Evernia prunastri (Linn.) Ach.

Identifiants : 13663/everprun

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

Dernière modification le 13/05/2024

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Fungi ;***
    - ***Division : Ascomycota ;***
    - ***Classe : Lecanoromycetes ;***
    - ***Ordre : Lecanorales ;***
    - ***Famille : Parmeliaceae ;***
    - ***Genre : Evernia ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Oak moss, , Vetnicnik slivovy ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Parties comestibles : lichen{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Lichen{{{0(+x)} Le lichen a une odeur douce et se mange. Il est mélangé au pain comme agent levant. Des extraits de lichen sont utilisés commercialement pour parfumer les produits de boulangerie, les bonbons, les boissons, les soupes et les puddings. Il est également fermenté

  néant, inconnus ou indéterminés.
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***
- ***Liens, sources et/ou références :***

  dont classification :

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

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

  Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 215 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 211 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 256 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 304 ; 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 ; Uphof, ; www.lichen.com/usetype.html