

Gelidium amansii (Lamour.) Lamour.

Identifiants : 14694/gelama

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Rhodophyta ;
- Classe : Florideophyceae ;
- Ordre : Gelidiales ;
- Famille : Gelidiaceae ;
- Genre : Gelidium ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese isinglass, , Agar-agar, Shie-hua-ts'ai, Tengusa ;**



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

Parties comestibles : algues, algues, fronde^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Seaweed, Algae, Frond^{{{0(+x)}}} Il est traité par ébullition et séchage et utilisé pour fabriquer de la gélose et de la gelée à prise rapide. Il est disponible en bandes groupées, en gâteaux ou en poudre. Il peut être consommé avec de la sauce soja et du vinaigre. Il est utilisé pour faire des nouilles



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" :

Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 253 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 221 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1081 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 258 ; <http://www.seavegetables.com> ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 261 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 237 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 3 ; Song, M., et al, 2013, Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea. Indian Journal of Traditional Knowledge. 12(2) pp 177-194 ; Subba Rao, G.N., 1965, Uses of seaweed directly as human food. Indo-Pacific Fisheries Council Regional Studies 2:1-32 ; Tanaka, ; Xia, B., and

***Abbott, I.A., 1987, Edible seaweeds of China and their place in the Chinese diet. Economic Botany 41:341-53 ;
Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, World seaweed utilisation: An end-of-century summary. Journal of Applied
Phycology 11: 369-376***