Morchella angusticeps Peck

Identifiants : 21191/morcangu

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 13/05/2024

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Fungi ;***
    - ***Division : Ascomycota ;***
    - ***Classe : Pezizomycetes ;***
    - ***Ordre : Pezizales ;***
    - ***Famille : Morchellaceae ;***
    - ***Genre : Morchella ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Black morel, Conic morel, , Mazorquita ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Parties comestibles : champignon{{{0(+x) (traduction automatique) | Original : Fungus, Mushroom{{{0(+x) Les organes de fructification sont mangés. ATTENTION Ils ne doivent pas être consommés crus ou insuffisamment cuits. Ils ne doivent pas être consommés en même temps que la consommation d'alcool

  néant, inconnus ou indéterminés.
- ***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) ;

  dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  Boa, E. R., Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Estrada-Martinez, E., et al, 2009, Contribucion al conocimiento etnomicologico de los Hongos Comestibles Silvestres de Mercados Regionales y Comunidades de la Sierra Nevada (Mexico). Intercienca Jan 2009 Vol. 34 No. 1 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 252 ; Guild, B., 1979, The Alaskan Mushroom Hunter's Guide. Alaska Northwest Publishing Company. p 222 ; Kaul, 1981, ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 318 ; Tanaka,