Anacamptis morio (L.) R. M. Bateman, Pridgeon & M. W. Chase

Identifiants : 2321/anamor

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

Dernière modification le 20/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Orchidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Orchidales ;***
    - ***Famille : Orchidaceae ;***
    - ***Genre : Anacamptis ;***
- ***Synonymes : Orchis morio L, et d'autres ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Green-veined orchid, Green-winged orchid, Gandergoose, , Janese munad, Kacun, Navadna kukavica, Salep, Vlaski orech, Zaludkovi koren ;***

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

  Parties comestibles : racine, bulbe{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Root, Bulb{{{0(+x)} Le bulbe est une source d'amidon comestible, après traitement et séchage. Il est utilisé pour les bouillies ou le pain

  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" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 510 (As Orchis morio) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 727 (As Orchis morio) ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318. (As Orchis morio) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 164 (As Orchis morio) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 451 (As Orchis mono ?) ; Holliman, J., (Ed.), 2002, Orchids. Botanica's Pocket. Random House, Australia. p 406 (As Orchis morio) ; http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants (As Orchis morio) ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 (As Orchis morio) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1847 (As Orchis morio) ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 60 ; Luczaj, L., 2012, Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):245-255 (As Orchis morio) ; PARMENTIER (As Orchis morio) ; Pieroni, A., 2008, Local plant resources in the ethnobotany of Theth, a village in the Northern Albanian Alps. Genet Resour Crop Evol (2008) 55:1197â€“1214 (As Orchis orio) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ (As Orchis morio) ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 (As Orchis morio) ; Sp. pl. 2:940. 1753 (As Orchis morio) ; Tekinsen, K. K., and Guner, A., 2010, Chemical composition and physicochemical properties of tubera salep produced from some Orchidaceae species. Food Chemistry 121: 468-1471 (As Orchis morio)