

# Les Fruits Partagés

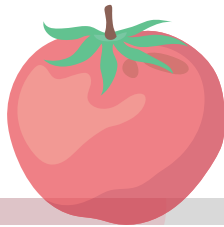


Moisson Rimouski-Neigette

## LA MISE EN CONSERVE

### PRÉSENTATION

- Méthode de conservation des aliments longue durée qui, **grâce à la chaleur**, tue les micro-organismes.
- Peut être fait par **stérélisation à l'eau bouillante** ou à **l'autoclave.\***
- Méthode parfaite pour **manger local** à l'année!



### CONSERVATION

- **Plusieurs mois** à température ambiante dans un **espace frais et sombre**.
- Préférable de consommer en moins d'**un an** car il peut y avoir des **changements** de couleurs, de textures et de saveurs avec l'âge.
- **Réfrigérer une fois ouvert**. Le temps de conservation dépendra de la recette.

### MÉTHODE

1. Bien **stéréliser vos pots** en les faisant bouillir dans de l'eau ou en les passant au lave-vaisselle. Conserver au chaud.
2. Conserver dans l'**eau très chaude** les **couvercles**.
3. **Remplir les bocaux** en laissant un bon **espace vide**.
4. Retirer les **bulles d'air** dans la conserve.
5. Bien **nettoyer le rebord** des bocaux avec un linges propre.
6. **Mettre le couvercle** et visser la bague légèrement.
7. Selon le degré d'acidité des aliments (voir verso), faire bouillir dans une **casserole d'eau** les bocaux ou dans un **autoclave** pendant la durée requise indiquée dans votre recette.
8. Retirer délicatement les bocaux de l'eau avec une pince et les **laisser refroidir 24h** sur un linge double épaisseur.



# Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

## LA MISE EN CONSERVE

### ASTUCES

- Faire attention au **choc thermique** qui pourrait briser les bocaux: toujours mettre les aliments chauds dans un pot chaud et ne pas mettre un pot chaud sur un comptoir froid.
- Glisser un **ustensile en bois ou en plastique** le long des parois du bocal pour retirer toutes les bulles d'air.
- Les **couvercles** sont à **usage unique** car le scellant rouge est hermétique une seule fois. Les **bagues** sont **réutilisables**.
- Attention, une bague vissée trop fermement **empêchera l'air de s'échapper** pendant le traitement thermique.
- Un "**pop**" se fera entendre lorsque la conserve devient **hermétique**. Consommer rapidement un pot non scellé.



### DEGRÉ D'ACIDITÉ

- **Selon l'acidité de l'aliment**, on procédera différemment pour l'étape du traitement de chaleur pour réussir à tuer les micro-organismes qui pourrait causer le **botulisme**.
- Les aliments **acides** (pH < 4,6) peuvent être traités à l'**eau bouillante**. Exemples: fruits, confitures, gelées, marmelades, légumes marinés au vinaigre, etc
- Les aliments **peu acides** (pH > 4,6) devront être traité sous pression à l'**autoclave**. Exemples : la plupart des légumes, viandes, volailles, fruits de mer, poissons, soupe, lait. etc.
- La **tomate** à un degré d'acidité neutre, alors il vaut mieux lui ajouter un peu de vinaigre si vous n'avez pas d'autoclave.

Pour en savoir plus, consultez le petit guide de la mise en conserve [Ricardocuisine.com](http://Ricardocuisine.com)