

Les "Insolites" du PLANTIVORE

Préparations à base de fruits et de sucre

Notre souhait à toujours été de préparer nos cueillettes en fonction des saisons avec une juste proportion de fruits (la plus grande possible) et de sucre (la plus faible possible).

En fonction de la réglementation il ne sera donc jamais possible d'appeler notre production « **confiture, confit ou gelée** » qui impose de contenir un MINIMUM de 60% de taux final de sucres, pour la conservation.

Nous nous restons entre 40% et 50% environ suivant le fruit, la baie, ou le type de pétales donc pour un même poids vous, de baies, **aurez plus de fruits de pétales**, avec quelques précautions à prendre pour la conservation : maintien au réfrigérateur et temps d'utilisation plus réduit, c'est le prix à payer.

En pays de Haute Montagne, les fruits **usuels**, comme la pomme, la poire, l'abricot ... sont absents.

La vie y est souvent trop rude avec des variations de température importantes ; de - 25°C à + 30°C.

On y trouve cependant des plantes, des arbres avec des baies, des arbustes colonisateurs implantés là depuis des milliers d'années en provenance des Steppes, de l'Antarctique ou de la Provence, ou encore des variétés apportées par des visiteurs et qui ont, grâce au ciel, trouvé là un terrain favorable.

C'est à partir de ces baies ou fleurs que nous avons réalisé les "**SAUVAGES**" ou "**INSOLITES**" du PLANTIVORE.

Il sera indispensable de les goûter car notre palais n'a gardé aucune trace de ces saveurs très anciennes.



épine vinette

L'EPINE VINETTE ou Vinettier (Berberis Vulgaris)

Les fruits sont des baies, rouge écarlate, cylindriques de 7 à 8 mm de longueur au goût acidulé.

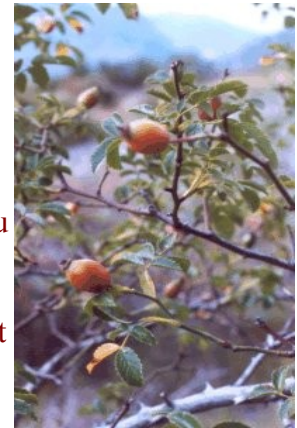


épine vinette



CYNORRHODON ou Eglantier (Rosa Canina) - Rose primaire

Avec des drupes sphériques ou ovoïdes imberbes ou poilues, orangées puis rouge écarlate, avec à l'intérieur de nombreux akènes velus que l'on dénomme communément "poils à gratter". Le goût en est très agréable ; c'est également une véritable cure de vitamine C naturelle.



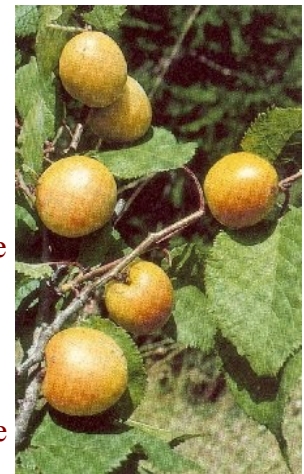
églantier

églantier



L'AFFATOULE ou AFFOUA (patois) - Prunus - Marmotier - Affatoulier

Je suis un Prunier. On me nomme souvent l'arbre aux fruits d'or. On a, jadis, extrait de mon amande une huile raffinée et noble appelée "HUILE DE MARMOTTE" (ce n'est pas comme on aurait pu le craindre une huile faite à partir de la graisse de notre compagnon quotidien en montagne : la marmotte). Goût acidulé adouci par la poire ou le sureau.



affatoule

branche d'affatoule

CONFIT DE PETALES DE FLEURS



PETALES DE FLEURS DE PISSENLIT
ou Cramailotte ou Gelée de Fleurs de Pissenlit

Obtenu à partir des pétales, sans utilisation des tiges ou des bractées vertes afin d'éviter une trop grande amertume. J'ai le goût subtil du miel.

**Cueillette
des
pissenlits**



PETALES DE FLEURS DE SUREAU

Fleurs de l'arbre le plus populaire, décrié sous 400 noms ou diminutifs, attaché au protecteur des foyers. Il permet de réaliser des confitures au parfum élogieux légèrement sucré.

sureau noir



sureau rouge



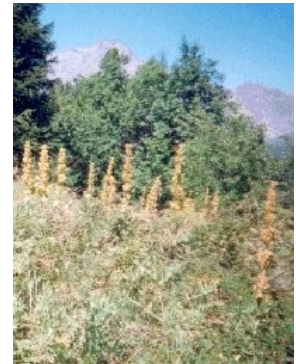
RACINES DE GENTIANE A L'ORANGE

Né du mariage secret de l'agrumes avec la racine de la grande Gentiane Jaune.

Nous aurons donc le plaisir immédiat du pur jus d'orange puis la découverte subtile, qui restera en bouche longuement, **de l'amer**.

De **cette union** naîtra aussi une aide précieuse pour l'estomac paresseux qui y retrouvera le goût du travail.

gentianes



gentianes