Humulus lupulus L. var. neomexicanus

Identifiants : 16327/humlupa

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

Dernière modification le 02/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Cannabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Urticales ;***
    - ***Famille : Cannabaceae ;***
    - ***Genre : Humulus ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Common hop, Hop , Bin, Bine, Byit-pan, Hmelj, Hopfen, Houblon, Humal, Khmeyel', Komlo, Luppolo, Lupporo, Lupulo, Navadni hmelj, Shashquta, Vadkomlo ;***

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

  Feuille (jeunes et/ou tendre, dont pousses, tiges et pointes)[1], fleur[1] (petites mâles et grands cônes femelles)[1] et racine (jeunes : cuites[1]) comestibles.(1*)

  Détails :

  Feuilles, fleurs, herbe, épice, légume[{{{0(+x)}].

  Les inflorescences[{{{27(+x)}] (bractées qui se chevauchent et couvrent la fleur femelle[{{{0(+x)}]) sont utilisées[{{{0(+x),{{{27(+x)}] en brasserie ; elles aromatisent[{{{0(+x)}] la bière[{{{0(+x),{{{27(+x)}] (apport d'amertume[{{{27(+x)}]) et agissent comme agent de conservation ; le houblon peut également être utilisé pour faire lever le pain ; elles sont séchées et l'huile a une odeur[{{{0(+x)}].

  Les jeunes pousses sont consommées[{{{0(+x),{{{27(+x)}] crues ou cuites[0(+x),{{{27(+x)}] (ex. : comme potherbe, en tant que substitut d'asperge ou d'épinard[{{{dp*)(1)}]), en Europe[{{{27(+x)}] ; elles sont ajoutées aux ragoûts et aussi utilisées dans les omelettes[{{{0(+x)}].(1*)

  Les bractées qui se chevauchent et recouvrent la fleur femelle sont utilisées dans le brassage. Ils aromatisent la bière et agissent comme conservateur. Le houblon peut également être utilisé pour faire lever le pain. Ils sont séchés et l'huile a une odeur. Les fleurs sont utilisées dans le pain. Les jeunes pousses sont cuites et mangées. Ils sont cuits, utilisés dans les soupes et également utilisés dans les omelettes. Attention: le houblon peut provoquer une légère dépression

  (1*)ATTENTION[0(+x)] : la plante contiendrait des substances toxiques[{{{27(+x)}] ; l'effet sédatif[{{{5(+)}] du houblon peut causer une légère dépression[{{{0(+x)}] et/ou[{{{dp*)}], pour plus d'informations[{{{dp*)}] ; éviter pendant la grossesse, et lors de cancers du sein et du col de l'utérus (en raison de l'action antispasmodique sur l'utérus)[{{{5(+)}].

- ***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) ;