Ligusticum scoticum L.

Identifiants : 18642/ligsco

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 07/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Ligusticum ;***
- ***Synonymes : Angelica hultenii (Fernald) M. Hiroe, Angelica scotica Lam, Apium ternatum Schltdl. ex Schult, Meum scoticum Baill, Petroselinum ternatum Mutel ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Scottish Lovage, Scottish licorice-root, Hulten's licorice-root ;***

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

  Parties comestibles : feuilles, racine, graines, épices{{{0(+x) (traduction automatique) | Original : Leaves, Root, Seeds, Spice{{{0(+x) Il est parfois utilisé comme légume. Il peut être mangé cru ou bouilli. Les jeunes pousses et les tiges des feuilles sont blanchies et utilisées comme substitut du céleri dans les salades. Il est également utilisé comme arôme dans les soupes et les ragoûts. Les gousses peuvent être cuites et consommées. Les racines sont mâchées. Les graines sont séchées et moulues comme condiment

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

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

    dont classification :

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 637 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 260 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 207 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 20 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 381 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 235 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 126 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Jones, A., 2010, Plants that we eat. University of Alaska Press. p 12 (ssp. hultenii) ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 51 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 139 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 296 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 306 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 206 ; Sp. pl. 1:250. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 228