

COMMENT FAIRE LES CONSERVES AVEC LE BOUILLEUR A BOCAUX GUILLOUARD

(VENDU SANS THERMOMETRE)



Le principe consiste à mettre les produits (fruits, légumes, viandes) dans des bocaux de verre à fermeture hermétique et remplis d'eau sucrée, salée ou sauces et à faire bouillir ces bocaux dans le BOUILLEUR GUILLOUARD pour détruire les microbes et réaliser, en même temps, l'étanchéité des bocaux par dépression interne.

S'agissant de tuer des microbes, il est bien évident que des précautions doivent être prises si on veut réussir ses conserves et éviter les accidents dus à la consommation de produits avariés qui peuvent être très dangereux. Si l'on suit bien le mode d'emploi, on réalisera des conserves succulentes et très saines.

1 - LE MATERIEL

Il faut utiliser des bocaux de bonne fabrication, fermant hermétiquement à l'aide d'une couronne en caoutchouc et dont le couvercle est serré soit par un ressort, soit par un système analogue. On a intérêt à acheter des bocaux de petite contenance qui favorisent l'ébullition au cœur du produit à conserver. Ceci est tout particulièrement vrai pour les pâtés et les viandes.

On fera bouillir les bocaux et les couvercles pendant une dizaine de minutes et on les fera égoutter et sécher renversés sur un linge.

Vérifier que les caoutchoucs sont en bon état (souples et non déformés). Les laver dans une solution d'eau avec un peu de soude et les rincer abondamment à l'eau courante.

2 - PRÉPARATION DES ALIMENTS

a) Fruits :

Il faut choisir des fruits non traités récemment, très sains, pas trop mûrs, cueillis juste avant de préparer la conserve. Les essuyer ou les laver rapidement (avant dénoyautage) pour ne pas enlever leur parfum.

Disposer les fruits dans les bocaux et faire le plein des bocaux avec de l'eau bouillie sucrée (400 à 500 g de sucre dans un litre d'eau) jusqu'à un ou deux centimètres du bord (les fruits ne doivent jamais dépasser du liquide).

b) Légumes :

Ils doivent être frais cueillis, en parfait état, sans taches ni flétrissures. Veiller à ce qu'ils n'aient pas subi récemment de traitement (insecticides ou engrais). Les laver de façon méticuleuse après l'épluchage. Les faire blanchir quelques minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée (en les plaçant dans un panier à salade ou un torchon tenu par les quatre coins) et éliminer cette première eau.

Mieux vaut, par précaution, les faire cuire ensuite au moins quatre à cinq minutes dans de l'eau bouillante salée (durée dépendant du type de légumes). Les égoutter. Enfin les disposer dans les bocaux et remplir jusqu'à deux centimètres du bord avec de l'eau bouillie salée.

c) Viandes, volailles et pâtés :

Prendre de très grandes précautions pour ces préparations. Prendre de la viande d'une fraîcheur absolue et coupée en petits morceaux pour être sûr que le centre sera porté à ébullition. Utiliser des bocaux les plus petits possible pour favoriser l'ébullition à cœur. Faire cuire d'abord les mets pour être sûr qu'ils ont déjà été portés à ébullition avant de les mettre en bocal.

Compléter à deux centimètres du bord avec du saindoux fondu ou de la sauce préparée spécialement.

3 - STÉRILISATION (ÉBULLITION)

Fermer soigneusement les bocaux avec leur caoutchouc, leur couvercle et leur ressort. Le caoutchouc ne doit pas avoir été en contact avec les aliments.

Disposer ensuite les bocaux dans le BOUILLEUR GUILLOUARD et bloquer les bocaux supérieurs avec les ressorts de façon à tenir l'ensemble. Le talon du ressort doit coulisser le long de la tige et être descendu en appuyant modérément, le bec étant au centre du couvercle. Ce blocage est nécessaire pour éviter que les bocaux ne s'entrechoquent et se cassent pendant l'ébullition.

Remplir le BOUILLEUR GUILLOUARD d'eau froide de manière que les bocaux soient bien recouverts. Poser le couvercle. Mettre l'appareil sur le feu. Insérer le thermomètre au milieu du couvercle.

Il est préférable, même pour les produits nécessitant une ébullition à température élevée, de ne jamais laisser bouillir à gros bouillon pour éviter que les bocaux ne s'entrechoquent.

4 - DURÉE D'ÉBULLITION

La durée indiquée part de l'instant où le thermomètre marque la température prescrite.

Les durées préconisées suivant les mets seront recherchées dans les ouvrages spécialisés. Nous ne donnerons ici que quelques indications générales à titre indicatif sans qu'elles puissent en aucun cas engager notre responsabilité.

a) Les fruits étant en général acides, il suffit de les porter à une température comprise entre 75 et 85°C pendant 20 à 40 minutes suivant les fruits.

b) Les légumes étant peu acides, il est recommandé de leur faire subir deux ébullitions successives à un jour d'intervalle. La première ébullition se fera, en général, à 100°C pendant une heure ou deux heures suivant les aliments. La deuxième ébullition se fera à 100°C pendant une demi-heure. Les asperges sont difficiles à stériliser, cette stérilisation est donc déconseillée.

c) Les volailles, viandes et pâtés seront obligatoirement soumis deux fois à l'ébullition à deux jours d'intervalle en laissant refroidir lentement après la première ébullition. Celle-ci se fera à 100°C pendant une à deux heures. La seconde ébullition se fera à 100°C pendant une heure.

NOTA : On pourra utilement procéder à une ébullition à température supérieure à 100°C en mélangeant l'eau du bouilleur à un produit permettant d'élever le point d'ébullition. Avec 50% de glycérine et 50% d'eau par exemple, l'ébullition se fera à 110°C (avec de l'eau saturée de sel marin on arrive à 108°C).

5 - DURÉE ET CONDITIONS DE CONSERVATION

	t°C	min.	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abricots	75	30						X	X					
Artichauts	100	90								X	X			
Asperges	100	90				X	X							
Carottes	100	90				X	X							
Cerises	75	30					X	X						
Champignons	100	60						X	X	X				
Choux-fleurs	100	90								X	X	X		
Coings	90	30								X	X			
Epinards	100	90					X	X						
Foie gras	100	120										X	X	
Fraises	75	20				X	X							
Framboises	75	20				X	X	X						
Gibier	100	90								X	X	X	X	

	t°C	min.	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Groseilles	75	30						X	X					
Haricots	100	90					X	X	X	X				
Myrtilles	80	30					X	X						
Pêches	75	30							X	X	X			
Poires	90	40								X	X			
Pois	100	90				X	X	X						
Pommes	80	30								X	X	X		
Prunes	75	30							X	X				
Rhubarbes	100	90				X	X	X						
Salsifis	100	90									X	X		
Tomates	80	30							X	X				
Volailles	100	60										X	X	
Pâtés	100	120	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

a) Fruits : Les bocaux peuvent être conservés à température ambiante pendant un an au moins.

b) Légumes : Les bocaux seront maintenus à basse température (- de 10°C) et ils seront consommés si possible dans les 6 mois.

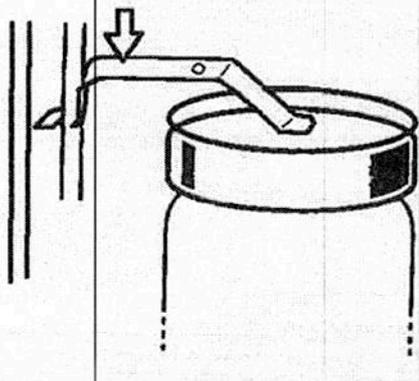
c) Viandes, volailles et pâtés : Les bocaux seront maintenus à l'ombre, à basse température et consommés dans les 6 mois.

6 - VÉRIFICATION DES BOCAUX

1 - Dès que les bocaux sont parfaitement refroidis, on vérifiera, en enlevant le ressort que le couvercle adhère bien, c'est-à-dire que le vide est bien fait dans le bocal. Sinon: soit consommer de suite le produit, soit recommencer l'ébullition.

2 - Faire la même vérification avant d'ouvrir le bocal pour le consommer.

3 - A tout moment, si la conserve a un aspect anormal (bulles gazeuses, apparition de moisissures, odeur douteuse) éliminer cette conserve. On risquerait un accident grave de santé en la consommant.



POSITIONNEMENT DES RESSORTS

Pour provoquer le blocage du ressort, appuyer modérément sur la partie indiquée par la flèche

Dans le cas de 2 rangées de bocaux superposés, placer les ressorts sur les couvercles de la rangée supérieure.