

Eucalyptus smithii R. T. Baker, 1899

Identifiants : 13283/eucsmi

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 : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : Eucalyptus ;

- **Synonymes :** *Eucalyptus smithii* F.Muell. ex R.T.Baker 1899 (nom accepté, selon TPL) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** blackbutt peppermint ;



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

Feuille (feuilles séchées^{[[239]]} [assaisonnement : aromate] ; et extrait feuilles^{[[dp]]} {huile essentielle^{[[0(+x)],[[239]]} [assaisonnement : arôme alimentaire]^{[[0(+x)],[[239]]})} comestible.(1*)

Détails :

C'est la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les bonbons, pâtisseries et glaces^{[[0(+x)]]}. L'Eucalyptus a une qualité tonique et astringente qui est utile dans les pastilles contre la toux et certains produits de boulangerie. La saveur résineuse de l'eucalyptus, qui rappelle le citron et la menthe poivrée, se marie bien avec du caramel ou du miel pour les sauces à dessert, ou du miel parfumé à l'ail et à la coriandre comme glaçage pour les viandes grillées. L'huile est très forte et doit être diluée pour une utilisation dans les sauces^{[[239]]}.

C'est la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les bonbons, les pâtisseries et les glaces



(1*)ATTENTION : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus, est très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfaf ("5") d'une autre espèce d'Eucalyptus, pour plus d'informations.(1*)ATTENTION : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus^{[[5(+)]}, est très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfaf ("5") d'une autre espèce d'Eucalyptus, pour plus d'informations^{[[dp]]}.

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



Par Maiden J.H. (*Forest Flora of New South Wales*, vol. 7: t. 265, 1917-1921) [n.a.], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Australie^{*{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Australia^{*{{(0(+x))}}.

- **Nombre de graines au gramme : 375 ;**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-73911 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=16033> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 239 "The Herbalist in the Kitchen" (livre en anglais, pages 296 et 297, par Gary Allen) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 141 ; Morton, ; *Proc. Linn. Soc. New South Wales* 24:292. 1899