Cercis canadensis L., 1753
(Redbud)

Identifiants : 7364/cercan

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Cercis ;***
- ***Synonymes : Cercis canadensis L. var. typica M. Hopk ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : redbud, Judas tree, Eastern redbud , Curesma, Palo de judas, Palo de rosa, Pata de vaca ;***

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

Fleur (fleurs$^{0(+x),27(+x)}$ crues$^{(dp*)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$ {en salade ou en pickles$^{\{\{\{27(+x)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.

Détails :

Consommation par les colons$^{\{\{\{\sim\sim27(+x)}$.

Les fleurs sont utilisées dans les salades. Ils sont également frits. Les têtes non ouvertes sont marinées dans du vinaigre et utilisées comme substitut aux câpres. Les bourgeons, fleurs et jeunes gousses sont sautés dans du beurre ou frits en beignets

Partie testée : fleurs$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
Original : Flowers$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	82	0	0

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

- ***Note médicinale : ****
- ***Usages médicinaux : Décoration ;***
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Par Krauss J.C. (Afbeeldingen der fraaiste, meest uitheemsche boomen en heesters, t. 55, 1840), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Amérique du Nord. Il pousse dans les bois humides. Il convient au plein soleil ou à l'ombre tachetée. C'est mieux dans un sol fertile. Il doit être profond et humide mais bien drainé. Au Mexique, il pousse entre 1 000 et 2 250 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 5-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It is native to North America. It grows in moist woods. It suits full sun or dappled shade. It is best in fertile soil. It should be deep and moist but well-drained. In Mexico it grows between 1,000-2,250 m above sea level. It suits hardiness zones 5-9{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Canada *, Amérique centrale, Mexique, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Amérique du Sud, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Argentina, Australia, Britain, Canada*, Central America, Mexico, New Zealand, North America, South America, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 6 espèces de Cercis. C'est l'arbre d'état de l'Oklahoma. Aussi comme Caesalpinaceae{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 6 Cercis species. It is the state tree of Oklahoma. Also as Caesalpinaceae{{{0(+x)}.

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-20153 ***;***

    dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 78, par Louis Bubenicek) ;

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

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 240 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 192 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 360 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 200 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of

Edible Plants. Kampong Publications, p 67 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database https://www.WDT.QC.ca) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 180 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 63 ; ILDIS Legumes of the World http:www:ildis.org/Legume/Web ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 518 ; Loughmiller, C & L., 1985, Texas Wildflowers. A Field Guide. University of Texas, Austin. p 125 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 98 ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 14 ; Sp. pl. 1:374. 1753