

# Corylus avellana L., 1753 contorta (Noisetier commun)

Identifiants : 9521/corave1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Betulaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Betulaceae ;
- Genre : Corylus ;

- **Synonymes :** *Corylus avellana f. aurea* (G. Kirchn.) C. K. Schneid, *Corylus avellana f. contorta* (Bean) Rehder, *Corylus avellana f. fusco-rubra* Dippel, *Corylus avellana f. heterophylla* (Lodd. ex Loudon) Rehder, *Corylus avellana f. pendula* (H. Jaeger) Dippel, *Corylus avellana var. aurea* G. Kirchn, *Corylus avellana var. contorta* Bean, *Corylus avellana var. fusco-rubra* ined, *Corylus avellana var. heterophylla* (Lodd. ex Loudon) Loudon, *Corylus avellana var. pendula* H. Jaeger, *Corylus heterophylla* Lodd. ex Loudon ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Hazel nuts, Cob-nut Hazel, Filberts , Aryekh, Aryeshnik, Avellana, Avellano, Basurrek, Bindak, European filbert, European hazelnut, Findak, Findik, Leithi, Leska, Lesnik, Lieska, Lijeska, Ljathi, Magyarofa, Mogyorofa, Monyaró, Navadna leska, Nocella, Nocciolo, Oriesky, Oryekh, Pahklipuu, Sarapuu, Urretxa ;



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

Feuille (jeunes et/ou tendres ; crues<sup>1</sup> ou cuites<sup>1</sup> {ex. : comme potherbe<sup>1</sup>}), fleur<sup>1</sup> (chatons mâles séchés ; farine<sup>1</sup>, sirop (chutneys)<sup>1</sup>) et graines (noisettes (crues<sup>1</sup> ou cuites (rôties)<sup>1</sup>) ; dont extrait (huile)<sup>1</sup>) comestibles.

Détails :

Graines consommées crues ou en confiserie. Espèce la plus importante sur le plant international ; largement cultivée<sup>1</sup>. Noix, graines, aromate, épice, huile, fleurs<sup>1</sup>.

Les noix sont mangées. Ils sont également torréfiés et utilisés dans le pain, les gâteaux et la confiserie. Les graines sont consommées crues et séchées. Les grains ont une huile grasse qui est comestible. Les fleurs mâles sont mangées. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée

Partie testée : graine<sup>1</sup> (traduction automatique)

Original : Seed<sup>1</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
5.2	2810	672	11.96	0	3	3.8	1.9



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

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

- *Liens, sources et/ou références :*

*dont classification :*