Umbellularia californica (Hook. & Arn.) Nutt.

Identifiants : 39956/umbcal

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 09/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Magnoliidées ;***
    - ***Ordre : Laurales ;***
    - ***Famille : Lauraceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Laurales ;***
    - ***Famille : Lauraceae ;***
    - ***Genre : Umbellularia ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : California laurel, Californian Bay Tree, Pepper-nut, Headache Tree, Balm of heaven, Cajeput tree, Californian olive, Mountain laurel, Sassafras laurel, Spice bush, California nu , California rose ;***

🔴

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

  -graines - cuites ; elles peuvent être torréfiées et mangées ou peuvent être moulues en une poudre qui est utilisée avec les farines de céréales pour faire du pain ; une qualité amère dans la graine est éliminée en rôtissant ou en desséchant la graine ;
  -

  ATTENTION: Les feuilles écrasées dégagent une vapeur toxique. Cela peut provoquer des maux de tête. Les feuilles sont utilisées pour parfumer les soupes, les ragoûts et les plats de viande. Ils sont vendus comme substitut du laurier sucré. Les fruits sont consommés crus ou bouillis. Les noix sont desséchées et mangées ou moulues en farine pour le pain. L'écorce des racines est parfois utilisée comme substitut du café

⚠️

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 88 (1862) [tt. 5289-5353] t. 5320, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée chaude. Il est originaire du sud-ouest des États-Unis. Il pousse dans les forêts à feuilles persistantes et dans les vallées. Il convient aux zones de rusticité 8-10{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a warm temperate plant. It is native to S.W. United States. It grows in evergreen forests and in valleys. It suits hardiness zones 8-10{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Australie, Grande-Bretagne, Amérique du Nord, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Britain, North America, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il n'y a qu'une seule espèce d'Umbellularia{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There is only one Umbellularia species{{{0(+x)}.

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

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

    dont classification :

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

    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) ; Bocek, B. R., 1984, Ethnobotany of Costanoan Indians, California, Based on Collections by John P. Harrington. Economic Botany 38(2): 240-255 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 1000 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 89 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 1037 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 189 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1451 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 198 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 169 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 139 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 664 ; 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 888 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 39 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 578 ; N. Amer. Sylva 1:87. 1842 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 139 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 138