Typha latifolia L., 1753 variegata (Typha)

Identifiants: 39877/typlat1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Monocotylédones;
 Clade: Commelinidées;
 Ordre: Poales;
 Famille: Typhaceae;
- · Classification/taxinomie traditionnelle:
 - Règne: Plantae;
 Division: Magnoliophyta;
 Classe: Liliopsida;
 Ordre: Typhales;
 - Famille : Typhaceae ; Genre : Typha ;
- Synonymes: Typha capensis (Rohrb.) N. E. Br, Typha australis auct. nov Schum. & Thonn;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): Bulrush, Greater reedmace, Cattail, Cossack asparagus, Pat, Reedmace, Rogoz velelisni, Åjirokolistni rogoz, Toiby;



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

Feuille (jeunes pousses (blancs semblables aux poireaux); crues1 ou cuites1)µ, racine (cuites (préparation)1)) et fleur1 (inflorescences grattées (cuites1); pollen (farine1) comestibles.

Détails :

jeunes pousses crues ou cuites (ex. : comme potherbe ((((dp*)(1))).

La racine est pelée, puis séchée au soleil et moulue en farine avant la cuisson. Il peut être utilisé pour les pains, biscuits, biscuits et muffins. Les jeunes pousses blanches près de la racine sont coupées, lavées, bouillies puis mangées avec de l'huile et du sel. Ils peuvent être transformés en cornichons. Les graines sont consommées sur le Deccan en Inde. Les jeunes épis de fleurs vertes sont bouillis et mangés comme du maïs en épi. Ils se mangent avec du beurre. Ils peuvent être grattés de l'épi et cuits dans une casserole. Le pollen peut être mélangé avec de la farine de blé dans les recettes de crêpes et de muffins



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

• Liens, sources et/ou références :

dont classification: