

Explication des différentes méthodes de conservation:

Stérilisation

Stérilisation avec un stérilisateur: les bocaux sont maintenus à une température constante et la stérilisation commence dès que la température souhaitée est atteinte. Laisser refroidir lentement les bocaux.

Stérilisation dans une casserole: déposer les bocaux sur une grille placée dans la casserole et remplir d'eau. Chauffer à la température souhaitée et respecter le temps de stérilisation. Laisser refroidir lentement les bocaux, ne pas les refroidir sous l'eau froide.

Stérilisation au four: remplir d'eau une poêle résistant à la chaleur et y déposer les bocaux. Cuire au four à 175 degrés. Fruits: éteindre le four et laisser les bocaux dans le four pendant 30 minutes. Légumes/viande: abaisser la température à 150 degrés et laisser au four pendant 90 minutes supplémentaires. Éteindre le four et laisser les bocaux dans le four pendant 30 minutes.

Matériel nécessaire pour la stérilisation

Bocaux avec couvercle, joints caoutchouc et fermetures mécaniques, stérilisateur, stérilisateur à thermomètre ou four, entonnoir, pince à bocaux, extracteur, étiquettes, aliments souhaités.

Conserves

À la différence de la stérilisation, la mise en conserves des fruits et légumes est plus rapide et n'exige aucun contrôle précis de la température. Après la cuisson, l'aliment est versé immédiatement dans les pots stériles et est retourné pour refroidir afin que le vide se forme et que les pots se scellent hermétiquement.

Matériel nécessaire pour la mise en conserves

Bocaux de conservation, joints caoutchouc et fermetures mécaniques, autres pots stériles, év. étiquettes, év. livre de recettes, aliments à conserver.

Conserves en saumure

Il y a plusieurs méthodes pour saumurer des aliments et assurer leur conservation:

Conservation au vinaigre: porter à ébullition un mélange de vinaigre et d'eau et le verser sur les aliments à conserver dans le pot. Fermer ensuite le couvercle pour obtenir ce goût aigre-doux.

Conservation à l'huile: précuire les légumes, les sécher ou les saler, puis les introduire dans les pots par couches successives jusqu'à saturation. Il est important d'exclure toute bulle d'air et de recouvrir entièrement les légumes d'huile.

Conservation au sel: porter à ébullition un mélange de sel, d'eau et d'un peu de vinaigre, puis le laisser refroidir. Remplir ensuite les pots à ras bord et les fermer pour recouvrir l'ensemble du contenu.

Matériel nécessaire pour les conserves en saumure

Bocaux de conservation en verre, joints caoutchouc et fermetures mécaniques, autres pots stériles, casserole, év. étiquettes, év. livre de recettes, sel, aliments à conserver.

Fermentation

Introduire les aliments frais dans un pot propre jusqu'aux $\frac{3}{4}$ du récipient pour prévoir la dilatation due à la fermentation. Recouvrir avec suffisamment de liquide (p. ex. saumure) et poser un objet lourd dessus afin que le tout reste immergé. Fermer le pot et laisser fermenter pendant 2 à 3 jours à température ambiante, puis stocker dans l'obscurité pendant 5 à 6 semaines. Ouvrir brièvement le couvercle tous les 2 à 3 jours pour aérer. La durée de conservation varie en fonction de l'aliment et de la recette.