

Berberis vulgaris L. subsp. australis

Identifiants : 4509/bervula

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Berberidaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Berberidaceae ;
- Genre : Berberis ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Common Barberry, European barberry , Agracejo, Barberi eropa, Barberi kuning, Berberry, Chatroa, Dracila, Fajisoska, Holy thorn, Jaundice berry, Kashmol, Kisel tran, Kukerpuu, Murtillo, Navadni Ä•eÄmin, Nyulsom, Paburits, Pipperidge bush, Piprage, Simsirika, Soska, Soskaborloya, Zareshk, Zutika ;



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

Fruit (fruits^{27(+x)} (baies¹) mûrs^{27(+x)} (frais^(dp*), base boissons/brevages {dont tisanes^{{{(dp*)}}} : infusions¹} ; et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique^{{{(dp*)}}} μaromatisantes μ1,2(+)) ou verts^{{{(27(+x))}}} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{{{(dp*)}}} {confit au vinaigre^{{{(27(+))}}} ; extrait (jus) {gelées^{{{(1)}}} et feuille (jeunes feuilles^{1,{{(27(+x))}}} fraîches¹ (crues^{27(+x)} ou cuites^(dp*)) (fraîches^(dp*) ou séchées¹) [nourriture/aliment^{{{(2(+))}}} {en salades^{1,27(+x)}, soupes¹, potherbe^(dp*)}} ; base boissons/brevages {tisanes^{{{(dp*)}}} : infusions¹}}] comestibles(1*)

Détails :

Fruits secs/séchés^{{{(0(+x))}}} ; les fruits peuvent être utilisés en^{{{(dp*)}}} tartes^{27(+x)}, soupes, sauces limonades sauvages, jus de fruits, gelées^{{{(1,27(+x))}}}, confitures, compotes, chutneys et même liqueurs^{{{(1)}}}.

ATTENTION: les plantes de ce groupe sont légèrement toxiques. Les fruits sont acidulés mais riches en vitamine C et utilisés pour la gelée, la confiture et les sucreries. Aussi pour les boissons. Ils sont également séchés. Les jeunes feuilles sont consommées crues en salade ou comme assaisonnement pour les viandes. Les fruits sont utilisés pour parfumer les plats de riz dans la cuisine afghane

Partie testée : fruits séchés^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Fruit dried^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
14.5	1228	294	4.5	0	0	0	0



ATTENTION : espèce protégée dans la région Limousin^{{{(TB)}}}. (1*)une consommation trop importante des feuilles peut provoquer des diarrhées chez certaines personnes^{{{(1)}}}. Les fruits verts présenteraient une certaine toxicité^{{{(1-27(+x))}}}.

- *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) ;