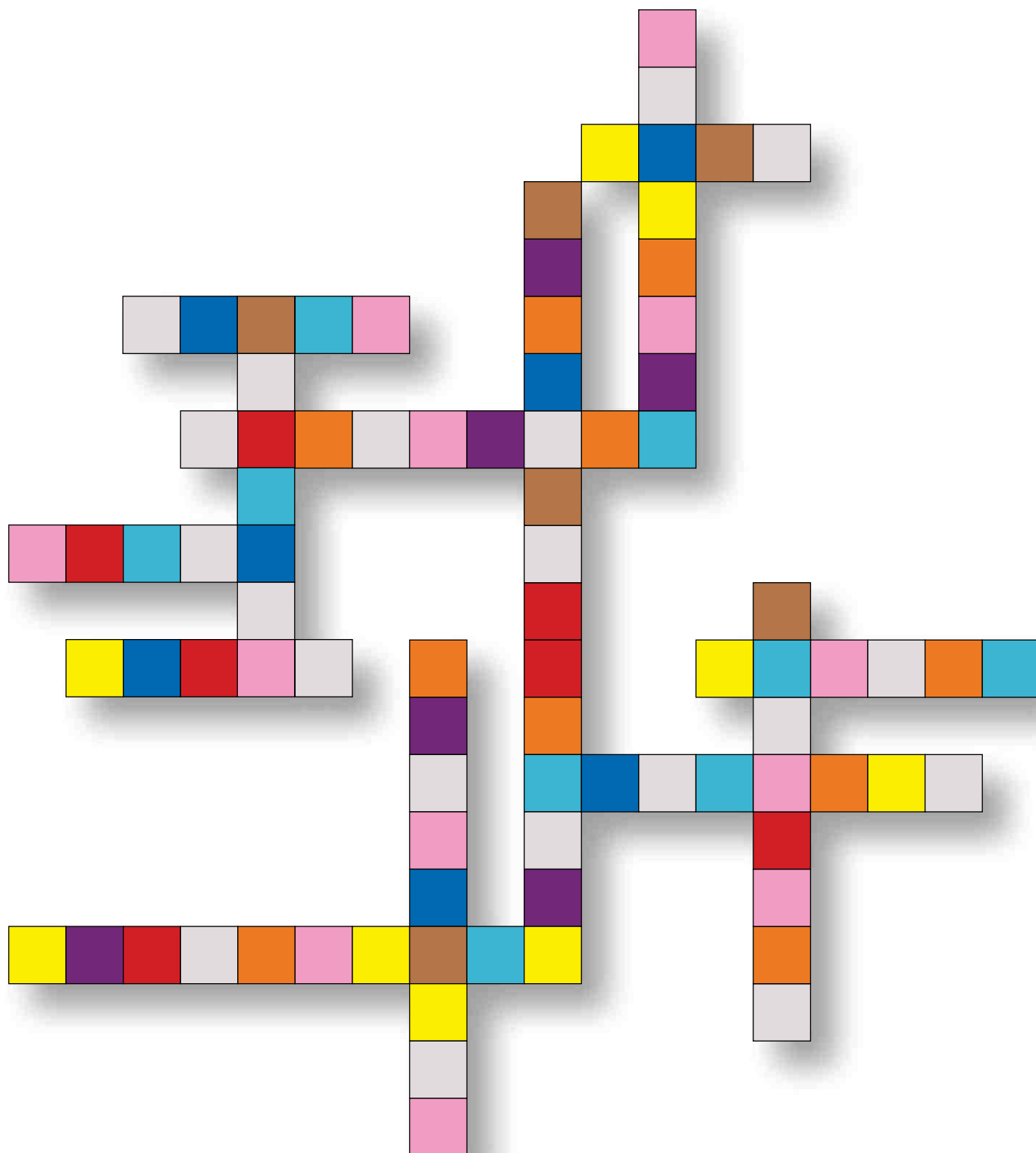


# Annexe 2.2



## Annexe 2.1

La racine de **\_\_\_\_\_** dont on tire le tapioca contient du **cyanure** qui ne disparaît qu'après un long traitement de trempage et de séchage.

Les noix de **cajou** sont originellement toxiques. Il faut les rôtir ou les cuire à la vapeur pour éliminer le poison qu'elles recèlent, appelé **urushiole**.

Le **\_\_\_\_\_** est un poisson consommé uniquement au Japon. Il peut tuer immédiatement celui qui le consomme si le plat est mal apprêté. Un cuisinier doit suivre une formation pour obtenir une certification l'autorisant à le cuisiner.

Les **pommes** de terre peuvent être toxiques si leur chair est verte. Elles contiennent des éléments de **glycoalcaloïde**, un composé très irritant.

Les noyaux d' **\_\_\_\_\_** qui sont notamment consommés en Turquie, contiennent de l'**amygdaline** qui peut provoquer la mort en cas de consommation trop importante.

Les feuilles de **rhubarbe** contiennent un poison puissant appelé acide **oxalique**. Il se libère lorsqu'on coupe la tige et qu'on écrase les feuilles.

Du **ricin** on tire une huile bénéfique pour la santé, mais il ne faut pas consommer les **fèves** de cette plante. C'est un poison naturellement extrêmement fort, manger une ou deux de ces fèves pourrait probablement être mortel.

La **\_\_\_\_\_** est un fruit exotique en forme d'étoile. Son jus est toxique et provoque des insomnies, des nausées, des vomissements, voir des arrêts cardio-respiratoires.

Les **haricots** rouges contiennent une quantité élevée de **phytohemagglutinine**. Pour éviter de provoquer des empoisonnements, il faut les laisser bouillir au minimum 10 minutes.