Veronica beccabunga L., 1753
(Véronique des ruisseaux)

Identifiants : 40432/verbec

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

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Plantaginaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Plantaginales ;***
    - ***Famille : Plantaginaceae ;***
    - ***Genre : Veronica ;***
- ***Synonymes français : cresson de cheval, salade de chouette ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Brooklime, European speedwell , Bobovnik, Cestoslavica, Crescione, Khole sag, Ualubu ;***



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

  fleur[1] (fraîches ou séchées ; crues[1] ou cuites[1]) et feuille (dont pointes des tiges ; fraîches (crues[1] ou cuites[1]) ou séchées (aromatisantes[1])) comestibles.(1*)

  Détails :

  feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe, brède) ou en tisane{{{(dp*)(1)}.(1*)

  Les feuilles tendres et les pousses sont cuites comme légume. Les jeunes feuilles sont également utilisées dans les salades. Ils sont finement hachés et mélangés à de la ciboulette dans des sandwichs au pain et au beurre. Ils sont utilisés dans la soupe. Les feuilles sont utilisées dans les mélanges de thé

  Précautions :

  néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****

- ***Arôme et/ou texture : cresson amer1 ;***
- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Veronica_beccabunga ***;***

      dont classification :
    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2454060 ***;***

      dont livres et bases de données : [1]Plantes sauvages comestibles (livre page 46, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

      Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 673 ; Aryal, K. P. et al, 2009, Uncultivated Plants and Livehood Support - A case study from the Chepang people of Nepal. Ethnobotany Research and Applications. 7:409-422 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 1046 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1462 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 230 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 672 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 305 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 183 ; 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 905 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1738 ; Luczaj, L., 2012, Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):245-255 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 81 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 474 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Reources and Crop Evolution 59:1329-1347 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 43 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research. Life Science Leaflets 3:17-54 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy. Economic Botany 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Pieroni, A.,& Giusti, M. E., 2009, Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 5:32 ; Pieroni, A., et al, 2012, "We are Italians!": The Hybrid Ethnobotany of a Venetian Diaspora in Eastern Romania. Human Ecology 40:435-451 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Romanowski, N., 2007, Edible Water Gardens. Hyland House. p 116 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 103 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:12. 1753 ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. Conspectus of the vascular plants of Mongolia. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. â€œAdmonâ€œ Press. 334pp. (p. 79-90).