

Lycium chinense Mill., 1768 cv. 'Himalayan' (Goji)

Identifiants : 19179/lycchi1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Lycium ;

- Synonymes : *Lycium barbarum* var. *chinense* (Mill.) Aiton, *Lycium ovatum* Poir, *Lycium rhombifolium* (Moench) Dippel, *Lycium sinense* Gren, *Lycium trewianum* Roem. & Schult ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese boxthorn, Chinese matrimony-vine, Cauqui, Chinese wolfberry, Chu chi, Daun koki, Gau gei choi, Gouqi, Gou qi cai, Gugijanam, Holly Willow, Kaokichai, Kaukichai, Kaukichoy, Kei-chi, Kitajski kustuovnica, Kou-chi, Kou-kay-choi, Kuko, Matrimony vine ;



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

Fruit (fruits {baies} mûrs^{0(+x)} [nourriture/aliment^{0(+x)} {garniture^{0(+x)}} et/ou assaisonnement^{0(+x)} {épice^{0(+x)}} : crues^{0(+x)} {frais^{0(+x)} ou cuites^{0(+x)}} ; et graines^{0(+x)} cuites^{0(+x)} {grillées^{0(+x)}} [base boissons/brevages μ café^{0(+x)}] et feuille (feuilles cuites^{0(+x)} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{0(+x)} {condiment^{0(+x)}}] ; et jeunes feuilles tendres^{0(+x)} [nourriture/aliment : crues^{0(+x)} {en salade^{0(+x)}} ou cuites^{0(+x)}] ; feuilles^{0(+x)} séchées^{0(+x)} [base boissons/brevages^{0(+x)} {succédané du thé^{0(+x)}}] comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Feuilles comme condiment, thé, fruit, épice, graines - café, feuilles - thé, légume.

Les baies font une addition/garniture douce à n'importe quel plat ; les fruits mûrs sont consommés frais ; ils ont un goût de réglisse ; ils peuvent être ajoutés aux soupes ou aux plats braisés/étuvés^{0(+x)}.

Feuilles cuites^{0(+x)} consommées localement^{0(+x)} (ex. : comme potherbe^{0(+x)}, avec du porc ou ajoutées à la soupe^{0(+x)}) ; jeunes feuilles tendres consommées en salade^{0(+x)} ; du gingembre, du poivre et un peu de sucre peuvent aider à lutter contre le goût amer dans les soupes^{0(+x)} ; feuilles^{0(+x)} séchées^{0(+x)} utilisées^{0(+x)} comme succédané du thé^{0(+x)}.

Les graines grillées sont utilisés pour le café^{0(+x)}.

Les baies font un ajout sucré à n'importe quel plat. Les fruits mûrs sont consommés frais. Ils ont un goût de réglisse. Ils peuvent être ajoutés aux soupes ou aux plats braisés. Ils sont également utilisés pour les jus et fermentés. Les jeunes feuilles molles se mangent en salade. Les feuilles sont cuites avec du porc ou ajoutées à la soupe. Le gingembre, le poivre

et un peu de sucre peuvent aider à contrer la saveur amère des soupes. Les graines torréfiées sont utilisées pour le café. Les feuilles séchées sont utilisées pour le thé

Partie testée : feuilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89.6	121	29	4.1	59	0	5.4	0



néant, inconnus ou indéterminés.(1*)ATTENTION : une certaine prudence doit être appliquée avec cette espèce, en particulier à l'égard de ses feuilles comestibles, car il appartient à une famille qui contient souvent des toxines ; cependant, l'utilisation des feuilles est bien documentée et assez répandue dans certaines régions^{{{{5(+)}}}}.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :