« Recette » de Jacky sur le forum : « Les fous du bois »

La paraffinothermie c'est l'action de déshydrater un bois vert en lui substituant son eau par de l'huile de paraffine et ainsi le rendre apte au contact alimentaire,
Opération tentée sur une branche d'olivier verte coupée de quelques jours, j'ai tourné un objet semi déco-utilitaire destiné à recevoir les pics-amuse gueule sur la table à apéritif voila le résultat

Nature

Ouvert

Creusage

Mise en cuisson à 100° *

Contrôle à 4 minutes

Ebullition

Léger fendillement

après lustrage sans produit

Je suis surpris de constater que mon huile de paraffine que j'ai acheté liquide en bidon est devenue solide en refroidissant alors la prochaine fois je vais faire des essais avec de la paraffine tout court et je vous dirai le résultat car à 9.80 euros le litre cela fait cher par rapport à celle que j'achète à Marseille même pas moitié prix au kg de la qualité alimentaire aussi, si les résultats sont identiques après égouttage au diable les varices tout baignera dans la paraffine même plus besoin d'huile de lin sauf pour les objets décoratifs qui ont besoin d'un traitement de finition, je ferai un essais sur de l'olivier dans le genre saladier très prochainement …

Aucune trace sur les nappes, après égouttage et frottage lustrage ,l'objet est patiné ,pour le temps d'ébullition je pratique en fonction de la remontée d'humidité à la surface de l'huile ,dés que je vois que ça mousse trop, je ressort mon objet de l'huile, et quand la mousse s'est estompée par évaporation je replonge un petit coup les pores du bois étant encore ouverte le deuxième bain dure 2 à 3 minutes seulement ,pour le premier en fonction de l'épaisseur du bois cela peut être 4 à 5 bonnes minutes ,et chose importante aucune odeur de rance ni aucun gout pour le contact alimentaire, l'avantage au travers de la paraffine en ébullition du fait qu'elle devienne transparente te permet de voir ton morceau de bois donc si tu vois qu'il se tord de douleur tu abrèges sa souffrance (pas en lui mettant deux coups de 12 mais en le sortant du bain)

*Je rajoute une petite précision IMPORTANTE :la température de cuisson doit être de 100 à 110° c'est comme pour les frites il faut que le bois soit saisi et non pas qu'il cuise à petit feu ,sinon il s'imprègne d'huile et l'égouttage est plus difficile ,plus c'est chaud mais pas trop quand même plus vite vous voyez l'eau remonter à la surface et plus le temps de cuisson est court ,et dés que l'écume s'est évaporée "replouf" dans l'huile et ré-égouttage ...