Malva verticillata L. var. crispa

Identifiants : 19677/malvera

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 11/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
    - ***Genre : Malva ;***
- ***Synonymes : Malva alchemillaefolia Wall, ?Malva neilgherrensis Wight, ?Althaea crispa (L.) Alef, Althaea verticillata (L.) Alef, Malva chinensis Mill, Malva crispa (L.) L, Malva meluca Graebn. ex Medw, Malva meluca Graebn. ex P. Medw, Malva mohileviensis Downar, Malva pulchella Colla, Malva pulchella Bernh, Malva verticillata subsp. chinensis (Mill.) Tzvelev, Malva verticillata var. chinensis (Mill.) S.Y.Hu, Malva verticillata subsp. crispa (L.) Tzvelev, Malva verticillata var. crispa L, Malva verticillata var. verticillata ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Curled mallows, , Auk, Bod cham, Boecham, Chamba, Chamla, Champa lhamo, Champa metog, Chinese mallow, Chyampa pho, Chyatalama, Cluster mallow, Ekituruguma, Iamuda, Jiangba, Jin kui, Lafesag, Laffa, Laphe sag, Majino, Majaino, Ma ning cham pa, Mikanchi, Ninagu, Nyiga, Suchel, Tangshang, Tugur nago, Whorled mallow, Wild Kui, Ye Kui ;***

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

  Feuille (jeunes pousses$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ et feuilles$^{0(5(+),+x)}$ consommées$^{0(+x),27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(5(+),+x)}$: crues$^{5(+)}$ {en salades{{{5(K)µ, substitut de$^{\{\{\{(dp*)(5(K))}$ laiture$^{5(K)}$} ou cuites$^{0(5(+x),+x)}$ {comme potherbe / légume-feuille$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{\sim\sim27(+x)}$}]) et fruit (jeunes$^{5(+)}$ graines$^{0(5(+x),+x)}$ {vertes et immatures$^{\{\{\{5(+)}$} [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(5(+))}$ {crues ou cuites$^{\{\{\{5(+)}$}]) comestibles$^{0(5(+x),+x)}$.(1*)

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(5(+x),+x)}$: feuilles, graines$^{\{\{\{0(5(+x),+x)}$, légume$^{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(5(+x),+x)}$:

  -jeunes pousses$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ et feuilles$^{0(5(+),+x)}$ - crues ou cuites$^{0(5(+x),+x),\{\{\{5(+)}$ (comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$) ; consommées$^{0(+x),27(+x)}$ localement$^{27(+x)}$ comme potherbe (herbe potagère / légume-feuille)$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{\sim\sim27(+x)}$; les feuilles des plantes bien développées peuvent mesurer 15cm ou plus de diamètre ; elles ont une saveur douce et très agréable qui font d'elles une excellent addition aux salades ; on les utilise comme une alternative savoureuse à la laitue$^{\{\{\{5(K)}$; elles sont également utilisées dans les pickles (marinades) et les sautés$^{\{\{\{0(+x)}$;

  -jeunes$^{5(+)}$ graines$^{0(5(+x),+x)}$ - crues ou cuites ; utilisées vertes et immatures$^{\{\{\{5(+)}$; un goût agréable de noisette, mais la graine est trop petite et délicate pour la plupart des gens qui veulent la récolter$^{\{\{\{(K)}$.

  Les jeunes feuilles et pousses sont cuites et consommées comme potasse. Ils sont également utilisés dans les cornichons

et les sautés

(1*)ATTENTION : lorsqu'elles sont cultivées sur des sols riches en azote (et en particulier lorsque ceux-ci sont cultivés inorganiquement), la plante a tendance à concentrer des niveaux élevés de nitrates dans ses feuilles[{{{5(+)] ; les feuilles sont parfaitement saines à tout autre moment[{{{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) ;