

# Modulo di conservazione

 Biceps Cultivatus



[https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Module\\_de\\_conservation/it](https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Module_de_conservation/it)

Dernière modification le 16/04/2020

 Difficulté Facile

 Durée 5 heure(s)

 Coût 50 EUR (€)

## Description

Conservare i frutti e verdure senza elettricità.

# Sommaire

## Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Per la conservazione a vista e nell'ambiente

Étape 2 - Per la conservazione a vista e nell'ambiente

Étape 3 - Per rinfrescare le verdure

Étape 4 - Per conservare nella sabbia

Notes et références

Commentaires

# Introduction

Il frigorifero è diventato la nostra prima risposta per conservare il cibo. Tuttavia, questo ambiente è specifico e non è adatto a la maggior parte degli ortofrutticoli. È troppo freddo e altera gli odori, il gusto e la maturità. Questo modulo di conservazione riduce le dimensioni del frigorifero e aiuta a controllare in modo in cui gli alimenti si conservano. Permette di dare più sapori alla frutta, di farli maturare ed evitare lo spreco alimentare. Valorizza gli ortofrutticoli freschi, preservandole senza alcuna energia e in ambiente diversi, secondo le loro caratteristiche. Per conservare al meglio, deve occuparsi delle derrate alimentari, non ammassarli per evitare lo schiacciamento e osservare il loro stato di maturità.



## Matériaux

- Assi di legno
- Barre filettate
- Bullone
- Vaso in terracotta (2 diverse dimensioni)
- Zanzariera
- Telone
- Sabbia

## Outils

- Sega
- Trapano

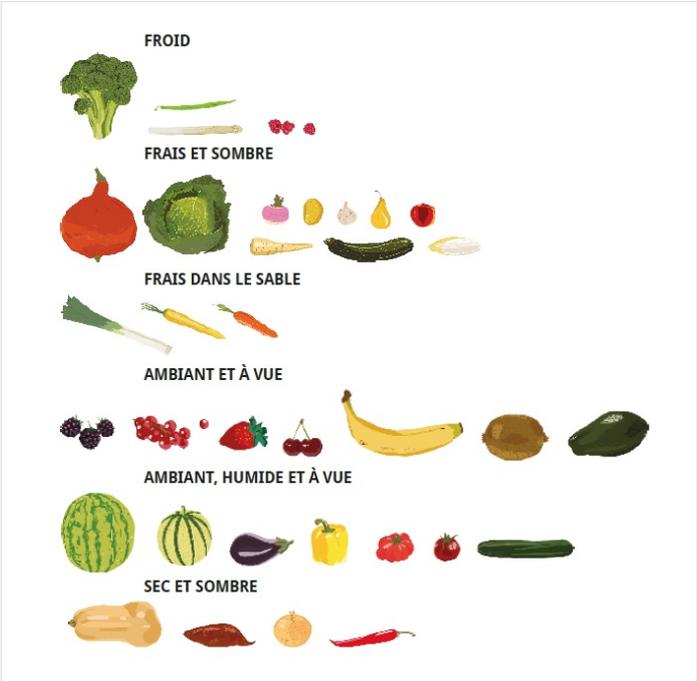


[https://www.dropbox.com/sh/o6160toa624gf5/AAAAGMz8vmEVX5-WYWI4-Nz0a?dl=0&preview=conservationFR\\_webHD.pdf](https://www.dropbox.com/sh/o6160toa624gf5/AAAAGMz8vmEVX5-WYWI4-Nz0a?dl=0&preview=conservationFR_webHD.pdf)

## Étape 1 - Per la conservazione a vista e nell'ambiente

Gli ortofrutticoli sono diversi. Ecco perché hanno bisogno di ambienti diversi, dipendente principalmente della temperatura, della luminosità e del tasso di umidità.

CONSIGLIO A volte ci sono diversi modi per conservare gli ortofrutticoli, il modo migliore è quello di provare.

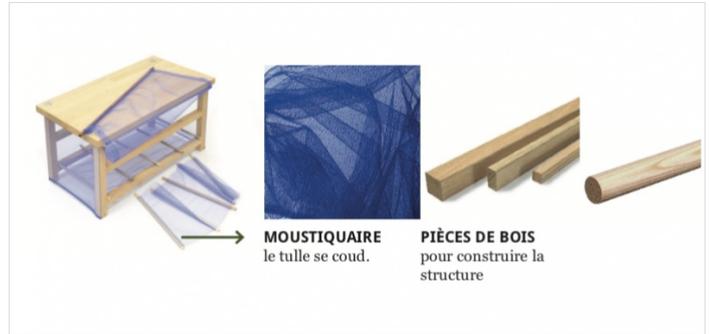


## Étape 2 - Per la conservazione a vista e nell'ambiente

Un riparo ventilato al quale gli insetti non hanno accesso. Tenete l'occhio su ciò che è fragile, principalmente gli piccoli frutti come le banane, bacche, ciliegie, avocado. Per impedire gli ortaggi a frutto come i pomodori e i peperoni da appassire, metterli vicino d'un po' d'acqua per idratarli.

### CONSIGLIO

In questo posto i frutti maturano. Per farle maturare più rapidamente, basta a metterle vicino d'una mela o d'una banana perché producono etilene.

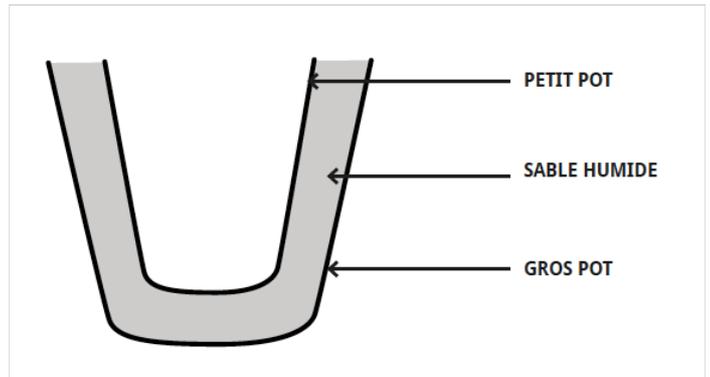


## Étape 3 - Per rinfrescare le verdure

L'evaporazione crea aria fresca. Con un materiale che perspirano lascia passare la vapore d'acqua, l'evaporazione rinfresca derrate. la maiolica è un tipo di ceramica, perspirante quando non sono smaltate. É specialmente utilizzato per fare vasi. Questa tecnica si chiama ZEER POT ed è composta di due vasi in ceramica, separati da sabbia umida.

### CONSIGLIO

I vasi da giardino sono profondi. Utilizzate da cestini per evitare la schiacciatura dei frutti. La temperatura, tra 10 e 15°C, può anche conservare burro, latte e formaggi per alcuni giorni.



## Étape 4 - Per conservare nella sabbia

Alcune verdure possono stare sotterrato nel giardino dopo aver spinto, per essere protetti dall'ambiente esterno. Mettete le verdure di tipo radice nella sabbia, secco o umido.

### CONSIGLIO

Se avete un gatto a casa, è meglio per le carote che non ha accesso alla sabbia.



---

## Notes et références

Questo modulo di conservazione è una delle soluzioni proposte per il progetto di cucina alternativa "bicaps cultivatus" progettato da Audrey Bigot, Antoine Pateau, Yoann Vandendriessche et Valentin Martineau nel quadro di POC 21