Basella alba L., 1753 alba
(Baselle blanche)

Identifiants : 4234/basalba

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Basellaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Basellaceae ;***
    - ***Genre : Basella ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Basella cordifolia Lam. 1785, Basella rubra L. 1753 ;***
- ***Synonymes français : baselle verte, baselle blanche, épinard de Malabar (ou du Malabar), épinard de Ceylan, baselle rouge, épinard de Malabar à tiges rouges, brède d'Angola, brède gandole, brède de Malabar, épinard de Chine, brède Gandole, baselle à feuilles en coeur, baselle de Chine à très larges feuilles ? (qp*), épinard blanc de Malabar, brède de Chine à larges feuilles, épinard rouge, baselle grimpante ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Ceylon-spinach (Ceylon spinach), Indian-spinach (Indian spinach), Malabar-nightshade (Malabar nightshade), Malabar-spinach, vine-spinach (vine spinach), creeping Ceylon spinach, Indian saag, East-Indian spinach, slippery vegetable, Surinam spinach, climbing Ceylon spinach, red Ceylon spinach, red-stemmed Malabar spinach, red vine spinach , luo kui (cn transcrit), chan cai (cn transcrit), chanchoi (cn transcrit), Malabarspinat (de), tsuru-murasaki (jp romaji), bacela (pt), bertalha (pt), bretalha (pt,br), espinaca blanca (es), espinaca de Malabar (es), Mboga buterezi (sw), malabarspenat (sv), mayalu (local), remayong (local), gendola (ms), pasali-kirai (th), poi (hi) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10 ;***

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

  Feuille (feuilles$^{27(+x)}$ cuites$^{(dp*)}$ (bouillies$^{27(+x)}$) [nourriture/aliment : légume$^{\{\{\{2(+)(dp*),27(+x)}$]) et fruit (fruits$^{27(+x)}$ [colorant alimentaire]$^{\{\{\{2(+)(dp*),27(+x)}$) comestible.

  Détails :

  Aux Indes et en Amérique, on la cultive dans les jardins et l'on en mange les feuilles cuites (Brèdes)$^{\{\{\{76(+x)}$, à la manière des épinards$^{\{\{\{\{(dp*)}$ assaisonnées de diverses manières, et surtout épicées et pimentées, ce qu'on appelle alors Calalou-Baselle. Chaque pied peut fournir trois bons plats dans le cours de l'été$^{\{\{\{76(+x)}$.

  Les jeunes pousses et feuilles sont consommées cuites. Ils sont un peu visqueux. Dans les soupes et les ragoûts, le mucilage peut être utilisé comme épaississant. La couleur violette des fruits est inoffensive et est utilisée pour colorer les légumes et l'agar-agar. Un peu de jus de citron ajouté au colorant améliore la couleur. Les feuilles peuvent être consommées crues en salade ou cuites comme un légume. Ils sont également séchés et stockés. Lorsqu'ils sont frais, ils peuvent être conservés pendant 4 à 5 jours. Les graines peuvent être écrasées pour être utilisées comme colorant

comestible pour les gelées. Les feuilles sont utilisées pour faire du thé

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)
85	202	48	5.0	56	100	4.0	0

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

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

Par Shizhao, via wikimedia

- *Petite histoire-géo :*
- *Nombre de graines au gramme : 40 ;*
- *Liens, sources et/ou références :*
  - *Wikipedia :*
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Basella_alba (en français) *;*
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Basella_alba (source en anglais) *;*
  - [5]*"Plants For a Future" (en anglais) :* https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Basella_alba-alba *;*

    dont classification :
  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-360840 *;*
  - *"GRIN" (en anglais) :* https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6531 *;*
  - MMPND (en anglais) *;*

    dont livres et bases de données : [27]*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 47 [Basella alba L. et Basella rubra L.], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 49 à 53, par A. Paillieux et D. Bois) ;*

    dont biographie/références : Bois, Bojer, Drury, Firminger, Grisvard & Chaudun, Martyn, Mueller, Noisette, Pickering, Pirolle, Robinson, Sturtevant, Uphof, Usher, Virtual Science Centre, Wight :: Bubenicek, Wu Zheng-yi & Raven, Rehm & Espig, Kunkel