

Juglans regia L. cv. 'Kamaonia'

Identifiants : 17303/jugregb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/07/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Dicotylédones vraies ;
 - Clade : Rosidées ;
 - Clade : Fabidées ;
 - Ordre : Fagales ;
 - Famille : Juglandaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Magnoliopsida ;
 - Ordre : Juglandales ;
 - Famille : Juglandaceae ;
 - Genre : Juglans ;
- **Synonymes :** *Juglans duclouxiana* Dode, *Juglans fallax* Dode, *Juglans kamaonica* (C. DC.) Dode, *Juglans orientis* Dode, *Juglans regia* subsp. *kamaonica* (C. DC.) Mansf, *Juglans regia* var. *orientis* (Dode) Kitam, *Juglans regia* var. *sinensis* C. DC, *Juglans sinensis* (C. DC.) Dode ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Walnut , Akhor, Akhrot, Akrod, Arra, Caridi, Ceviz, Daiga, Dijofa, Dio, Ghuz, Giz, Goz, Heijugak, Ho dao, Hodonamu, Hu tao, Juart chi, Kae, Kestik, Khaw-kherh, Khod, Khushi, Khwu, Madeira nut, Makha, Navadni oreh, Noce, Nogal, Noyer, Nuez de castilla, Okhad, Okhar, Okhusii, Oreh, Starga, Targa, Vad dio, Walnuss, Yongok ;



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

Feuille (tisanes (mixtes)¹), sève (cuite (sirop)¹)(1*) et fruit (mûrs : cerneaux (=graine sans coque) crus¹/cuits¹ et/ou aromatisants¹, dont extrait (huile)¹ ; ou immatures (moux) : dont brou (=écale verte)(vin)¹ ou entiers (confits)¹) comestibles.

Détails :

Noix, semences, aromatisant, fruit, épice, huile, sève^{{{(0+X)}}}.

Graines^{27(+X)} (noyaux des noix^{{{(0+X)}}}) consommées crues^{{{(0+X)}}},^{{{(27+X)}}}, cuites^{0(+X)} ou confites^{27(+X)} ; elles sont utilisées dans les gâteaux, sauces à la crème glacée, les soupes, etc...^{{{(0+X)}}} ; la noix est également utilisée pour fabriquer un lait végétal^{{{(dp*)}}}.

Le jeune fruit vert^{{{(0+X)}}},^{{{(-27+X)}}} peut être picklé (mariné) dans du vinaigre et mangé ; ils peuvent également être transformés en confitures, conserves^{{{(0+X)}}} ou^(dp*) utilisés à la fabrication du "vin de noix", par macération dans du vin^{{{(27+X)}}}.

L'huile est extraite du fruit ; le reste peut être utilisé dans le pain^{{{(0+X)}}}.

Les arbres donnent une sève^{{{(0+X)}}},^{27(+X)} sucrée transformée en sirop ou en sucre^{{{(0+X)}}},^{{{(-27+X)}}}, par ébullition^{{{(27+X)}}}.

Les noyaux des noix sont consommés crus ou cuits. Ils sont utilisés sur les gâteaux, les sauces glacées, les soupes, etc. Les jeunes fruits verts peuvent être marinés dans du vinaigre et consommés. Ils peuvent également être transformés en confitures et en conserves. L'huile est extraite du fruit. Le reste peut être utilisé dans le pain. Les arbres produisent une

sève sucrée transformée en sirop ou en sucre. Les feuilles sont ajoutées aux concombres lactofermentés

Partie testée : noix^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}

Original : Nuts^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
4.4	2903	695	14.4	4	3	2.5	2.7



néant, inconnus ou indéterminés.

• Note médicinale : ***

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Juglans_regia-Kamaonia ;

dont classification :