

Arum maculatum L. vulgare

Identifiants : 3362/arumaca

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Arum ;

- Synonymes : Arum vulgare Lam, et quelques autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cuckoo Pint, Lords and Ladies, Portland arrowroot , Adder's root, Aron plamaty, Bobbins, Kozlac pjevavi, Nifik, Pegasti kaĀnik, Snakeshead, Starch-root, Wake robin, Yilan ekmegi, Yilan yastigi ;



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

Racine, feuilles^{{{(0(+x))}}}.

-le rhizome rampant est recueilli, séché et broyé en une poudre puis mélangé avec de la farine d'orge ou de blé ; les racines sont cuites et mangées ;

-les feuilles ont été mangées après avoir été séchées, puis bouillies^{{{(0(+x))}}} (ex. : comme potherbe ? (qp*)).(1*)

Le porte-greffe en marche est rassemblé, séché et broyé en poudre puis mélangé à la farine d'orge ou de blé. Les racines sont cuites et mangées. ATTENTION: Les feuilles et les baies sont toxiques. (Probablement à cause des oxalates) Les feuilles ont été mangées après avoir été séchées, puis bouillies. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée

Partie testée : racine^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Root^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : les feuilles et les baies sont toxiques^{{{(0(+x))}}} ; la plante contient des cristaux d'oxalate de calcium ; ces derniers provoquent une sensation extrêmement désagréable semblable à des aiguilles coincées dans la bouche et la langue lorsqu'elles sont consommées, mais elles sont facilement neutralisées par un séchage complet ou par cuisson de la plante ou trempage dans l'eau^{{{(5(+))}}}.

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

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

dont classification :

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