Jasminum sambac (L.) Aiton, 1789
(Jasmin sambac)

Identifiants : 17248/jassam

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

Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Oleaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Scrophulariales ;***
    - ***Famille : Oleaceae ;***
    - ***Genre : Jasminum ;***
- ***Synonymes : Jasminum fragrans Salisb, Jasminum pubescens Wall, Jasminum quinqueflorum Heyne, Jasminum undulatum Willd, Jasminum zambac Roxb, Nyctanthes grandiflora Lour, Nyctanthes sambac L, Nyctanthes undulata L ;***
- ***Synonymes français : jasmin d'Arabie ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Arabian jasmine , sambac jasmine, sambac , mo li hua (cn transcrit) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5°C (premiers dégâts/dommages dès -4°C) ;***

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

  Fleur (fleurs séchées$^{\{\{\{0(+x)}$ [assaisonnement et/ou base boissons/breuvages : aromatisant pour tisanes$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {thé au jasmin$^{\{\{\{0(+x)}$}] ; fleurs trempées dans de l'eau$^{\{\{\{0(+x)}$ [assaisonnement : eau aromatisante {pour aliments sucrés}$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$] ; et extrait$^{(dp*)}$: huile essentielle$^{\{\{\{0(+x)}$ [assaisonnement {arôme}$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$) comestible$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Fleurs - aromatisant, épice. Les fleurs séchées sont utilisées pour aromatiser le thé (thé au jasmin)$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{\sim\sim27(+x)}$; les fleurs trempées dans l'eau sont utilisées en cuisine en particulier dans les desserts.

  Les fleurs produisent de l'huile essentielle utilisée en assaisonnement$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les fleurs séchées sont utilisées pour parfumer le thé. (Thé au jasmin) Les fleurs trempées dans l'eau sont utilisées en cuisine notamment dans les desserts. Les fleurs donnent une huile essentielle utilisée en arôme

  néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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

Botanical Register (vol. 1: t. 1, 1815) [S. Edwards], via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tropicale. Il est largement cultivé en Chine. Il est modérément tolérant au sel. Il a besoin d'une humidité régulière et d'un sol moyen et bien drainé. Il a besoin du plein soleil. Il a besoin d'une température supérieure à 13-15 ° C. Dans XTBG Yunnan. Il convient aux zones de rusticité 10-12[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a tropical plant. It is widely cultivated in China. It is moderately salt tolerant. It needs regular moisture and an average, well-drained soil. It needs full sun. It needs a temperature above 13-15Â°C. In XTBG Yunnan. It suits hardiness zones 10-12[{{{0(+x].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie *, Australie, Bahamas, Bangladesh, Cambodge, Chine, Cuba, République dominicaine, Égypte, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Kiribati, Laos, Malaisie, Marquises, Myanmar, Nauru, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Sri Lanka, Thaïlande, Tuvalu, USA, Afrique de l'Ouest, Antilles[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Asia*, Australia, Bahamas, Bangladesh, Cambodia, China, Cuba, Dominican Republic, Egypt, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Kiribati, Laos, Malaysia, Marquesas, Myanmar, Nauru, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Puerto Rico, SE Asia, Sierra Leone, Sri Lanka, Thailand, Tuvalu, USA, West Africa, West Indies[{{{0(+x].

  - ***Notes :***

    Utilisé comme médicament en Indonésie. C'est une plante sacrée des hindous. Il existe entre 200 et 500 espèces de Jasminum. Cela peut être invasif[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Used as a medicine in Indonesia. It is a sacred plant of Hindus. There are between 200 and 500 Jasminum species. It can be invasive[{{{0(+x].

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

  - ***GardenBreizh :*** https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-435-jasminum-sambac.html ***;***
  - ***FRAGRANTICA (en anglais) :*** https://www.fragrantica.com/notes/Jasmine-14.html ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Jasminum_sambac (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Jasminum_sambac (source en anglais) ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-351647 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20676 ***;***

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 299 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 281 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 246 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1287 ; Chang Mei-chen, Qiu Lian-qing, Green, P.S., Oleaceae. Flora of China. ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 766 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, A Field Guide to Tropical Plants of Asia. Timber Press. p 210 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 163 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Green, P. S., 2003, Synopsis of the Oleaceae from the Indian Sub-Continent. Kew Bulletin, Vol. 58, No. 2 (2003), pp. 257-295 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 361 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 174 ; Hort. kew. 1:8. 1789 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 625 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 88 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 296 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 458 ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 31 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 230 ; Morton, ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 379 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu/antilles/West Indies ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 188 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 191 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 440 ; Tanaka, ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 194 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. Economic Botany. 58(4): 647-667. ; Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia. Pustaka Kartini. p 91