Beta vulgaris Linné, 1753 subsp. maritima (L.) Arcang. 1882 (Betterave maritime)

Identifiants : 4558/betvulB

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 28/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Ordre : Caryophyllales ;***
  - ***Famille : Amaranthaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Caryophyllales ;***
  - ***Famille : Amaranthaceae ;***
  - ***Genre : Beta ;***
- ***Synonymes : Beta maritima L. 1753 (=) basionym, Beta atriplicifolia Rouy 1883, Beta decumbens Moench 1794, Beta marina Crantz 1766, Beta perennis (L.) Freyn 1877, Beta vulgaris var. marcosii O.Bolòs & Vigo 1974, Beta vulgaris L. var. maritima (L.) Moq. 1849, Beta vulgaris subsp. perennis (L.) Aellen, Beta vulgaris var. perennis L. 1753, Beta vulgaris var. trojana (Pamukç.) Ford-Lloyd & J.T. Williams 1975 ;***
- ***Synonymes français : bette, blette ou poirée (à éviter ? (qp*)) maritime, betterave, blette, bette ou poirée sauvage, poirée ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sea beet , Aitiace, Barba, Barbabietola, Bendjar, Beteraba, Betterave, Bit palang, Bittsu, Caiduong, Chaouender, Chukandar, Cu den, Divlja blitva, Hatrab, Hezab, Left m 'ta el-baqar, Palak, Palang sag, Palang, Palanki, Remolacha, Remolatsa, Rossa, Rote bete, Rote rube, Selk, Sellak, Semlakh, Serj, Sildj, Silk el Belebcha, Silk, Table beet, Tian cai ;***

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

  Probablement l'espèce originelle des betteraves{{{27(+x)}.

  Les tubercules rouges sont consommés après la cuisson. La racine est également séchée et pulvérisée et la farine mélangée à de l'orge ou du blé. Ils peuvent être marinés ou fermentés sous forme de jus de betterave. Ils sont souvent bouillis, tranchés et servis avec du vinaigre. Les dessus ou les feuilles sont comestibles. Ils sont cuits dans des soupes et des ragoûts. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée .

  Partie testée : racine - chair crue{{{0(+x)} (traduction automatique)
  Original : Root - raw flesh{{{0(+x)}

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
87.1	*118*	*28*	*1.3*	*4*	*6*	*0.8*	*0.4*

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : *****

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

Par Sibthrop, J., Smith, J.E., Flora Graeca (1806-1840) Fl. Graec., via plantillustrations

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-9517 ***;***
  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Beta_vulgaris-maritima ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2675631 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=103151 ***;***