Camassia leichtlinii (Baker) S. Watson, 1885 (Jacinthe des indiens)

Identifiants : 5960/camlei

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

Dernière modification le 04/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Asparagaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Liliaceae ;***
    - ***Genre : Camassia ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Camassia esculenta var. leichtlinii Baker 1877, Chlorogalum leichtlinii Baker 1874 [Camassia leichtlinii subsp. leichtlinii] ;***
- ***Synonymes français : jacinthe sauvage ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : wild hyacinth, blue camass, Leichtlin's camass, kamass root, great camas, large camas , Camash, Indian hyacinth, Quamash ;***

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

***Racine[0(+x)] (bulbes[0(+x),27] crus ou cuits[{{{27}]) comestible[0(+x)]. Bulbe - cru ou cuit ; il mesure environ 3 cm de diamètre[{{{5(+)] ; consommé cru, il a une saveur douce de féculent, mais une texture gommeuse qui en réduit quelque peu le plaisir[{{{5(K)] ; cependant il est excellent lorsqu'il est cuit lentement, développant une saveur sucrée et faisant un très bon substitut de pomme de terre ; le bulbe cuit peut également être séché pour une utilisation ultérieure ou broyé en poudre et utilisé comme épaississant dans les soupes ou comme additif aux farines de céréales lors de la fabrication de pain, de gâteaux, etc... ; les bulbes peuvent être bouillis pour faire une mélasse, cela a été utilisé lors des fêtes par diverses tribus indiennes ; un rapport indique que les bulbes contiennent de l'inuline (un amidon qui ne peut pas être digéré par les humains) mais que celui-ci se décompose lorsque le bulbe est cuit lentement pour former le sucre (fructose) qui est doux et facile à digérer[{{{5(+)]. ***

Détails :

***Les bulbes sont comestibles mais doivent être cuits longuement. Traditionnellement, ils étaient cuits dans des foyers/fosses (pits) pendant au moins trois heures, et idéalement entre un et trois jours[{{{wiki]. ***

Les bulbes étaient consommés cuits ou bouillis. Ils peuvent être consommés crus ou utilisés dans les tartes. Ils peuvent être séchés et stockés. Ils peuvent être réduits en mélasse

Partie testée : bulbe[{{{0(+x) (traduction automatique)]
Original : Bulb[{{{0(+x)]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)

			vitamines A (µg)			
0	0	0	0	0	0	0

⚠

Il faut veiller à ne pas confondre cette espèce avec le mortel Zigadène vénéneux, encore appelé "mort de camas" ou "mort de camas de prairie" (Toxicoscordion venenosum).Il faut veiller à ne pas confondre cette espèce avec le mortel Zigadène vénéneux, encore appelé "mort de camas" ou "mort de camas de prairie" (Toxicoscordion venenosum)[{{{wiki].

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

Par Tim Waters, via flickr

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    C'est une plante-racine importante[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is an important root crop[{{{0(+x)].

  - *Distribution :*

    Il est résistant au gel. Il peut pousser en plein soleil ou à l'ombre légère. Il a besoin d'un sol riche en humus et humide. Le sol ne doit pas être gorgé d'eau. Il convient aux zones de rusticité 3-9[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is frost hardy. It can grow in full sun or light shade. It needs humus rich and moist soil. The soil should not be waterlogged. It suits hardiness zones 3-9[{{{0(+x)].

  - *Localisation :*

    Australie, Canada, Amérique du Nord, Tasmanie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Australia, Canada, North America, Tasmania, USA[{{{0(+x)].

  - *Notes :*

    Il existe 6 espèces de Camassia. Toutes les espèces de Camass sont toxiques. Aussi mis dans la famille Hyacinthaceae[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are 6 Camassia species. All Camass species are poisonous. Also put in the family Hyacinthaceae[{{{0(+x)].

- *Liens, sources et/ou références :*

  - *WIKIPÉDIA (Camassia) :* https://fr.wikipedia.org/wiki/Camassia *;*
  - *[5]"Plants For a Future" (en anglais) :* 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Camassia+leichtlinii *;*

    dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-301844 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8697 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 64, par Louis Bubenicek) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*), 2003, Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 251 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 292 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 143 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 283 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1743 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 199 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Proc. Amer. Acad. Arts 20:376. 1885 ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 25 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 112 ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 42