Semiarundinaria makinoi Hisauti & Muroi (Bambou makinoi (p))*

Identifiants : 29758/semmak

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 10/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Poales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Cyperales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
    - ***Genre : Semiarundinaria ;***
- ***Synonymes français : bambou comestible ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -22°C ;***

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

  Les jeunes pousses de bambous sont délicieuses en salades ou en accompagnement de viandes blanches. Récoltez les turions (jeunes pousses) lorsqu´ils atteignent 10 à 20cm de hauteur maximum, de préférence le matin. Coupez-les sous la surface du sol. Conservez-les au réfrigérateur et consommez-les dans la journée, après les avoir fait bouillir, et retiré les gaines. Tous les bambous sont comestibles (mais certains sont très amers). Planfor a sélectionné les meilleures variétés qui conviennent en cuisine[{{{294].

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

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

- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***[294]Planfor :*** https://www.planfor.fr/achat.bambou-comestible.9389.FR ***;***

dont classification :