  -les feuilles sont parfois utilisées comme assaisonnement à la manière de la sauge ;

  -les extrémitées des parties montées à graines et séchées peuvent être infusées dans un thé.

  -les graines germées peuvent être utilisées dans les salades et les sandwichs[{{{0(+x)].

  Graines utilisées pour la boisson chia. Ils sont également utilisés comme grain. Ils sont rôtis, moulus en repas pour la cuisson du pain plat et du porridge. Les graines sont trempées dans l'eau puis ajoutées aux crêpes, gaufres, biscuits et gâteaux. Les feuilles sont parfois utilisées comme assaisonnement à la sauge. Les têtes de graines séchées peuvent être infusées dans un thé. Les graines germées peuvent être utilisées dans les salades et les sandwichs

  Partie testée : graine[{{{0(+x) (traduction automatique)]

Original : Seed[{{{0(+x)}}]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
5.3	1975	472	16.6	4	15.7	10	5.32

⚠️

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- *Note médicinale : ***

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

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 107 (1881) [tt. 6534-6599] t. 6595, via plantillustrations

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    C'était un aliment important[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It has been an important food[{{{0(+x)}}].

  - *Distribution :*

    C'est une plante tropicale et tempérée chaude. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il a besoin d'une position ensoleillée. Il convient à la zone de rusticité 7[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a tropical and warm temperate plant. It needs well drained soil. It needs a sunny position. It suits hardiness zone 7[{{{0(+x)}}].

  - *Localisation :*

    *Amérique centrale, Mexique *, Amérique du Nord, USA*[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Central America, Mexico, North America, USA*[{{{0(+x)}}].

  - *Notes :*

    Il existe environ 900 espèces de Salvia[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : There are about 900 Salvia species[{{{0(+x)}}].

- *Liens, sources et/ou références :*

  - [5]*"Plants For a Future" (en anglais) :* https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia_columbariae *;*

    dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-182401 ***;***

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

dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3750 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 217 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 134 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 590 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1751 ; Labiat. gen. spec. 302. 1833 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press. p 182 ; MacMahon, J.A., 1990, Deserts. Audubon Society Nature Guides. Knopf. p 367 Plate 64 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 509 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 43 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)