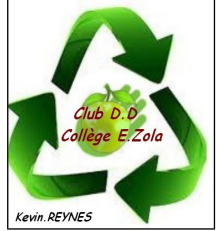


## CERISIER DE SAINTE LUCIE

Prunus Mahaleb



Le port du végétal



Tronc montrant l'écorce



Les bourgeons en hiver



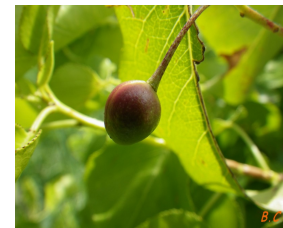
Les bourgeons au printemps



Les feuilles



La fleur



Le fruit

**Description du végétal** : C'est un arbre qui peut aller jusqu'à 10 mètres de haut.

**Les feuilles** sont simples, alternées, caduques. Ces feuilles sont très arrondies, en forme de cœur à la base, souvent un peu pliées le long de la nervure, de couleur vert clair.

**Son tronc** irrégulier est recouvert d'une écorce grisâtre, brillante et lisse.

**Les bourgeons** sont petits, un peu pointus avec des écailles brun clair.

**La floraison** se fait au printemps ainsi que la pollinisation. Les fleurs blanches sont groupées par 4 à 10 en bouquet. La fleur est formée :

- d'un calice à 5 sépales soudés à la base,
- de 5 pétales blancs,
- de 20 à 25 étamines (organe reproducteur mâle),
- d'un ovaire (organe reproducteur femelle).

**Ses fruits** sont en automne d'abord rouges, puis noirs. Bien que comestibles, ils sont très amers et acides. Ce sont des drupes beaucoup plus petites (8-10 mm) très appréciées des oiseaux.

**Maladie possible du végétal** : Un champignon nommé *Monilia fructigena* provoque la pourriture des fruits et peut durer tout l'été. La maladie appelée *corynéum* est due à un champignon microscopique nommé *Stigmina carpophila* qui provoque des taches de couleur brune pouvant aller jusqu'à des trous.

Le cerisier est très sensible aux pucerons et cochenilles.

**Utilisation par les animaux** : Les fruits de saveur amère et acide sont appréciés des oiseaux.

Le feuillage de l'arbre peut être donné comme fourrage au bétail. Il peut supporter un nid.

Il peut être attaqué par la chenille fileuse et défoliatrice d'un petit papillon de nuit : *Yponomeuta mahalebella*.

**Utilité du végétal pour l'Homme** :

Il est un porte-greffe très apprécié car il pousse sur de nombreux types de sol.

Le feuillage permet d'obtenir une teinture verte.

Son écorce et son bois contiennent de la coumarine (comme le foin), utilisé pour parfumer le tabac.

Dans ce bois dur, brun acajou veiné, les tourneurs vosgiens fabriquaient des pipes qui donnaient un arôme particulier au tabac, des tabatières aromatiques, des petits objets, des chapelets, des retables, des cannes et têtes de parapluies et du mobilier de petite taille.

L'écorce de cet arbre servait jadis à tanner les cuirs

C'est aussi un très bon combustible, utilisé jadis par les boulangers pour chauffer leur four.

Il est anti allergique et diurétique.

En pharmacopée : Les médecins arabes utilisaient les noyaux de mahaleb pour dissoudre les calculs urinaires.

Utilisation en cuisine : En cuisine gréco-orientale, on se sert des amandes provenant des noyaux de ses fruits pour fabriquer une épice nommée « Mahaleb ». Son feuillage aromatique était autrefois utilisé pour parfumer l'intérieur des volailles et du gibier avant cuisson.

Ses amères petites cerises entrent dans la préparation du kirsch et les amandes amères réduites en poudre au Proche-Orient entrent dans la préparation de pains, brioches, crèmes et pâtisseries souvent préparés en périodes de fêtes religieuses notamment les fêtes orthodoxes.

### Recette d'origine Turque:

Ingrédients: 600 g de farine - 110gr de beurre fondu - 2 oeufs - un peu plus d' 1/2 verre à thé d'huile de tournesol ou d'huile d'olive (environ 4c. s d'huile) - 1/2 verre d'eau tiède 1/2 verre de lait tiède ( environ 5 c. s de lait) - 1 sachet de levure boulangère - 1 cuillère à café de sel - 1 cuillère à soupe de sucre - 1 cuillère à café de mahlep (Le mahaleb en français. On le remplace aisément par une goutte d'huile d'amande amère. Il faut compter une cuillère à soupe pour un kilogramme de farine, Le mahlep est aussi utilisé dans les desserts au lait.) - 1 petit verre d'eau

#### Préparation:

##### Pour la pâte:

Dans un récipient, mélangez 1/2 verre d'eau, 1/2 verre de lait, la levure boulangère et le sucre. Couvrez et faites reposer 10 min le temps que la levure gonfle.

A part, mélangez la farine, le mahlep, le sel, l'huile, le beurre, les oeufs.

Puis versez le mélange de levure, et pétrissez le tout (la pâte ne doit pas être farineuse, mais très légèrement élastique la pâte ne doit plus coller aux mains, au contraire, elle laisse un film gras sur les doigts.) Couvrez votre récipient et faire reposer 1h dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air.

#### Confection des simit:

Formez des boulettes.

Étalez chaque boulette pour obtenir un bâtonnet. Vous pouvez très bien les tresser, puis former un cercle.

**Date de la réalisation de la fiche** : Jeudi 24 Janvier 2013 .Nom de l'élève : CASTAGNA Rémi