## Empetrum nigrum L. subsp. hermaphroditum

Identifiants: 12683/empniga

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- · Classification phylogénétique :
  - Clade: Angiospermes;
    Clade: Dicotylédones vraies;
    Clade: Astéridées;
    Ordre: Ericales;
- Famille : Ericaceae ;
- · Classification/taxinomie traditionnelle:
  - Règne: Plantae;
    Division: Magnoliophyta;
    Classe: Magnoliopsida;
    Ordre: Ericales;
    Famille: Ericaceae;
    Genre: Empetrum;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): Black crowberry, , Ahzayahk, Boneruk, Curlew berry, Dineechâ'uh, Kavlakuaraat, Kukesilmad, Monox, Moss berry, Panak, Paunrat, Pownuk, Tan'gerpiit, Varesemarja;



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

Fruit<sup>O(+x)</sup> (fruits<sup>O(+x)</sup>, O(+x)) {pulpe/chair<sup>O(+x)</sup> frais<sup>O(+x)</sup> ou séchés<sup>O(+x)</sup> ou séchés<sup>O(+x)</sup> ou cuits<sup>O(+x)</sup> ou cuits<sup>O(+x)</sup>) et tronc (rameaux<sup>O(+x)</sup> [base boissons/breuvages<sup>O(+x)</sup>] comestibles<sup>O(+x)</sup>.

## Détails :

La saveur de la baie s'améliore après congélation ; les fruits sont utilisés dans les boissons (dont une avec du lait caillé), desserts, tartes, gelées et crèmes glacées et également pour faire du vin ; ils sont généralement consommés en petites quantités.

Les rameaux sont brassés dans un thé {{{0(+x)}.

Les fruits sont consommés, frais ou cuits. La saveur de la baie s'améliore après la congélation. Ils sont utilisés dans les boissons, les puddings, les tartes, les gelées et les glaces. Ils sont également transformés en vin. Les fruits ne sont généralement consommés qu'en petites quantités. Ils peuvent être transformés en boisson avec du lait aigre. Les brindilles sont préparées en thé

Partie testée : fruit<sup>({(0(+x) (traduction automatique)}</sup> Original : Fruit<sup>({(0(+x))}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kca	l) Protéines (g)	Pro-	Vitamines C (mg) Fer (mg)		Zinc (mg)
89	188	45	0.6	vitamines A (µg) 0	16.4	0.4	0.1



néant, inconnus ou indéterminés.

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s))	) <i>:</i>	
• Liens, sources et/ou références :		

dont classification:

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