Prunus pumila L., 1767

Identifiants : 25931/prupum

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 06/06/2024

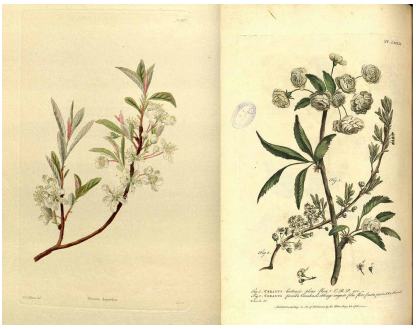
- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Prunus ;***
- ***Synonymes : Cerasus pumila (L.) Michx, Prunus pumila var. pumila, Prunus pumila var. typica Groh & Senn ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : dwarf American cherry, sandcherry, Western sandcherry, Eastern sandcherry, Great Lakes sandcherry ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 3-8 ;***

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

  -fruits - crus ou cuits ; de taille raisonnable, jusqu'à 10 mm de diamètre avec une grosse graine, c'est la plus grosse des cerises d'Amérique du Nord ; un goût riche et agréablement acide à pleine maturité bien qu'ils soient parfois légèrement amers ; co Les fruits sont consommés crus. Ils sont également séchés et conservés. Ils sont également mélangés avec du jus de pomme aigre pour faire une gelée

  ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnait facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. En petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. Au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort.ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnait facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. En petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. Au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort[{{{5(+x)}}}].

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



De gauche à droite :

Par Loddiges, C.L., botanical cabinet [C. Loddiges] (1817-1833) Bot. Cab. vol. 17 (1830) [tt. 1601-1700] t. 1607, via plantillustrations
Par Miller, P., Figures of the most beautiful, useful and uncommon plants, described in the gardeners? dictionary (1755-1760) Fig. Pl. Gard. Dict. vol. 1 t. 89 f. 2 , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Tempéré. Il pousse bien sur les sols sableux. Il convient aux zones de rusticité 2-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Temperate. It grows well on sandy soils. It suits hardiness zones 2-9{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Australie, Canada, Amérique du Nord, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Canada, North America, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 200 espèces de Prunus{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 200 Prunus species{{{0(+x)}.

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

  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunus_pumila ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ipn-5914 ***;***

    dont biographie (références) de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1096 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 203 ; Fisk, J. R. & Hoover, E., 2015, Wild Fruits of Minnesota. A Field Guide. University of Minnesota p 14 ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 71 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 528 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 714 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1848 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 86 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 442 ; Mant. pl. 1:75. 1767 ; Plants for a Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Watkins, R., 1979, Cherry, plum, peach, apricot and almond, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 242