Sambucus nigra L., 1753 subsp. canadensis

Identifiants : 28960/samniga

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 : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Dipsacales ;***
    - ***Famille : Adoxaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Dipsacales ;***
    - ***Famille : Adoxaceae ;***
    - ***Genre : Sambucus ;***
- ***Synonymes : Sambucus graveolens Willd, Sambucus peruviana Kunth, Now 6 subspecie ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : American elder, Canadian elderberry , Bazga, Bez, Bez cerny, Chaouk, Cheren baz, Cierna baza, cÌŒrni bezeg, Fabodza, Grand sureau, Murver, Sambuco, Sabuco, Sauco, Schwarzer holunder, Svirchovina, Syoeu ne,Zoha, Zovina ;***

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

  fleur[1] (crues [salades (sans pédoncule)][1µ/cuitesµ1] et/ou aromatisantes [boissons, vinaigre, plats, desserts][1,31] ; dont bourgeons [cuits (confits)[1]]), fruit (baies immatures (vertes) : confites (avec parcimonie)1 ; ou mûres et fraiches [crues[1] (avec parcimonie)[1]/cuites (jus/sirop : boissons[1], gelées[1], confitures[31], vinaigre[1])] ou séchées [crues (brutes)[1] et/ou aromatisantes (condiment)[1]]) comestibles.(1*)

  Détails :

  fleurs - crues ou cuites ; fruits - cuits

  La limonade de fleurs de sureau est une boisson très appréciée. Le sirop aussi. Les fleurs se cuisent en beignets.

  Les boutons conservés dans le vinaigre peuvent accommoder des salades.

  Les baies cuites parfument les gâteaux aux pommes et sont consommées en jus, en gelée et en confiture. On en fait aussi du vin. Enfin, elles sont utilisées comme colorant naturel, notamment pour les boissons et aliments[{{{wiki].

  Les fruits mûrs sont utilisés pour les confitures et les boissons. Ils sont également utilisés pour le vin. Ils sont riches en vitamine C. Les fleurs peuvent être consommées cuites. Ils sont ajoutés aux salades et transformés en beignets frits avec des œufs. Les fleurs ont un goût légèrement amer et sont utilisées dans le sirop de fleur de sureau. Les fleurs et les feuilles sont bouillies pour une tisane. Les graines sont pressées pour l'huile. ATTENTION Les racines, les feuilles et les tiges sont

considérées comme toxiques. Les fruits sont considérés comme toxiques lorsqu'ils sont verts mais comestibles lorsqu'ils sont noirs

Partie testée : fruit[{{{0(+x) (traduction automatique)]
Original : Fruit[{{{0(+x)]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	226	54	2.5	0	0	0	0

(1*)les baies vertes immatures (crues ou cuites), de même que les noires mûres (crues), sont toxiques et peuvent parfois causer des diarrhées et nausées ; il est donc fortement recommandé de n'en consommer, ainsi, que de petites quantités[{{{1]***. (irrégulièrement/ponctuellement ? (qp*))***

Le sureau noir peut être confondu avec le Sureau hièble (Sambucus ebulus) dont les baies peuvent être très toxiques[{{{wiki]***.***

- ***Note médicinale : ****

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

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

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

    dont classification :