

***Aconitum stapfianum* Hand.-Mazz.**

Identifiants : 534/acosta

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 22/03/2023

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Ordre :** Ranunculales ;
- **Famille :** Ranunculaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Sous-règne :** Tracheobionta ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Ranunculales ;
- **Famille :** Ranunculaceae ;
- **Genre :** Aconitum ;



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

Parties comestibles : racine, attention^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | **Original :** Root, CAUTION^{{{{0(+x)}}}} Il est hautement toxique à cause de l'aconitine. Il doit être soigneusement préparé. Il doit être cuit dans de l'eau bouillante. Il est cuit avec du porc. L'eau froide ne doit pas être ajoutée

cf. consommation

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Chine^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, China^{{{{0(+x)}}}}.

- **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" :

Zhang, L., et al, 2016, Ethnobotanical study of traditional edible plants used by the Naxi people during droughts. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:39