

Morchella elata E. M. Fries : Fr.

Identifiants : 21199/morcelat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Pezizomycetes ;
- Ordre : Pezizales ;
- Famille : Morchellaceae ;
- Genre : Morchella ;

- Synonymes : *Morchella conica* C.H. Persoon var. *elata* (E.M. Fries) P.C. Hennings ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Black Morel*, *Tall morel*, , *Da kwar guchhi*, *Gaoyangdujun*, *Kallampa*, *Mancita*, *Mathheuraa*, *Mazorquita*, *Organito* ;

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

Parties comestibles : champignon^{{{{0(+)}}} (traduction automatique) | Original : Mushroom, Fungus^{{{{0(+)}}} Les champignons sont bouillis ou frits. Ils sont également séchés pour une utilisation ultérieure



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., 2004, *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ;
Bougher, N.L. & Syme, K., 1998, *Fungi of Southern Australia*. UWA Press p 100 ; Devkota, S., 2008, *Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal*. J.Nat.Hist.Mus.Vol.23,2008, 51-59 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; 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)*. Interciencia Jan 2009 Vol. 34 No. 1 ; Franquemont, C., et al, 1990, *The Ethnobotany of Chinchero, an Andean Community in Southern Peru*. Fieldiana Botany No. 24 p 32 ;
Fuhrer, B., 2005, *A field guide to Australian Fungi*. Bloomings Books. p 329 ;
<http://www.mykoweb.com/CAF/edible.html> ; Jordan, P., 2000, *The Mushroom Guide and Identifier*, Hermes House,

p 80 ; Kang, J. et al, 2016, *Wild food plants and fungi used in the mycophilous Tibetan community of Zhagana (Tewo Country, Gansu, China)* *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 12:21 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p 225 ; Montoya, A., et al, 2003, *Traditional Knowledge about Mushrooms in a Nahua Community in the State of Tlaxcala, Mexico*. *Mycologia* 95(5) pp. 793-806 ; Montoya, A., et al, 2014, *Availability of Wild Edible Fungi in La Malinche National park, Mexico*. *Journal of Mycology*. Article ID 241896, 15 pages ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 237 ; Perez-Moreno, J., et al, 2009, *Social and Biotechnological Studies of Wild Edible Mushrooms in Mexico*. *Acta Botanica Yunnanica Suppl.* XV1: 55-61 ; Sher, H. et al, 2011, *Ethnobotanical and Economic Observations of Some Plant Resources from the Northern Parts of Pakistan*. *Ethnobotany research & Applications* 9:027-041 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2001, *Access to Asian Foods Newsletter, Vic Govt., Australia Issue 9* ; www.plantnames.unimelb.edu.au