Allium rubellum M.Bieb., 1808

Identifiants : 1644/allrub

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
    - ***Genre : Allium ;***
- ***Synonymes : Allium leptophyllum Wall. 1831 (synonyme mais nom invalide, selon TPL) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Himalayan onion , Alomana, Gadwassal, Jangli piaz, Pharna ;***

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

  Produit des bulbes plus fortement piquants que ceux des Oignons ordinaires. Le capitaine Pogson les considère comme sudorifiques. Ses feuilles forment, dit-on, un bon condiment{{{76(+x)}. Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp*).

  Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont séchées et conservées comme condiment

  Partie testée : bulbe{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Bulb{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
	0	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*

  (1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses).(1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses){{{(rp*)}.

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

De gauche à droite :

Par Dietrich, A.G., Flora regni Borussici (1832-1844) Fl. Boruss. vol. 1 (1832), via plantillustrations
Par Bernd Haynold, via wikimedia

- ***Autres infos : Espèce de l'Himalaya[{{{76(+x)]*.***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante subtropicale. Il pousse dans les déserts semi-arides. Il est préférable dans les sols bien drainés. Il doit pousser au soleil[{{{0(+x) (traduction automatique)]*.

    Original : It is a subtropical plant. It grows in semi-arid deserts. It is best in well-drained soils. It must grow in the sun[{{{0(+x)]*.

  - ***Localisation :***

    Asie, Europe, Inde, Iran, Russie, Sibérie[{{{0(+x) (traduction automatique)]*.

    Original : Asia, Europe, India, Iran, Russia, Siberia[{{{0(+x)]*.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 300 à 700 espèces d'Allium. La plupart des espèces d'Allium sont comestibles (Flora of China). Tous les alliums sont comestibles mais ils ne valent peut-être pas tous la peine d'être mangés! Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae[{{{0(+x) (traduction automatique)]*.

    Original : There are about 300-700 Allium species. Most species of Allium are edible (Flora of China). All alliums are edible but they may not all be worth eating! They have also been put in the family Alliaceae[{{{0(+x)]*.

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_rubellum ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296447 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2364 ***;***

    dont livres et bases de données : [76]Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes

comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 8 [Allium leptophyllum Wall.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Angami, A., et al, 2006, Status and potential of wild edible plants of Arunachal Pradesh. Indian Journal of Traditional Knowledge 5(4) October 2006, pp 541-550 (As reballum) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 19 (As Allium leptophyllum) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 6 ; Fl. taur.-caucas. 1:264. 1808 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 41 ; Motamed, S. M., et al, 2010, Antioxidant activity of some edible plants of the Turkmen Sahra region in northern Iran. Food Chemistry 119: 1637-1642 ; Negi, K. S., and Pant, K. C., 1992, Less-Known Wild Species of Allium L. (Amaryllidaceae) from Mountainous Regions of India. Economic Botany, Vol. 46, No. 1, pp. 112-114 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p10