

Cardamine yezoensis Maxim., 1873

Identifiants : 2534/caryez

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 01/10/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Brassicaceae ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** large bittercress, Ainu wasabi, risseri , ainu- Wasabi (jp romaji), risesseri (jp romaji), risessri (jp romaji), nisesseri (jp romaji), nicesseri (jp romaji) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** « Feuilles et rhizomes consommés localement. » μ_{27(+x)}. « D'après MM. Batchelor et Miyabe (Transactions of the Asiatic Society of Japan - Ainu Economie plants, 1893, p. 215) : « Au commencement du printemps, on recueille les jeunes feuilles et les nouveaux rhizomes, comme nourriture, les parties plus vieilles des racines sont rejetées. Pour augmenter leur saveur piquante, les Aïnos, en quelques endroits, ont appris à mettre les feuilles et les rhizomes ensemble, dans des bouteilles qu'ils gardent bien bouchées un jour environ avant de s'en servir. Le Risesseri est généralement bouilli avant d'être mangé. » μ_{76(+x)}. Feuilles cuites (ex. : comme pothebe) ? (qp*).



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Cardamine yezoensis" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 68, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 420, par A. Paillieux et D. Bois) ;