

Rumex patientia L., 1753 subsp. recurvatus (Rech.) Rech.f. 1933

Identifiants : 28240/rumpatb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Polygonaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygonales ;
- Famille : Polygonaceae ;
- Genre : Rumex ;

- Synonymes : Rumex orientalis Bernh ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Patience Dock, Spinach dock, Herb Patience , Ateveligi, Efelek, Evelik, Ilibada, Labada, Lososdi, Lososka, Masnik, Sabia, Salq, Spanakov lapad, TrpeÅ¼na kislica ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : feuilles, racines, légume^{{{{0(+x)}}}µ. Utilisation(s)/usage(s)^{µ{{{0(+x)}}} culinaires : -les jeunes feuilles sont consommées comme légume^{{{{0(+x)}}} (ex. : comme potherbe, substitut d'épinard^{{{{0(dp*)}}}) ; elles sont cuites ou ajoutées aux soupes ; -les racines sont douces et sont mangées^{{{{0(+x)}}}.(1*)

Détails :

Les feuilles peuvent être consommées crues ou cuites, dans des salades, dans des soupes et des ragoûts, ou en couches dans des plats cuits au four comme des lasagnes. Les feuilles sont riches en minéraux et peuvent être récoltées à tout moment^{{{{wiki}}}}.

Les jeunes feuilles se mangent comme un légume. Ils sont cuits ou ajoutés aux soupes. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les racines sont sucrées et se mangent



néant, inconnus ou indéterminés.(1*)ATTENTION : la plante entière contient des oxalates (acide oxalique) pouvant provoquer des troubles chez les personnes sensibles^{{{{0(dp*)(5(+x),27(+x))}}}.

Selon les proportions consommées et la personne, celui-ci peut endommager les reins s'il est ingéré régulièrement pendant plusieurs mois. Cependant celui-ci peut être éliminé en changeant simplement l'eau de cuisson^{{{{0(dp*)}}}.

Cf. fiche toxine pour plus d'informations^{{{{0(rp*)}}}.

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

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-58836> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2869532 ;