


Module de conservation

 Biceps Cultivatus




https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Module_de_conservation/fr

Dernière modification le 30/01/2020

 Difficulté Facile

 Durée 5 heure(s)

 Coût 50 EUR (€)

Description

Conserver les fruits et légumes sans électricité.

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - À propos de la conservation à vue et ambiante

Étape 2 - À propos de la conservation à vue et ambiante

Étape 3 - Pour rafraîchir les légumes

Étape 4 - Pour conserver dans le sable

Notes et références

Commentaires

Introduction

Le réfrigérateur est devenu notre première réponse pour conserver la nourriture. Cependant, cet environnement est spécifique et ne convient pas à la plupart des fruits et légumes. Il est trop froid et altère les odeurs, le goût et la maturité. Ce module de conservation réduit la taille de votre réfrigérateur et vous aide à contrôler la façon dont les aliments se conservent. Il permet de donner plus de saveur aux fruits, de les faire mûrir et d'éviter le gachis alimentaire. Il valorise les fruits et légumes frais, en les préservant sans énergie et dans des environnements différents, selon leurs caractéristiques. Pour conserver le mieux possible, il faut prendre soin des denrées, ne pas les entasser pour éviter l'écrasement et observer leur état de maturité.



Matériaux

- Planches de bois
- Tiges Filetées
- Boulon
- Pot en terre cuite (2 tailles différentes)
- Moustiquaire
- Bache
- Sable

Outils

- Scie sauteuse
- Perceuse

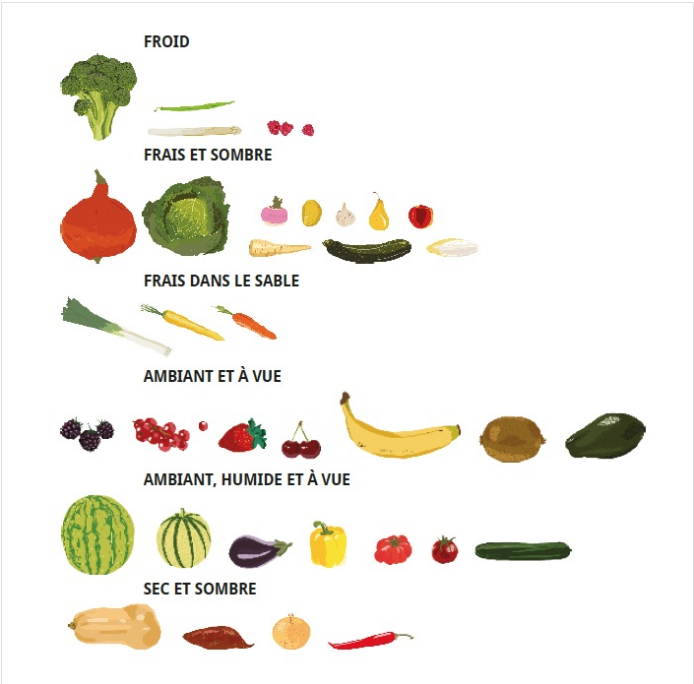


https://www.dropbox.com/sh/o6160toa624gfv5/AAAAGMz8vmEVX5-WYWI4-Nz0a?dl=0&preview=conservationFR_webHD.pdf

Étape 1 - À propos de la conservation à vue et ambiante

Les fruits et légumes sont tous différents. C'est pourquoi ils ont besoin d'environnements différents, dépendant principalement de la température, de la lumière et du taux d'humidité.

CONSEIL Il y a parfois plusieurs façon de conserver les fruits et légumes, le meilleur moyen est d'essayer!

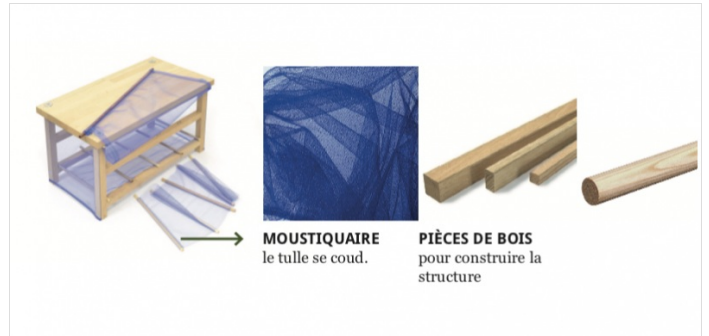


Étape 2 - À propos de la conservation à vue et ambiante

Un abris aéré auquel les insectes n'ont pas accès. Vous pouvez garder un œil sur ce qui est fragile, principalement des petits fruits comme les bananes, baies, cerises, avocats. Pour empêcher les légumes-fruits comme les tomates et les poivrons de flétrir, placez-les près d'un peu d'eau pour les hydrater.

CONSEIL

À cet endroit les fruits mûrissent. Pour les faire mûrir plus rapidement, il suffit de les placer près d'une pomme ou d'une banane parce qu'elles produisent de l'éthylène.

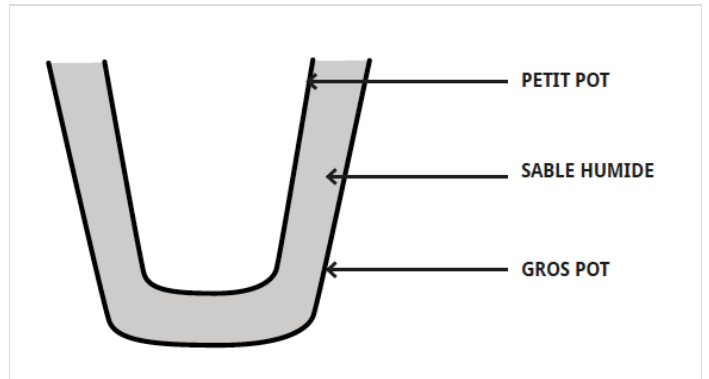


Étape 3 - Pour rafraîchir les légumes

L'évaporation crée de l'air frais. Avec un matériaux perspirant laissant passer la vapeur d'eau, l'évaporation rafraîchit les denrées. La faïence est une sorte de céramique, perspirante quand elle n'est pas émaillée. Elle est utilisée notamment pour faire des pots. Cette technique s'appelle le Zeer Pot et est composée de 2 pots en céramique, séparés par du sable humide.

CONSEIL

Les pots de jardin sont profonds. Nous utilisons des paniers pour éviter l'écrasement des fruits. La température, entre 10 et 15°C, peut aussi conserver du beurre, du lait et du fromage quelques jours.



Étape 4 - Pour conserver dans le sable

Certains légumes peuvent rester enterrés dans le jardin après avoir poussés, pour être protégé de l'environnement extérieur. On place les légumes de type racine dans le sable, sec ou humide.

CONSEIL

Si vous avez un chat à la maison, il vaut mieux pour vos carottes qu'il n'ai pas accès au sable.



Notes et références

Ce module de conservation est l'une des solutions proposées par le projet de cuisine alternative "biceps cultivatus" (<https://www.facebook.com/pg/bicepscultivatus>) conçu par Audrey Bigot, Antoine Pateau, Yoann Vandendriessche et Valentin Martineau dans le cadre de POC 21 (<http://www.poc21.cc>)