

Asparagus officinalis L., 1753 cv. 'Argenteuil (D)' (Asperge)

Identifiants : 3488/aspoff1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Asparagus ;

- Synonymes : Asparagus longifolius Fisch. ex Steud, Asparagus officinalis var. altilis L, Asparagus polyphyllus Steven ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Asparagus , Ayrelli, Esparrago, Halyum, Hillua, Kanniyut, Katsitsimzukwa, Nag-down, Shi diao bai, Sotomool, Sparanghel, Sparoga ;



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

Feuille (pointes des jeunes^{1,27(+x)} pousses^{1,27(+x)} (turions) cuites^{1,27(+x)} [nourriture/aliment : légume^{1,27(+x)} {asperge^{1,27(+x)}}] et fruit (graines^{1,27(+x)} cuites^{1,27(+x)} (torréfiées^{1,27(+x)}) [base boisson/brevage^{1,27(+x)} {substitut^{1,27(+x)} café^{1,27(+x)}}] ; et baies¹ [indéterminé] comestibles.(1*)

Détails :

Plante d'importance majeure ; cultivée dans de nombreux pays^{1,27(+x)}. Notre fameuse asperge !^{1,27(+x)}.

Les jeunes pousses sont consommées cuites. Ils ne doivent être lavés que juste avant la cuisson. Les racines tubéreuses de certaines plantes d'asperges sauvages sont consommées en Chine. Les jeunes racines doivent être utilisées. Les graines ont été utilisées comme substitut du café

Partie testée : tige - bouillie^{1,27(+x)} (traduction automatique)

Original : Stalk - boiled^{1,27(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
95.4	52	12	1.7	50	16	0.6	0.3



néant, inconnus ou indéterminés.(1*)Les baies sont indigestes et provoquent parfois de légers désagréments gastriques^{1,27(+x)} ; de grandes quantités de pousses peuvent irriter les reins^{1,27(+x)}. La consommation des pousses est déconseillée aux personnes ayant des troubles urinaires^{1,27(+x)}. Les baies sont légèrement toxiques^{1,27(+x)}.

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



Par inconnu, via jacques-briant

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :