Narcissus tazetta L.

Identifiants : 21655/nartaz

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 12/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
    - ***Genre : Narcissus ;***
- ***Synonymes : Hermione ambigena Salisb, et beaucoup d'autres ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Narciso nostrale, Nargis, Jonquil, , VecÌŒcvetni narcis ;***

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

  Parties comestibles : pousse fleurie, feuilles[{{{0(+x) (traduction automatique)] | Original : Flowering shoot, Leaves[{{{0(+x) La pousse fleurie est consommée blanchie et assaisonnée d'huile, de citron et de sel. Ils sont également cuisinés avec des fèves séchées. Les feuilles ont une saveur d'oignon et sont cuites avec des noisettes moulues

  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" :

http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15