

***Solanum juzepczukii* Bukasov., 1929**

(Pomme de terre amère)

Identifiants : 30444/soljuz

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Solanum ;

- **Synonymes français : pomme de terre sauvage, pomme de terre cultivée ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bitter potato, bitter potatoes, luki, ruku, triploid potato, luki (ay), ruckii (qu), luqui (es,bo), papa amarga (se,pe), Yuraq Suytu Siri (local1), Yuraq Siri (local1), Siri Largo Blanco (traduction es1...)** ;



- **Note comestibilité : ****

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

Racine, tubercule. Les tubercules sont congelés, décongelés et séchés ; cela supprime les glycoalkaloïdes qui les rendent amers ; le produit transformé est appelé chuno ; celui-ci est ajouté aux soupes et aux ragoûts ; il peut être transformé en un dessert sucré avec des fruits et de la mélasse. Les tubercules sont récoltés puis exposés au froid toute la nuit pendant plusieurs nuits avant d'être pressés et séchés ; ils sont ensuite transformés en chuño ou farine et consommés sous forme de pain ; le chuño blanc est lavé après congélation alors que le chuño noir ne l'est pas^{(((0(+x)))}. Presque exclusivement utilisé pour la fabrication de chuno. Soupes (feuilles et tubercules). Temps de cuisson : intermédiaire (soupes)⁽⁽⁽⁸⁴⁾⁾⁾.

Les tubercules sont congelés, décongelés et séchés. Cela supprime les glycoalkaloïdes qui les rendent amers. Le produit transformé est appelé chuno. Ceci est ajouté aux soupes et aux ragoûts. Il peut être transformé en dessert sucré avec des fruits et de la mélasse



ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures. ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾.

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est cultivé à certains endroits^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is cultivated in some places^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse au-dessus de 4000 m au-dessus du niveau de la mer en Bolivie et peut tolérer le gel. Au Pérou, il pousse entre 3 900 et 4 200 m d'altitude^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows above 4,000 m above sea level in Bolivia and can tolerate freezing. In Peru it grows between 3,900-4,200 m above sea level^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Andes, Argentine, Bolivie, Pérou, Amérique du Sud^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Andes, Argentina, Bolivia, Peru, South America^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 1400 espèces de Solanum. A triploïde^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 1400 Solanum species. A triploid^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Solanum_juzepczukii ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([Solanum juzepczukii et Solanum x juzepczukii], en anglais), ⁸⁴"CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DE HUANCAMELICA - PERÚ" (catalogue en espagnol, par "Centro Internacional de la Papa" (CIP); FEDECCH, "Federacion Departamental de Comunidades Campesinas de Huancavelica") ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 237 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1733 ; Murillo, R. A. & Mendoza, V., 2003, p 87 in IAEA-TECDOC0-1426 *Genetic improvement of under-utilized and neglected crops in low income food deficit countries through irradiation and related techniques*. FAO. ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tapia, M. E., *The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor people, in mountain regions*. IIAP-PNUD/Peru ; Velasquez-Milla, D., et al, 2011, *Ecological and socio-cultural factors influencing in situ conservation of crop diversity by traditional Andean households in Peru*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:40 ; *Solanum x juzepczukii* ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 154 ; Trudy vsecouz. *sezda genetike* 3:603. 1929