

Rhus coriaria L., 1753 (Sumac)

Identifiants : 2781/rhucor

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Anacardiaceae ;
- Synonymes français : sumac des corroyeurs, corroyère, sumac des voyageurs, sumac sicilien ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : sumach, elm-leaved sumach , Gewürzsumach (de) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 3/7/8/9 ;
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Partie(s) comestible(s) : fruit, herbe, épice, feuilles, graines
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :
-le fruit est utilisé pour donner une couleur rouge aux plats ; ils sont un peu aigre ; les fruits sont séchés et utilisés entiers ou en poudre dans les sauces ; les fruits sont trempés dans du lait pour faire une boisson ; les fruits immatures sont utilisés comme un substitut aux câpres ; le fruit broyé avec l'Origanum syriacum sont utilisés dans un mélange d'épices commun au Moyen-Orient ; feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).



Précautions à prendre :

ATTENTION : de nombreuses plantes du genre Rhus sont toxiques. Risque de confusion avec d'autres espèces de Sumac dont les fruits sont toxiques (Wiki).

- Nombre de graines au gramme : 30 ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Rhus coriaria" : [pages](#), [images](#) / "Sumac" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 2008; 4: 13. ; Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 127 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 119 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 10 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 560 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 375 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 91 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434, 1861 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 166 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 90 ; Ozcan, M., 2004, Mineral contents of some plants used as condiments in

Turkey. *Food Chemistry* 84:437-440 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74* ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group. Athens. p 122* ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus. Interworld Publications. p 153* ; Sp. pl. 1:265. 1753 ; Tukan, S. K., et al, 1998, *The use of wild edible plants in the Jordanian diet. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 49:225-235* ; *Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon.* <http://www.wildedibleplants.org/>