Rosa centifolia L.

Identifiants : 27635/rossen

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 04/06/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Rosa ;***
- ***Synonymes : Rosa centifolia var. mucosa (Aiton) Ser, Rosa gallica var. centifolia (L.) Regel ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Provence Rose, Cabbage rose , Cabbage rose, Centifolia, Hnin-si, Stolistna vrtnica, Vonjaca, Ward jouri ;***

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

  Parties comestibles : fleurs, fruits, graines{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Flowers, Fruit, Seeds{{{0(+x) Les fleurs sont utilisées pour parfumer le thé, le vin, le vinaigre et le miel. Les têtes peuvent être marinées dans du vinaigre blanc et du sucre ou broyées avec du sucre pour faire une confiture. Les pétales sont conservés au sirop. Ils sont également placés sous la croûte de tartes aux cerises avant la cuisson. Les fleurs sont bouillies pour faire du jus

  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=Rosa_centifolia ***;***

    dont classification :

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

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

    Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) Acta Soc Bot Pol 83(3):175â€“181 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 206 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 572 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 257 ; http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants ; 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 754 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 146 ; Morton, ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Plants of Haiti Smithsonian Institute http://botany.si.edu/antilles/West Indies ; Tanaka, ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 325