

# Quercus gambelii Nutt.

Identifiants : 26580/quegam

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fagidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;
- Genre : Quercus ;

- **Synonymes :** Quercus utahensis (A. DC.) Rydb ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Shin Oak, Gambel oak, Rocky Mountain White Oak , Gambelâ's oak, Shin oak, Utah oak ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Parties comestibles :** graines, noix<sup>{}(0(+x) (traduction automatique)</sup> | **Original :** Seeds, Nut<sup>{}(0(+x)</sup> Les glands sont broyés en un repas. Ils sont également bouillis ou légèrement torréfiés. Les glands découpés sont utilisés pour faire de la soupe. Les glands moulus sont utilisés pour parfumer la viande. Ils sont moulus en farine, trempés dans l'eau et cuits au four pour faire du pain



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** \*\*

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

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

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus\\_gambelii](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus_gambelii) ;

dont classification :

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"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) (Also as *Quercus utahensis*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1124 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 231 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 137 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; *J. Acad. Nat. Sci. Philadelphia ser. 2, 1(2):179. 1848* ; 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 734 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 460 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>* ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts. FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p 127*