Mentha longifolia (L.) Huds., 1762 subsp. polyadenia (Briq.) Briq. 1897

Identifiants : 20433/menlonr

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Mentha ;***
- ***Synonymes : Mentha sylvestris subsp. polyadenia Briq. 1889 (=) basionym, Mentha longifolia (L.) Huds. subsp. polyadenia Briq. ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wild mint, , Baburi belanne, Ballerja, Budi-nan, Bung, Dugolisna nana, Futsane, Jangli pudina, Jungli pudina, Koshu, Na'na berri, Ou bo he, Patina, Phololing, Pingi kewi, Podina, Poung, Pudhina, Pudina, Pudnakushma, Pung, Pusi-nan, Shamshobi, Silver mint, Vartalau, Velanai, White mint, Yarpiz, Yarpuz ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(+x),27}$ [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x),27)}$ {comme aromate$^{\{\{\{27}$, condiment$^{0(+x)}$} et/ou base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$}] ; et extrait$^{(dp*)}$ feuilles : huile$^{\{\{\{0(+x)}$ essentielle$^{(dp*)}$ [assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {arôme$^{0(+x)}$}]) et fleur (fleurs^{27} [assaisonnement$^{(dp*)(27)}$ {comme aromate$^{\{\{\{27}$}] ; et extrait$^{(dp*)}$ fleurs : huile$^{\{\{\{0(+x)}$ essentielle$^{(dp*)}$ [assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {arôme$^{0(+x)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles comme condiment, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles et fleurs utilisées comme aromate$^{\{\{\{27(+x)}$; les feuilles sont consommées en chutneys ; elles sont également utilisées pour des assaisonnements ; les feuilles et les fleurs donnent une huile utilisée pour l'aromatisation ; les feuilles sont confites ou utilisées comme un thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles sont consommées dans des chutneys. Ils sont également utilisés pour les assaisonnements. Les feuilles et les fleurs donnent une huile utilisée pour aromatiser. Les feuilles sont confites ou utilisées comme thé. Les feuilles sont séchées et utilisées pour aromatiser

  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)*
8.2	*1056*	*253*	*8.4*	*0*	*0*	*12.2*	*5.1*

***néant, inconnus ou indéterminés.ATTENTION : bien qu'aucune donnée sur la toxicité n'ait été observée pour cette espèce, au moins quelques espèces de ce genre (dont Mentha pulegium L. et Mentha x piperita L.) contiennent de la pulégone connue pour entrainer/produire des avortement lorsque la plante est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; donc une certaine prudence est de mise{{{{dp*)(0(5(+),+x),+x)*.**

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

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-124968 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=315733 ***;***