Salvia hispanica L., 1753
(Chia)

Identifiants : 28816/salhis

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 07/05/2024

- ***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 : Kiosmina hispanica (L.) Raf, Salvia chia Sesse & Moc. [Illegitimate], Salvia prysmatica Cav, Salvia schiedeana Stapf, Salvia tetragona Moench ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : chia, Mexican chia , Spanish sag ;***

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

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, graines, graines - huile$^{\{\{\{0(+x)}$, fleurs$^{125\mu.}$

  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaires :

  -les graines sont utilisées pour faire une boisson ; elles sont trempées dans l'eau, puis du jus de citron et de la cannelle sont ajoutés ; les graines peuvent être préparées sous forme de porridge (bouillie) ; les graines broyées sont utilisées pour le pain, les biscuits, les muffins et les gâteaux/cakes ;

  -les feuilles de chia peuvent être utilisées pour ajouter de la saveur à la volaille et aux viandes ;

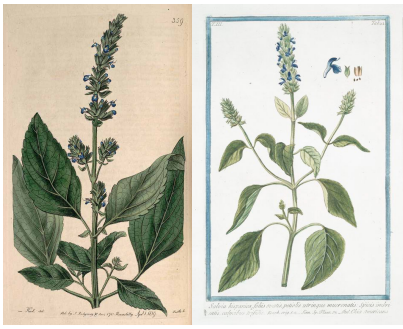
  -les graines germées peuvent être saupoudrées sur les salades pour donner un goût poivré ; elles sont mises à germer sur un matériau poreux pour éliminer le mucilage gluant ;

  -les graines fournissent une huile comestible$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les graines sont utilisées pour faire une boisson. Ils sont trempés dans de l'eau puis du jus de citron et de la cannelle ajoutés. Les feuilles de Chia peuvent être utilisées pour ajouter de la saveur à la volaille et aux viandes. Les graines germées peuvent être saupoudrées sur les salades pour donner un goût poivré. Ils sont germés sur un matériau poreux pour éliminer le mucilage visqueux. Les graines peuvent être préparées sous forme de bouillie. Les graines moulues sont utilisées pour le pain, les biscuits, les muffins et les gâteaux. Les graines donnent une huile comestible

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

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



De gauche à droite :

Par Edwards, S.T., Botanical Register (1815-1828) Bot. Reg. vol. 5 (1819), via plantillustrations
Par Bonelli, G., Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum (1772-1793) Hort. Rom. vol. 3 , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une culture vivrière[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a cultivated food crop[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Ils ont besoin d'un sol bien drainé. Il peut pousser dans des conditions arides. Il a besoin d'une température comprise entre 14 ° et 20 ° C. Il convient à la zone de rusticité 9[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A tropical plant. They need well drained soil. It can grow in arid conditions. It needs a temperature between 14Â° and 20 Â°C. It suits hardiness zone 9[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Amérique centrale, Cuba, El Salvador, Europe, Guatemala, Inde, Indonésie, Mexique *, Amérique du Nord, Paraguay, Pérou, Asie du Sud-Est, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Antilles[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Central America, Cuba, El Salvador, Europe, Guatemala, India, Indonesia, Mexico*, North America, Paraguay, Peru, SE Asia, Slovenia, South America, Spain, West Indies[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 900 espèces de Salvia. Seeds sont riches en acides gras oméga-3[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 900 Salvia species. Seeds are rich in omega-3 fatty acids[{{{0(+x)].

- ***Nombre de graines au gramme : 1100 ;***

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

  - ***[125]"B & T World Seeds" (en anglais) :*** https://b-and-t-world-seeds.com/cartall.asp?species=Salvia%20hispanica&sref=34865 ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia_hispanica ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-182829 ***;***

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. 3758 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1979 ; Creasey, R., 2000, Edible Mexican Garden. Periplus. p 29 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 134 ; Hermandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 284 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1751 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 184 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 105, 196 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Sp. pl. 1:25. 1753