Asarum canadense L., 1753
(Gingembre sauvage)

Identifiants : 3382/asacan

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

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Magnoliidées ;***
  - ***Ordre : Piperales ;***
  - ***Famille : Aristolochiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Aristolochiales ;***
  - ***Famille : Aristolochiaceae ;***
  - ***Sous-famille : Asaroideae ;***
  - ***Genre : Asarum ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Asarum acuminatum (Ashe) E.P.Bicknell 1897 ;***
- ***Synonymes français : asaret du Canada, serpentaire du Canada ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : American wild ginger, Canada snakeroot, wild ginger , Vermont snakeroot, heart snakeroot , kanadische Haselwurz (de), kanadische Schlangenwurzel (de), asaro (it,es), serpentaria (es), kanadensisk hasselört (sv) ;***



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

Racine (racines$^{27(+x)}$ crues (fraîches {brutes$^{\{\{\{(dp*)}$ ou confites$^{27(+x)}$} ou séchées$^{27(+x)}$) [assaisonnement$^{(dp*)}$ {substitut de gingembre$^{\{\{27(+x)}$}]) comestible. Les jeunes porte-greffes sont coupés en morceaux et bouillis pendant une heure, puis mijotés pendant 20-30 minutes dans une solution riche en sucre. Ceux-ci font un bonbon. Les porte-greffes séchés et pressés peuvent être utilisés comme substitut du gingembre. Les fleurs peuvent également être utilisées comme arôme. Attention: Il peut contenir de l'acide aristolochique qui endommage le foie et les reins ainsi que de l'asarone qui cause le cancer. Il ne doit pas être pris par les femmes enceintes

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*



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ******

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

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 54 (1827), via plantillustrations

- ***Petite histoire-géo :***
- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***"Eat The Weeds and other things, too" (e anglais) :*** https://www.eattheweeds.com/wild-ginger/ ***;***
    - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Asarum_canadense ***;***

    dont classification :

    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2654269 ***;***
    - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=402526 ***;***

    dont livres et bases de données : [27]***Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 37, par Louis Bubenicek) ;***

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

    Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 44 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 106 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 149 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 134 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 330 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 31 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 78 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 33 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 91 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1881 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 13 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 203 ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 96 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 57 ; Sp. pl. 1:442. 1753