

# Prunus spinosa (L.) Walt. subsp. dasyphylla

Identifiants : 25956/pruspia

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;
- Genre : Prunus ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Plum, Sloe, Blackthorn, Abrunheiro, Andrina, Belosai, Berqouq el ouach, Cakal erigi, Ci li, cĬErni trn, Deli erik, Domuz erigi, Endrino, Epine moire, Erik, Hei ci li, Palline bouche, Porumbar, Prignole, Prugnolo, Prunellier, Prunello, Schlehdorn, Schwarzdorn, Strozzapreti, Teren, Tranka, Trnina, Trnky, Uva booca ;



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

fleur<sup>1</sup> (confites (sucre)<sup>1</sup> ou aromatisantes (desserts, tisanes)<sup>1</sup>), fruit (prunelles ; fraîches (confites<sup>1</sup>) ou blets (crus<sup>1</sup> ou sirop (purée)<sup>1</sup>) et feuille (jeunes et/ou tendres ; fraîches ou séchées ; tisanes<sup>1</sup>, aromatisantes<sup>1</sup>) comestibles. Les fruits mûrs sont consommés crus. Ils sont astringents. Ils sont moins astringents après le gel. Ils sont également utilisés pour les gelées, la confiture et le vin et pour aromatiser le gin. Les fruits sont bouillis avec de l'eau pour le jus. Les fruits non mûrs sont également marinés. Les fruits mûrs sont marinés avec des oignons ou de l'ail. Ils sont également séchés. Les feuilles sont utilisées pour falsifier le thé. Les fleurs sont comestibles et peuvent être cristallisées

Partie testée : fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	196	47	0.8	0	0	0	0



**ATTENTION :** bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnaît facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. En petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. Au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort<sup>{{(5(+x))}}</sup>.

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

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

***dont classification :***

***dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;***

