

Juniperus communis L., 1753 subsp. communis (Genévrier commun)

Identifiants : 17328/juncoma

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Coniferophyta ;
- Classe : Pinopsida ;
- Ordre : Pinales ;
- Famille : Cupressaceae ;
- Genre : Juniperus ;

- Synonymes : Man ;

- Synonymes français : genièvre, baie de genièvre, peteron, petrot ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Common Juniper, Erect Juniper, Juniper berry, Aaraar, Abhal, Ardic, Betar, Borsika, Borsukafenyo, Chichia, Chui, Delinia, Dhup, Dzenievre, Enebro, Genievre, Ginebre, Ginepro, Ginevro, Hab-ul-aaraar, Haubera, Haulber, Havusha, Hoshia, Jadlovec, Jalovec, Jenever, Jhora, Kadakas, Pama, Petthri, Shur, Vapusha, Wacholder, Zinepro, ;



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

Feuille (jeunes et/ou tendres pousses ; fraîches (saisies1) ou séchées (farine1)), cambium (cuit1)(1*), et fruit (frais (jus1) ou séchés (crus et/ou aromatisants1, ou cuits1))(2*) comestibles.(2*)

Détails :

Fruit, herbe, épice, branche - thé^{{{0(+x)}}}.

Fruits^{27(+x)} grillés utilisés comme succédané du café^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x)}}} ; fruits séchés utilisés comme condiment et^{{{27(+x)}}} comme aromatisants^{{{0(+x)}}} de liqueurs^{{{27(+x)}}} (par exemple dans le gin^{{{0(+x)}}}). Les baies sont séchées puis cuites avec la nourriture pour ajouter de la saveur ; elle sont utilisées pour parfumer les viandes ; elles sont également ajoutées aux conserves, confitures et boissons^{{{0(+x)}}}.

Jeunes pousses utilisées séchées comme succédané du thé, et fraîches en salade^{{{27(+x)}}}.(2*)

ATTENTION: Les baies sont comestibles en petites quantités mais sont nocives en grandes quantités. Elles sont utilisées comme arôme par exemple dans le gin. Les baies séchées et l'huile distillée. Les baies sont séchées puis cuites avec de la nourriture pour ajouter de la saveur. Ils sont utilisés pour aromatiser la viande. Ils sont également transformés en conserves, confitures et boissons. Les baies grillées sont utilisées comme succédané du café



Précautions :

ATTENTION : plante protégée en Nord-Pas-de-Calais^{{{TB}}}.

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

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

- ***Tela Botanica :*** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-36779> ;

- dont classification :***