Rhus typhina L., 1756
(Sumac de virginie)

Identifiants : 27345/rhutyp

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 15/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Anacardiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Anacardiaceae ;***
    - ***Genre : Rhus ;***
- ***Synonymes : Datisca hirta L, Rhus hirta (L.) Sudw, Schmaltzia hirta (L.) Small, Toxicodendron typhinum (L.) Kuntze ;***
- ***Synonymes français : vinaigrier ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : staghorn sumac, Indian lemonade, velvet sumach , Octovec ;***

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

  Les fruits du Sumac de virginie sont comestibles et très acides. Ils sont délicieux en jus, limonades, sirops Mais aussi en tartes ou encore avec du poisson ou du poulet. Les amérindiens le consomme depuis toujours et il est également vendu dans quelques pays comme épice. En fait ce sont surtout les petits poils des fruits qui sont consommé, ils ont un goût vinaigré et citronné.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruit, feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

  -les fruits très acides sont utilisés dans les tartes ou trempés dans de l'eau pour produire une boisson$^{\{\{\{0(+x)}$; ils peuvent également être utilisés comme épice$^{(dp*)}$;

  -feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

  Quelques recettes de boissons à base de sumac de Virginie :

  - Limonade rose

- Sumacarde

Les fruits très acides sont utilisés dans les tartes ou trempés dans l'eau pour produire une boisson. Les fruits sont séchés et la peau rouge est enlevée par frottement sur un tamis et la poudre est utilisée comme assaisonnement sumac. Ceci est utilisé pour aromatiser le riz

ATTENTION : le latex de Rhus typhina est toxique et son contact avec la peau peut provoquer des allergies ou des dermatoses. Risque de confusion avec d'autres espèces de Sumac dont les fruits sont toxiques.ATTENTION : le latex de Rhus typhina est toxique et son contact avec la peau peut provoquer des allergies ou des dermatoses{{{Wiki. Risque de confusion avec d'autres espèces de Sumac dont les fruits sont toxiques{{{(dp*)(Wiki)}.

- ***Usages médicinaux : C'est aussi une ancienne plante médicinale. Des études modernes ont démontré que le sumac est antimicrobien. C'est probablement l'une des raisons pour lesquelles il a été utilisé dans le passé pour soulager les maux de gorge. Comme beaucoup de plantes médicinales et comestibles sauvages, le sumac possède également des propriétés antioxydantes. Parmi ses particularités il y a également ses propriétés hypoglycémiques, ce qui veut dire qu'il diminue le taux de sucre dans le sang, Comme plusieurs autres végétaux comestibles au goût acide, cette plante contient de la vitamine C en grande quantité. ;***

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

De gauche à droite :

Par Gottorfer Codex (1649-1659) Gottorfer Codex vol. 2 (1649-1659), via plantillustrations
Par Duhamel du Monceau, H.L., Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust., ed. 2 vol. 2 (1804), via plantillustrations
Par Katrin Schneider / korina.info, via wikimedia
Par Gmihail, via x

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Amérique du Nord. Il est résistant au gel. Ils poussent dans des endroits dégagés sur des sols sableux et rocheux. Il a besoin d'une bonne lumière. Il convient aux zones de rusticité 3-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It is native to North America. It is frost hardy. They grow in open places on sandy and rocky soils. It needs good light. It suits hardiness zones 3-9{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Australie, Grande-Bretagne, Canada, Iran, Jordanie, Liban, Amérique du Nord *, Pakistan, Slovénie, Turquie, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Britain, Canada, Iran, Jordan, Lebanon, North America*, Pakistan, Slovenia, Turkey, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 200 espèces de Rhus{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 200 Rhus species{{{0(+x)}.

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

  - ***les MAUVAISES HERBES :*** https://www.lesmauvaisesherbes.com/recettes/sumacarde-limonade-de-sumac-et-de-monarde/ ***;***
  - ***Du Sentier Au Potager :*** http://dusentieraupotager.fr/index.php/2020/11/21/le-sumac-de-virginie-rhus-typhina-comment-cultiver-recolter-et-profiter-de-ses-bienfaits-recettes-et-astuces/ ***;***
  - ***michel du chaine :*** https://michelduchaine.com/2020/11/30/recette-autochtonesirop-contre-la-toux-et-la-grippe/ ***;***
  - ***"3.FORAGERS" (en anglais) :*** https://the3foragers.blogspot.fr/2011/07/foraging-edible-sumacs.html ***;***
  - ***"FIRST WAYS" (en anglais) :*** https://firstways.com/2011/08/23/how-and-why-to-eat-sumac/ ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Sumac_vinaigrier (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2423458 ***;***

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

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

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 892 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 119 ; Cent. pl. II:14. 1756 (Amoen. acad. 4:311. 1759) ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 106 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1205 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 186, 250 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 256 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 10 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 226 ; Flora of Pakistan. ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 178 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 561 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens (As Rhus hirta) ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 157 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 193 ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 551 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 71 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 90 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 471 (As Rhus hirta) ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 154 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster. No. 160