

Asphodelus tenuifolius Cav.

Identifiants : 3527/aspteu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Xanthorrhoeaceae ;
- Genre : Asphodelus ;

- Synonymes : It is sometimes included with Asphodelus fistulosus, Asphodelis fistulosus var. tenuifolius (Cav.) Baker ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Annual asphodel, , Barwag, Berwag, Jangali lahsun, Oogakay, Piazakey, Piazi, Taziya ;



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

Parties comestibles : graines, feuilles, légumes^{{}(0(+x)) (traduction automatique)} | Original : Seeds, Leaves, Vegetable^{{}(0(+x))} Les graines sont consommées crues. Ils sont également utilisés pour faire une sorte de lait en poudre. La plante est consommée crue et cuite. Les graines sont des parties aériennes qui sont transformées en farine et utilisées pour faire des gâteaux et du porridge

Partie testée : feuilles^{{}(0(+x)) (traduction automatique)}
Original : Leaves^{{}(0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 60 ; *Anales Ci. Nat.* 3:46. 1801 ; Barkatullah & Ibrar, M., 2011, *Plants profile of Malakand Pass Hills, District Malakand, Pakistan*. *African Journal of Biotechnology* Vol. 10(73) pp. 16521-16535 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 469 ; GUPTA ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, *FAO Nutrition Information Document Series* No 2.p 57 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 202 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. *Life Science Leaflets* 3:17-54 ; Norton, J., et al, 2009, *An Illustrated Checklist of the Flora of Qatar*. UNESCO Office in Doha. ; Phillips, D.C., 1988, *Wild Flowers of Bahrain. A Field Guide to Herbs, Shrubs, and Trees*. Privately published. p 125 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, MÃ¼ller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. *Forum Nutr. Basel*, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€“74 ; Sher, Z., Hussain, F., & Ibrar, M., 2014, *Traditional knowledge on plant resources of Ashezai and Salarzai Valleys, District Buner, Pakistan*. *African Journal of Plant Science*. Vol. 8(1), pp. 42-53, January 2014 ; Sinha, R. & Lakra, V., 2007, *Edible weeds of tribals in Jharkhand, Orissa and West Bengal*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* 6(1) January 2007 pp 217-222 ; Zereen, A., et al, 2013, *Ethnobotanical Studies of Wild Herbs of Central Punjab, Pakistan*. *Bangladesh J. Plant Taxon* 20(1): 67-76