

5

POIRIER

Pyrus

 1978

Une différence frappante entre l'homme et le poirier : ce dernier n'atteint le pic de sa fertilité qu'après son centenaire. Et il peut vivre jusqu'à 300 ans... Alors, l'énorme quantité de poires à cuire que cet arbre-ci produit peut encore augmenter ! Un vieux poirier était, dans l'ancienne Chine, où l'arbre est cultivé depuis plus de 6000 ans, une richesse dont on aimait hériter. Au XVIIe siècle, plus de 300 variétés étaient connues ; aujourd'hui, il en existe environ 5000. La poire à main sucrée et les poires à cuire, plus fermes, sont toutes deux une véritable bénédiction de la nature, riches en fibres et en vitamine C - dont la plupart se trouvent dans la peau.

On en fait les desserts les plus délicieux. Sans oublier le cidre de poire (poiré). Le poirier, lui, fleurit d'un blanc éclatant. Son bois est dur, ne se fend pas et, en raison de sa belle couleur rouge, il est très populaire auprès des sculpteurs et des fabricants d'instruments de musique. C'est l'un des meilleurs bois pour fabriquer les flûtes...



www.josvertelt.nl



Ook in andere talen



Also in other languages



Ankaŭ en aliaj lingvoj

