

Coprinus comatus (Mull. ex Fries) S.F. Gray

Identifiants : 9196/coprcoma

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Coprinaceae ;
- Genre : Coprinus ;

- Synonymes : Coprinus ovatus (Scop.) Fr ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Shaggy Mane Ink Cap, , Chyapu, Lawyer's wig, Maotou guisan, Shaggy Cap, Shaggy Ink Cap ;

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

Parties comestibles : champignon^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Fungus, Mushroom^{{{0(+x)}}} ATTENTION Il ne doit pas être consommé en même temps que la consommation d'alcool. Les organes de fructification sont consommés jeunes. Ils peuvent être cuits au four, cuits avec des œufs, transformés en ketchup ou mijotés avec du beurre. Ils doivent être préparés et servis rapidement pour éviter qu'ils ne se ramollissent

Partie testée : champignon^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}
Original : Mushroom^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90.8	123	29	2.1	0	3.6	0.5	0.3



néant, inconnus ou indéterminés.

- 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) ;

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

Akata, I., et al, 2012, Chemical Composition and Antioxidant Activities of 16 Wild Edible Mushroom Species Grown in Anatolia. *International Journal of Pharmacology* 8(2): 134-138 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 139 ; Boa, E. R., 2004, *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Bougher, N.L. & Syme, K., 1998, *Fungi of Southern Australia*. UWA Press p 290 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 663 ; Christensen, M., et al, 2008, Collection and Use of Wild Edible Fungi in Nepal. *Economic Botany*, 62(1), 2008, pp. 12â€“23 ; Cocchi, L. et al, 2006, Heavy metals in edible mushrooms in Italy. *Food Chemistry* 98: 277-284 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 133 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 26 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 201 ; Cronin, L., 1989, *The Concise Australian Flora*. Reed. p 299 ; Dongol, et al, 1995, *Edible Mushrooms in Nepal* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 251 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 234 ; Fuhrer, B., 2005, *A field guide to Australian Fungi*. Blooming Books. p 43 ; Gryzenhout, M., 2010, *Mushrooms of South Africa*. Pocket Guide. Struik. p 37 ; Guild, B., 1979, *The Alaskan Mushroom Hunter's Guide*. Alaska Northwest Publishing Company. p 162 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 199 ; <http://www.mykoweb.com/CAF/edible.html> ; Jordan, P., 2000, *The Mushroom Guide and Identifier*, Hermes House, p 52 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p 158 ; Kaul, 1981, ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 318 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 167 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 47 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 215 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 50 (Also as *Coprinus ovatus*) ; Quininez-Martinez, M., et al, 2014, Knowledge and use of edible mushrooms in two municipalities of the Sierra Tarahumara, Chihuahua, Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:6 ; Ren, J., et al, 2012, Isolation and biological activity of triglycerides of the fermented mushroom of *Coprinus comatus*. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 12:52 ; Tibuswa, 2013, *Wild Mushroom - an underutilized healthy food resource and income generator: experience from Tanzania rural areas*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:49 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 40 ; Uphof, ; Wehmeyer, A. S, 1986, *Edible Wild Plants of Southern Africa*. Data on the Nutrient Contents of over 300 species