Osmanthus fragrans Lour., 1790
(Osmanthe fragrante)

Identifiants : 22544/osmfra1

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

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Oleaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Scrophulariales ;***
    - ***Famille : Oleaceae ;***
    - ***Genre : Osmanthus ;***
- ***Synonymes : Olea fragrans Thunb. ex Murray, Notelaea posua D. Don, Olea posua D. Don, Olea buchananii D. Don, Olea acuminata Wall. ex G. Don, Olea acuminata var. longifolia DC, Olea ovalis Miquel, Osmanthus longibracteatus H.T.Chang, Osmanthus macrocarpus P.Y.Bai ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sweet olive, Sweet Osmanthus, Fragrant Olive , DiÅ¡ecÌŒi oljkovec, Gui flower, Guihua, Kwai-fah, Kwei-hua, Mu xi, Pohon teh zaitun, Shiling, Silang, Thanlwin-thi, Tree Rhinoceros, Tungrung, Usugi-mokusei, ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -8°C ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)]* : fruit, fleurs, fleurs - thé[{{{0(+x)]*.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)]* :

  -les fleurs ont été utilisées pour parfumer le thé ; elles sont également utilisées pour aromatiser les vins, liqueurs et douceurs comme la soupe de graines de lotus, des pâtisseries et des poires cuites à la vapeur ;

  -les fruits verts sont conservés dans la saumure comme les olives ; les fruits sont consommés[{{{0(+x)]*.

  Parties comestibles : fruits, fleurs, fleurs - thé[{{{0(+x) (traduction automatique)]* | Original : Fruit, Flowers, Flowers - tea[{{{0(+x)]* Les fleurs ont été utilisées pour parfumer le thé. Ils sont également utilisés pour aromatiser les vins, les liqueurs et les sucreries telles que la soupe aux graines de lotus, les pâtisseries et les poires cuites à la vapeur. Les fruits non mûrs sont conservés dans de la saumure comme les olives. Les fruits sont consommés

  Précautions :

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :