

# ***Solanum tuberosum* L., 1753 subsp. *tuberosum* cv. 'Agatha' (Pomme de terre)**

**Identifiants : 42465/soltubb5**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 05/05/2024**

• **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 : *Solanum molinae* Juz, *Solanum tuberosum* var. *guaytecarum* (Bitter) Hawkes ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Potato , Aalu, Aalu ko saag, Ah-lu, Ahr-lu, Alu-gidde, Alu, Ar-loo, Aspos, Aswis, Atepote, Bangaladumpa, Batata, Batate, Buteta, Gamja, Huwi kumeli, Jagaimo, Kartoffel, Kentang, Krompir, Owi kentang, Papa, Papas, Ubi kantang, Ubi kentang, Ubi kumandur, Uralagadda, Uralakilangu, Urulan kizhangu, Vateta, Wallaraikilangu, Yang yu ;**



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

**Les tubercules sont consommés cuits (bouillis, cuits au four, frits, rôtis, transformés en purée, et utilisés dans les soupes, les ragoûts, les boulettes, les pancakes/galettes, les salades de pommes de terre...) ou transformés en fécule.**

**Détails :**

**Partie(s) comestible(s) : tubercules, racines, légume, prudence.**

**Utilisation(s)/usage(s) culinaires :**

**-les tubercules sont cuits et mangés ; ils sont également frits, mis en conserves et transformés en fécule ; les tubercules sont bouillis, cuits au four, rôtis, transformés en purée, et utilisés dans les soupes, les ragoûts, les boulettes, les pancakes/crêpes et les salades de pommes de terre ; les pommes de terre sont également utilisées pour les boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) ;**

**-les feuilles tendres sont également parfois consommées ; elles sont utilisés dans la soupe.**

**Les tubercules sont cuits et mangés. Ils sont également frits, mis en conserve et transformés en amidon. Les tubercules sont bouillis, cuits au four, rôtis, écrasés et utilisés dans les soupes, les ragoûts, les boulettes, les crêpes et les salades de pommes de terre. Les pommes de terre sont également utilisées pour les boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les feuilles tendres sont également parfois consommées. Ils sont utilisés dans la soupe. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. ATTENTION Les**

**tubercules verts et les feuilles sont toxiques. Ils contiennent une solanine alcaloïde toxique. Les tubercules doivent être cuits**

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
77	344	82	2.0	25	21	0.8	0.27



**néant, inconnus ou indéterminés.(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> :les tubercules et les feuilles vertes sont toxiques ; ils contiennent un alcaloïde toxique (la solanine) ; les tubercules doivent être cuits<sup>{{(0(+x))}</sup>.**

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

**dont classification :**