Callirhoe involucrata (Torr. & A. Gray.) A. Gray.

Identifiants : 5805/calinv

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 14/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
    - ***Genre : Callirhoe ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Poppy mallow, Buffalo rose, , Low poppy mallow, Prairie poppy mallow, Purple poppy mallow, Wine cups ;***

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

  Parties comestibles : feuilles, racine{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Leaves, Root{{{0(+x) La racine est cuite et mangée. Il peut également être frit. Il peut être séché et moulu en farine. Cela peut être utilisé pour épaissir les soupes et les casseroles. Les feuilles sont utilisées pour épaissir la soupe

  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.

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

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Callirhoe_involucrata ***;***

    dont classification :

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 74 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 283 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 352 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 147 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 143 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 163 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 21 ; Mem. Amer. Acad. Arts ser. 2, 4:16. 1849 (Pl. fendler.) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Wild Edible Plants of the Whitmire Wildflower Garden. Missouri Botanical Gardens.