

L'indispensable 'ARBRE

SAVIEZ-VOUS QUE L'ON MANGE DU BOIS TOUS LES JOURS?

Par la fermentation des sucres du bois, on obtient du vinaigre, qui est utilisé dans les marinades et le ketchup.



Plusieurs compagnies utilisent des dérivés chimiques de la cellulose du bois pour la texture dans le chocolat chaud.

Dans la crème glacée, elle empêche que des cristaux se forment dans un contenant déjà ouvert.

Elle est aussi ajoutée au fromage râpé pour l'empêcher de coller ensemble.

La cellulose provient principalement du bois, du coton, du lin, du chanvre et d'autres plantes. Elle n'a rien de dangereux; il s'agit d'un additif naturel contrôlé par Santé Canada.

La vanilline, tirée de la lignine des arbres, est beaucoup moins dispendieuse que la vanille. On l'utilise dans plusieurs produits alimentaires, dont les confiseries, chocolats, pâtisseries, etc.



La sève (eau d'érable) servant à la fabrication du sirop d'érable provient de deux types d'essences : l'érable à sucre et l'érable rouge.

Les Amérindiens ont été les premiers à découvrir le sirop d'érable ou *zinzibuckwud*, signifiant tiré du bois en Algonquin.

La bière d'épinette est fabriquée à partir d'aiguilles, de pousses, de gomme ou d'essence d'épinette. Il existe aussi de la bière de bouleau.

Autrefois on recommandait la décoction (tisane) d'épinette. Ce mélange de conifères était utilisé contre le scorbut et les carences en vitamine C.



Réalisé par :



Soutenu financièrement par :

