

# Acorus calamus L. var. americanus

Identifiants : 544/acocal4

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Acorales ;
- Famille : Acoraceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Acorus ;

• **Synonymes :** Acorus asiaticus Nakai, Acorus terrestris Spreng, et d'autres ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** American sweetflag, , Ayer, Bach, Baje gida, Bas, Boch, Bojho, Bos, Changpu, Flagroot, Fortunate bullrush, Huvagoh, Jaringao, Jeringau, Kalmos, Kalmus, Lin-lay, Lin-ne, Lubigan, Myrtle flag, Pravi kolme¼, Puskvorec obecny, Sweet cane, Sweet sedge, Vacha, Vasa, Vasambu, Vavambu, Vayambu, Vekhand, Wan nam ;



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

Feuille (jeunes pousses/tiges fraîches : crues<sup>6μ0(+)</sup>, cuites<sup>5(58?),8</sup> et/ou aromatisantes<sup>5(59?),8</sup> ; dont partie interne : crue<sup>5(12?),8</sup>), et racine (fraîches : crues [fruit]μ5(47,81?),(2\*) ou cuites [rôties : légume<sup>5(82?),8,6μ0(+)</sup>] ; ou séchées<sup>7</sup> : confites<sup>5(7,+),8,6μ0(+)</sup> et/ou aromatisantes<sup>5(56?),8,6μ0(+)</sup> [boissons<sup>7,8</sup> dont thé<sup>5(100?)</sup> ; épice<sup>5(+)</sup>])(1\*) comestibles. Les fleur (jeunes et tendres inflorescences)<sup>5(57?)</sup> seraient également comestibles selon pfa mais il est fort probable qu'il s'agisse de la partie interne des jeunes feuille/pousses{{{dp\*}}.

Détails :

Jeunes pousses / tiges fraîches cuites comme potherbe ? (qp\*).

Les tiges souterraines sont broyées et utilisées pour aromatiser les aliments. Ils peuvent être consommés crus. Ils ont un goût de gingembre poivré. Il ne devrait probablement être mangé qu'avec parcimonie. Ils contiennent un glucoside amer appelé acorine. Les formes d'Acorus en Asie contiennent un produit chimique appelé asarone qui provoque le cancer. Le centre de la section au-dessus du sol peut être mangé. La tige souterraine peut être lavée, pelée, coupée en morceaux de 1 cm de long et cuite pendant 20 minutes avec plusieurs changements d'eau puis mijotée pendant 20 minutes dans du sirop de sucre pour produire des bonbons

Partie testée : rhizome - attention<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>

Original : Rhizome - caution<sup>{{(0(+x))}</sup>

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



**Précautions :**

**(1\*)la racine fraîche pourrait être toxique dans certaines conditions ; cf. "Known Hazards" (risques connus) sur "PFAF" ("5"). épluchées puis lavées (2\*)il est conseillé d'éplucher et de laver les racines afin d'éliminer/supprimer/enlever l'amertume<sup>5(47,81?), 6μ0(+)</sup>. "L'acore était utilisé en Amérique du Nord pour parfumer les produits alimentaires (...)" : s'agit-il bien des racines ?(qp\*)**

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

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

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**