

Althaea officinalis L., 1753 (Guimauve officinale)

Identifiants : 468/altoff

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Ordre :** Malvales ;
 - **Famille :** Malvaceae ;
 - **Sous-famille :** Malvoideae ;
 - **Tribu :** Malveae ;
 - **Sous-tribu :** x ;
 - **Sous-genre :** x ;
 - **Section :** x ;
 - **Nom complet :** ? ;
- **Synonymes :** x (=) basionym, *Althaea kragujevacensis* Pancic 1874 ;
- **Synonymes français :** guimauve sauvage, bourdon de Saint Jacques, mauve blanche, guimauve, guimauve blanche ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** marshmallow, white-mallow , Eibisch (de), yao kui (cn transcrit), altej lekarstvennyj (ru translittéré), malvavisco (es), läkemaalva (sv), gulkhairo khatmi (hi), heemst (nl), altea (it), bismalva (it), radix althaeae (officinal) ;



- **Note :** *****
- **Note perso :** *****
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Racine (racines cuites $\mu_{27(+x)}$ [nourriture/aliment $\mu_{(dp^*)}$, salade $\mu_{27(+x)}$; et base boissons/breuvages : tisanes $\mu_{(dp^*)}$ {infusion $\mu_{27(+x)}$ }] comestible. ;

Feuilles - crues ou cuites ; elle sont utilisées comme plante potagère $\mu_{(5(+))}$ (potherbe $\mu_{(dp^)}$) ou pour épaissir soupes $\mu_{(5(+))}$; lorsqu'elles sont utilisées en petites proportions avec d'autres feuilles , le goût et la texture sont acceptables , mais si un grand nombre de feuilles est cuit ensemble leur texture mucilagineuse les rend désagréable ; les feuilles peuvent être consommées crues , mais sont plutôt fibreuses et un peu poilues, bien que le goût soit doux et agréable ; nous avons trouvé qu'elles étaient tout à fait acceptables dans les salades lorsqu'elles sont hachées finement $\mu_{(5(K))}$. Racines - crues ou cuites ; lorsqu'elles sont bouillies puis frites avec des oignons , elles sont dites faire un plat savoureux qui est souvent utilisé en période de pénurie ; la racine est utilisée comme légume, elle est également séchée puis broyée en une poudre , transformée en pâte et rôtie de faire la douce « guimauve » (marshmallow, chamallow) ; la racine contient environ 37 % d'amidon , 11 % de mucilage , 11 % de pectine ; l' eau qui reste après la cuisson d'une partie de la plante peut être utilisée comme un substitut de blanc d'oeuf dans la fabrication de meringues etc... ; l'eau de la racine est la plus efficace ; elle est concentrée par ébullition jusqu'à ce qu'elle ait une consistance semblable à du blanc d'oeuf ; un thé est fait à partir des fleurs ; un thé peut également être réalisé à partir de la racine $\mu_{(5(+))}$; la racine de guimauve est également utilisée comme masticatoire $\mu_{(27(+x))}$. ;*



Précautions à prendre :

ATTENTION : pas d'effets indésirables documentés, mais des rapports anecdotiques sur des réactions allergiques et baisse de glycémie $\mu_{(5(+))}$.

- **Catégories principales :** ornemental, légume ;
- **Catégories :** pscf, pscm ;

- Nombre de graines au gramme : 450 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Koehler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 1: t. 42 ; 1887), via plantillustrations.org

- Liens, sources et/ou références :
 - "Plants For a Future" (en anglais) et sa traduction Plantes d'Avenir ;
 - Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Guimauve_officinale (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Eibisch (source en allemand) ;
 - ~~Cela n'est pas une confiserie~~ <https://fr.wikipedia.org/wiki/Guimauve> (confiserie)
 - Guimauve (confiserie) : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Guimauve_\(confiserie\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Guimauve_(confiserie)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- ²"GRIN" (en anglais) ;
- INPI (recherche en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Althaea officinalis" : [pages](#), [images](#) | "Guimauve officinale" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 20, par Louis Bubenicek) ;