

Nigella sativa L., 1753 (Nigelle cultivée)

Identifiants : 21857/nigsat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Ranunculaceae ;
- Genre : Nigella ;

- Synonymes : Nigella cretica Miller ;

- Synonymes français : nigelle aromatique, cumin noir, quatre-épices, nigelle de Crète, toute épice ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black-caraway, black-cumin, fennel-flower, nigella, nutmeg-flower, Roman-coriander, habah al-brekah (ar), echter Schwarzkümmel (de), Schwarzkümmel (de), cominho-negro (pt), ?ernuska posevnaja (ru translittéré), ajenuz (es), arañuel (es), svartkummin (sv) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+)}}} : graines, herbe, épice^{{{0(+)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+)}}} : les graines sont utilisées comme épice dans les pickles (marinades) ; elle a un goût poivré ; elles sont également utilisées dans le pain turc ; elles sont saupoudrées sur des petits pains, pains plats (galettes), gâteaux/cakes, pain de seigle juif, ou sont utilisées comme aromatisant dans les currys, les pickles et citrons confits^{{{0(+)}}}. (1*)

Les graines sont utilisées comme épice dans les cornichons. Il a un goût poivré. Ils sont également utilisés dans le pain turc. Ils sont saupoudrés sur des petits pains, des pains plats et des gâteaux, du pain de seigle juif, ou utilisés comme arôme dans les currys, les cornichons et les citrons confits. Les fleurs sont utilisées pour aromatiser les aliments .
ATTENTION: elles ne doivent pas être utilisées en grande quantité



(1*)ATTENTION : ne doit pas être utilisé en grandes quantités.(1*)ATTENTION^{0(+)}}} : ne doit pas être utilisé en grandes quantités^{{{0(+)}}}.

- Note médicinale : ***

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



Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 3 (1898), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante de climat méditerranéen. C'est originaire de Syrie. Il préfère les sols riches, humides et bien drainés. Il a besoin d'une position ensoleillée ouverte. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 7-10^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A Mediterranean climate plant. It is a native of Syria. It prefers rich moist well drained soils. It needs an open sunny position. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 7-10^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Asie, Australie, Balkans, Bangladesh, Bosnie, Bulgarie, Chine, Crète, Chypre, République tchèque, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Europe, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Inde, Indonésie, Iran, Irak, Italie, Jordanie, Malaisie, Mali, Méditerranée, Maroc, Myanmar, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Palestine, Roumanie, Russie, Arabie Saoudite, Asie du Sud-Est, Espagne, Sri Lanka, Syrie, Thaïlande, Turquie, USA, Afrique de l'Ouest, Yougoslavie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Afghanistan, Africa, Asia, Australia, Balkans, Bangladesh, Bosnia, Bulgaria, China, Crete, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Egypt, Ethiopia, Europe, France, Germany, Greece, Hungary, India, Indonesia, Iran, Iraq, Italy, Jordan, Malaysia, Mali, Mediterranean, Morocco, Myanmar, North Africa, North America, Pakistan, Palestine, Romania, Russia, Saudi Arabia, SE Asia, Spain, Sri Lanka, Syria, Thailand, Turkey, USA, West Africa, Yugoslavia^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 20 espèces de Nigelles. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 20 Nigella species. It has anticancer properties^{{{0(+x)}}.}

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2381679 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25337> ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 399 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 54 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 726 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 259 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1582 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 934 ; Facciola, S.,

1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 121 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 441 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 256 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, *An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine"*. An-Najah National University. p 96 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 390 ; Kargioglu, M., et al, 2008, *An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey*. *Human Ecology* 36:763-777 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research*. *Critical Reviews in Plant Sciences*. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1822 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 138 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 83 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 66 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 6th June 2011] ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 320 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 112, 247 ; Sp. pl. 1:534. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 264