

***Cordyceps sinensis* (Berkeley) Saccardo**

Identifiants : 9355/cordsine

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Sordariomycetes ;
- Ordre : Hypocreales ;
- Famille : Clavicipitaceae ;
- Genre : Cordyceps ;

- **Synonymes : Anamorph - Hirsutella sinensis ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Caterpillar fungus, Winter worm summer-herb , Chongcao, Dong chong cao, Yarsagumba ;**

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

Parties comestibles : champignon^{{{0(+)}}} (traduction automatique) | Original : Fungus, Mushroom^{{{0(+)}}} Il est cuit avec du canard, du poulet, du porc et du poisson dans les soupes et les ragoûts. Le champignon améliore la saveur. Il est également utilisé dans les mélanges à base de plantes



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" :

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 179 ; Devkota, S., 2008, Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal. J.Nat.Hist.Mus.Vol.23,2008, 51-59 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 251 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 262 ; Kozarski, M., et al, 2015, Antioxidants in Edible Mushrooms. Molecules 20, 19489-19525 ; Kunshan, Shi, Non-wood forest products in Asia. FAO Corporate Document Repository ; Leung, P., et al, 2009, Chemical properties and antioxidant activity of exopolysaccharides from mycelial culture of Cordyceps sinensis fungus Cs-HK1. Food Chemistry 114: 1251-1256

