

Helvella crispa (Scoop.) Fr.

Identifiants : 15810/helvcris

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Fungi* ;
- *Division : Ascomycota* ;
- *Classe : Pezizomycetes* ;
- *Ordre : Pezizales* ;
- *Famille : Helvellaceae* ;
- *Genre : Helvella* ;

- **Synonymes : See Elvel** ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Common brain fungus, White helvella, , Cerillo, Gachupin blanco, Kaanpureuu, Orejita blanca, White morsel** ;

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

Parties comestibles : champignon^{{}{{(0(+x)) (traduction automatique)}} | Original : Mushroom, Fungus^{{}{{(0(+x))}}} La plupart des Helvella ne doivent jamais être consommées crues



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 de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Christensen, M., et al, 2008, Collection and Use of Wild Edible Fungi in Nepal. Economic Botany, 62(1), 2008, pp. 12â€“23 ; Cocchi, L. et al, 2006, Heavy metals in edible mushrooms in Italy. Food Chemistry 98: 277-284 ; Cortes, L.E.U., et al, 2018, Ethnomycology and mushroom selling in a market from Northwest Puebla, MÃ©xico. Scientia Fungorum vol. 47: 47-55 ; Devkota, S., 2008, Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal. J.Nat.Hist.Mus.Vol.23,2008, 51-59 ; Estrada-Martinez, E., et al, 2009, Contribucion al conocimiento etnomicologico de los Hongos Comestibles Silvestres de Mercados Regionales y Comunidades de la Sierra Nevada (Mexico). Interciencia Jan 2009 Vol. 34 No. 1 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 252 ; Kaufmann, B. et al, 1999, The Great Encyclopedia of Mushrooms. Konemann. p

228 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 318 (As *Elvella crispa*) ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Montoya, A., et al, 2003, *Traditional Knowledge about Mushrooms in a Nahua Community in the State of Tlaxcala, Mexico*. Mycologia 95(5) pp. 793-806 ; Montoya, A., et al, 2014, *Availability of Wild Edible Fungi in La Malinche National park, Mexico*. Journal of Mycology. Article ID 241896, 15 pages ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 234 ; Perez-Moreno, J. et al, 2008, *Wild Mushroom Markets in Central Mexico and a Case Study at Ozumba*. Economic Botany, 62(3), 2008, pp. 425–436 ; Purkayastha. 1978, (As *Elvella crispa*) ; Quininez-Martinez, M., et al, 2014, *Knowledge and use of edible mushrooms in two municipalities of the Sierra Tarahumara, Chihuahua, Mexico*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 10:6 ; Yildiz, A et al, 2005, *Organic elements and protein in some macrofungi of south east Anatolia in Turkey*. Food Chemistry 89: 605-609 ; Zamora-Martinez, M. et al, 1995, *Natural production of wild edible mushrooms in the southwestern rural territory of Mexico City, Mexico*. Forest Ecology and Management 72:13-20