

Semiarundinaria makinoi Hisauti & Muroi, (Bambou makinoi (p*))

Identifiants : 3102/semmak

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020**

- **Synonymes français** : bambou comestible ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel)** : -22°C ;
- **Note perso** : ****/*****
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s))** : Les jeunes pousses de bambou sont délicieuses en salades ou en accompagnement de viandes blanches. Récoltez les turions (jeunes pousses) lorsqu'ils atteignent 10 à 20cm de hauteur maximum, de préférence le matin. Coupez-les sous la surface du sol. Conservez-les au réfrigérateur et consommez-les dans la journée, après les avoir fait bouillir, et retiré les gaines. Tous les bambous sont comestibles (mais certains sont très amers). Planfor a sélectionné les meilleures variétés qui conviennent en cuisineμ{{294μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Catégories** : pcg ;
- **Liens, sources et/ou références** :
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Semiarundinaria_makinoi (source en allemand) ;
 - ²⁹⁴Planfor : <https://www.planfor.fr/achat.bambou-comestible.9389.FR> ;
dont classification :
 - [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;
dont Google (recherche de/pour) "Semiarundinaria makinoi" : [pages](#), [images](#) / **"Bambou makinoi (p*)"** : [pages](#) ;