Ephedra viridis Coville, 1893
(Thé vert mormon)

Identifiants : 12807/ephvir

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

Dernière modification le 06/05/2024

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Classe : Gnetopsida ;***
    - ***Ordre : Ephedrales ;***
    - ***Famille : Ephedraceae ;***
    - ***Genre : Ephedra ;***
- ***Synonymes français : thé des mormons ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mormon tea, green joint-fir, green ephedra ;***

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

  Feuille (tiges/rameaux$^{\{\{\{0(+x)}$ [base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$: tisanes$^{0(+x)}$]) et fruit (graines$^{0(+x)}$) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Les rameaux sont brisés en petits morceaux et utilisés pour faire du thé ; du sucre, du jus de citron ou de la confiture de fraises peuvent être ajoutés ; le grillage des brindilles contribue à améliorer la saveur. Les graines sont grillées et consommées ou moulues en farine$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les brindilles sont brisées en petits morceaux et utilisées pour faire du thé. Du sucre, du jus de citron ou de la confiture de fraises peuvent être ajoutés. La torréfaction des brindilles contribue à améliorer la saveur. Les graines sont rôties et mangées ou moulues en farine

  (1*)ATTENTION : pas d'information.(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: pas d'information$^{\{\{\{(dp*)}$.

- ***Note médicinale : ******
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

De gauche à droite :

Par azmichelle, via flickr
Par arbyreed, via flickr

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il fait bien dans un sol sableux et une position ensoleillée. Il convient aux zones de rusticité 6-10{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It does well in sandy soil and a sunny position. It suits hardiness zones 6-10{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    America, Australia, Mexico, North America, Tasmania, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : America, Australia, Mexico, North America, Tasmania, USA{{{0(+x)}.

  - *Notes :*

    Il existe environ 40 espèces d'éphédra{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 40 Ephedra species{{{0(+x)}.

- *Liens, sources et/ou références :*

  dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-333061 *;*
  - *"GRIN" (en anglais) :* https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316663 *;*

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

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

  Contr. U.S. Natl. Herb. 4:220. 1893 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 539 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 281 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 94 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 92 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1816 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 211 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 7