



STÉRILISATION des "BOÂTES" , des "CACAS" mode LVC

PRÉVOYEZ VOS GANTS

<http://lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/gants%20froids%20pr%20mains%20chaudes.pdf>
ILS VONT VOUS SERVIR !!

MINI STÉRILISATIONS LVC

Des "BOÂTES" , des "CACAS" mode LVC pas "CACAÏS"!!

Pour un "petit reste" que vous ne voulez pas jeter (c'était trop bon) ou pour garder quelques jours un "boulhon" , un potage, une crème etc ... voir faire quelques pots de conserve sans sortir stérilisateur et tout le matériel : une méthode rapide et qui vous rendra plein de services:

UN TRUC ÉPATANT :

Pour ce faire, faites bouillir le liquide ou la sauce etc à conserver pendant la préparation des bocaux.

Dans un bocal à couvercle à vis propre mettez quelques gouttes d'eau, visez très peu le couvercle et au FAO . L'eau va bouillir presque immédiatement le bocal est brûlant ... et stérilisé ainsi que son couvercle .

La preuve ? Si vous laissez refroidir le bocal, le couvercle du bocal refroidi (même juste tiédi) refuse de s'ouvrir

Votre liquide, votre petit "reste", votre sauce à conserver pour plus tard ... ou un OKAZOU bout soigneusement

Maintenant que vous ouvrez le bocal, videz l'éventuel reste d'eau bouillie, versez-y votre liquide bouillant (à gros bouillons) et fermez le couvercle .

deux cas possibles:

Fermez bien à fond , retournez sur un linge . Cette précaution évite un trop gros choc thermique: certains pots sont rendus plus fragiles par exemple par des chocs antérieurs et risqueraient d'éclater . Pour des confitures cela marche parfaitement car le produit est stérilisé en profondeur pendant la cuisson

Fermez pas tout à fait, tout à fait à fond : Si vous aviez fermé à fond la vapeur d'eau du bocal ne pourrait plus s'échapper : elle ferait exploser le bocal... (et le four du reste).

Rangez vos "cacas" sur un linge mouillé étalé sur votre plateau tournant de votre FAO . Maintenant mettez le 2 ou 3 cm au FAO, selon la taille du bocal et de son contenu. Vous attendez quelques secondes et vous écouterez siffler l'air chassé du bocal. Ouvrez la porte : l'air froid qui rentre suffit à plaquer le couvercle : C'est stérilisé .

NE TOUCHEZ PAS LE COUVERCLE

et laissez le bocal refroidir sur un linge sans le toucher .

Par sécurité vous vérifiez à froid: le couvercle refuse de s'ouvrir. Tout va bien : c'est là une bonne réserve à utiliser plus tard

NB : Vous utiliserez la même technique avec des bouteilles avec couvercle à vis pour y conserver le bouillon de cuisson des vos légumes par exemple : vos futurs "boulhons" et "mouillements" de sauce .

Il suffit de remplir avec du liquide bouillant visser vivement le couvercle et retournez sans problème sur votre plan de travail . En effet la bouteille reste bien verticale ... puisque votre plan de travail est bien horizontal ! Et votre "boulhon de légumes", c'est quand même meilleur que de l'eau ..

MAIS ATTENTION

T.S.V.P --->>

Ce ne sont pas une vraie conserve, ça ne "tient" pas des années mais vous avez largement le temps de les utiliser avant qu'ils ne risquent de déperir ! C'est si pratique ...

ATTENTION vérifier lors de l'ouverture que le couvercle tient bien . Sinon à déposer d'urgence, bocal compris; dans la poubelle !!! Soit le bocal, soit le couvercle avait un défaut . Et le contenu peut être dangereux , même si votre nez ne dit rien : les toxines "ça sent pas"... mais ça peut être toxique, voir mortel . La peur est mère de la prudence : il vaut mieux jeter un bocal douteux plutôt qu'aller au SAMU

Pour les plats cuisinés, les poissons ou les viandes il vaut mieux **utiliser des méthodes traditionnelles** qui sont absolument fiables

DES "STÉRILISATIONS CLASSIQUES"

Bocaux stériles

Vous avez récupéré vos "cacas", vos bocaux dans le ricantou ou dans la cave et vous les avez soigneusement relavés, vérifiés . Pensez à vérifier le bord des bocaux avec le doigt afin d'éviter le moindre défaut qui rendrait le bocal inutilisable: l'air rentrerait par cette faille, le bocal ne se stériliserait pas ... et donc vous perdriez toute votre peine .

Vous pouvez stériliser vos bocaux et leurs couvercles dans l'eau bouillante , puis les renverser sur un linge bouilli pour qu'ils soient absolument propres lorsque vous vous en servirez
ou

Faites comme pour mes "mini"conserves: Ça marche très bien car vos bocaux sont parfaitement stériles en faisant vos "boîtes" aussitôt:

RAPPEL voir au dessus :Dans un bocal à couvercle à vis propre mettez quelques gouttes d'eau, visez très peu le couvercle et au FAO. L'eau va bouillir presque immédiatement le bocal est brûlant ... et stérilisé ainsi que son couvercle .Vérification: le bocal refroidi refuse de s'ouvrir!

NB : Vous pourrez les garder ainsi et ne les ouvrir qu'au moment de l'utilisation. Prévoyez votre tourne vis tom-pouce": <http://lavieillechouette.com/Trucsenbricolage.htm#TOURNE%20VIS%20TOM%20POUCE> pour pouvoir les ouvrir lorsque vous vous en servirez

Remplissage

Pensez lorsque vous remplissez vos bocaux à toujours bien tasser la marchandise afin qu'il n'y ait pas de bulles, de trous dans votre future terrine ; ce ne serait pas "joli"au decoupage, mais c'est aussi un risque de mauvaise stérilisation .

Ne remplissez pas vos bocaux tout à fait jusqu'en haut : il faut que la cuisson évacue suffisamment d'air, de vapeur pour que lorsque le bocal refroidi le vide que crée la compression du gaz qui refroidi, colle et "aspire" le couvercle sur le bocal . L'air ne pouvant plus entrer dans votre conserve . Elle pourra durer ... aussi longtemps que vous le voudrez .



Je crois que je vous ai parlé déjà du bocal de foie gras ouvert plus de 20 ans après sa confection, si délectable qu'il reste un de mes plus grands souvenirs culinaires!

Donc, remplissez vos bocaux soigneusement .



Attention à bien soigneusement essuyer le bord avec un linge : s'il restait du gras au bord le couvercle risquerait de ne pas bien plaquer et le contenu se perdrait

T.S.V.P --->>

De même, avec des bocaux à crochets : les joints de caoutchouc sont attaqués par les corps gras qui les “dissolvent” peu à peu mettant en péril la fermeture du bocal en permettant une prise d’air et votre “cacas” est “fichue” Donc bien vérifier ces joints avant utilisation .

NB : Vous pouvez éventuellement garder dans un sac plastique vos joints de caoutchouc (surtout ceux de récupération parfaitement dégraissés et secs, en les poudrant d’un peu xde talc qui empêchera qu’ils “collent” . Rincer et sécher lors de l’utilisation future

Étiquetage

Pensez maintenant à bien “marquer” vos diverses fabrications en les “codant” pour pouvoir les distinguer après stérilisation !! (voir photo) Sinon, après cuisson vous ne pourrez plus marquer sur l’étiquette que “tessou”ou “cochon” sur toutes vos préparations !!! En effet, même dans les “boîtes” de verre , les diverses terrines, pâtés, boudins blancs, galantines sont si peu différents de couleurs et d’aspect qu’il est bien difficile de les distinguer ... sauf à la ouvrir et les goûter !

Prévoyez un cahier sur lequel chaque fois que vous préparerez une nouvelle série vous allez noter le nouveau code de la préparation..

A chaque préparation vous associerez

pour les bocaux à crochets

:un code “fil” utilisez des “laines” de couleurs (grand teint évidemment) différentes attachées au crochet arrière pour qu’elles ne vous gênent pas lors de la vérification des bocaux Attention à ne pas les “prendre “dans le joint de caoutchouc: ça ferait un trou d’entrée à l’air!)

pour les bocaux type “famillia wiss”

mettez des morceaux de chatterton ou des morceaux “laines” de couleurs (moins pratiques) au choix sur la capsule, sous le couvercle Vous noterez donc au fur et à mesure les combinaisons de fils, ou de “collants” que vous avez utilisé avec le contenu correspondant en introduisant fils ou chattertons entre la capsule et le courcle qui vise Après stérilisation comme vous enlevez le couvercle pour vérifier la stérilisation vous pourrez donc les étiqueter correctement

pour les bocaux et bouteilles avec couvercles à vis:

prévoyez des rubans de chatterton (ceux qui servent aux électriciens pour isoler les fils) de diverses couleurs pour identifier vos diverses préparations (voir photo) optez pour les morceaux de chatterton collés sur le couvercle :

ils résistent bien à la stérilisation

ICI par exemple :

pots avec carre vert jaune = pâté de foie
pots carré bleu+ carre rouge = terrine de volaille



Pour les boîtes de fer :

cuisson à l’eau dans le stérilisateur même technique qu’avec les bocaux à vis des rubans de chatterton

Pour les cuissons au four testez auparavant les morceaux de chatterton ils risqueraient de “fondre” ou de changer de couleur.

Sinon, testez le marker indélébile noir avec des codes alphanumériques (sur le haut de la boîte) qui vous permettront de vous y retrouver après la cuisson, pour l’étiquetage et le stockage

Stérilisation

Vous avez sorti le brûleur, “le trépès” (le trépied à gaz) et le stérilisateur (ou la vieille lessiveuse de mémé, ça marche aussi!) .

Et vos “chaussettes à bocaux” elles sont prêtes ?

Alors on y va .

T.S.V.P --->>

1/ Avec une lessiveuse ou autre grand cuveau mettez une bonne couche de foin (si vous en avez!) ou une bonne couche de tissus (un morceau de vieille couverture est parfait pour cela) pour “isoler” le fond. En effet si vos bocaux étaient en contact direct avec la flamme au fond du récipient de cuisson ils risqueraient d’éclater

Il serait trop dommage de tout gâcher au dernier moment ! Or l’eau en bouillant va “secouer” tous vos “potiots” vivement aussi il vous faut les protéger de tous ces mouvements possibles afin d’éviter tout accident de stérilisation

Emballer-donc vos bocaux soigneusement

Rangez chaque bocal dans une “chaussettes à bocaux” pour bien l’isoler du suivant. Pensez à bien les caler l’un l’autre . Lorsque vous avez fini un “rang”, servez-vous de chiffons pour bien les caler entre eux.



il ne faut pas qu’il ait froid!



pensez à bien mettre vos “collants-codeurs”



emballez bien toutes les tailles de “boîtes”

Pensez à les “regrouper” par hauteurs de bocaux . Ainsi, il vous sera plus facile de caler les “colonnes” futures à la fin de vos empilements. Mettez une bonne couche de tissus entre les couches de bocaux pour bien les protéger chaque fois .



bien les caler entre eux avec soin



bon calage également entre les couches



lourd calage sur le dessus:ici des briques

Posez sur la dernière couche une bonne couche de tissus (ou le reste de votre vieille couverture!) pour bien “rembarrer” le tout .

Posez dessus le vieux frein de camion que vous aviez récupéré: c’est lourd, large et bien régulier . De plus il y a des trous par lesquels vapeurs et bulles d’ébullition peuvent s’échapper sans risque de faire bouger vos bocaux .

Sur les photos la dernière couche de bocaux étant irrégulière, j’ai calé avec des morceaux de briques belges (pleines elles sont naturellement lourdes!)

Et coiffez du couvercle . Vous n’en avez pas ??? Regardez si votre léche-frite ou bien votre poêle à paella ne coifferaient pas votre “stérilisateur”. Le tout est de maintenir l’ébullition, une chaleur régulière et constante dans votre “estèrial”, votre stérilisateur ! Il faut que ça bout constamment mais pas à gros bouillons, **juste régulièrement**

T.S.V.P --->>

Certes vous ne pouvez pas utiliser de thermomètre dans ce système sans ouvrir le “couvercle” mais vous pourrez y “tenir au chaud” quelque chose (comme le pain ou une brioche, pliés dans une serviette pour un “brespail” tout à l’heure !

NB : L’eau bout à 100° mais si vous la salez fortement la température monte à 105 °

2/ avec un “stérilisateur” vrai, emballez quand même les bocaux un par un pour qu’ils ne puissent pas se choquer les uns les autres. Mettez des linges entre les couches par prudence et surtout attachez bien les crochets sur le “champignon” du milieu pour bien “tenir” chaque pile de bocaux et que ça ne bouge pas à la cuisson . Vous avez perdu les crochets ? Comme plus haut chargez avec votre “frein de recup” . Il ne passe pas ? Des morceaux de brique bien coincés feront l’affaire . Ménagez votre dos c’est déjà très lourd . Mettez l’eau sur une dizaine de cms . **Et SANS BOUGER** posez votre stérilisateur sur le trépied allumé et vous finirez de remplir .

Du moment qu’il y a de l’eau ça ne risque rien et ainsi vous ne vous “casserez” pas le dos en soulevant un “bouilleur” trop lourd . Lorsque c’est plein il doit y avoir 2 ou 3 cms d’eau au dessus des bocaux car il va y avoir de l’évaporation pendant la cuisson . Pensez lorsque vous avez fermé le couvercle à mettre au milieu dans le champignon votre thermomètre qui vous permettra de surveiller la cuisson

NB : L’eau bout à 100° mais si vous la salez fortement la température monte à 105 °

CAS DES CONSERVES CLASSIQUES EN FER :

Lorsque par exemple vous avez fait des conserves de "tessou" en "boîtes" ou "cacas de fer", servez-vous de votre repère sur le couvercle lors de la stérilisation pour bien mettre l’étiquette dans le bon sens . Le “dessus” du contenu étant vers le haut de la boîte, le vide d’air sera en haut de la boîte: ce sera le “dessus” de votre terrine lorsque vous l’utiliserez . Donc, mettez votre “collant-codeur” (voir votre repère au marqueur) sur le haut de la boîte .

Ainsi lorsque vous allez vouloir démouler un pâté, une terrine ou lingot ouvrez le fond d'abord avec un ouvre boîte qui respecte le bourrelet du bord métallique . Puis ouvrez le dessus avec cette fois un ouvre-boîte qui "dessoude" le couvercle .

1/ En poussant sur le fond, si votre boîte est couchée à plat, vous pourrez couper des tranches , des “rondelles” parfaites en glissant simplement votre lame de couteau (éventuellement trempée dans de l’eau chaude) le long du bord de la boîte.

2/ De même vous démoulez sans coup férir la "boîte" la plus fragile: le derrière posé sur le plat, on soulève le côté et on pousse légèrement le dessus

NB : Si vous souhaitez récupérer vos “boîtes” bien entendu vous ne sortez que l’un des “bouts” avec l’ouvre-boîte qui dessoude le couvercle . Vous ne remplacerez alors que le “couvercle mais ATTENTION lorsque vous lavez ces boîtes car le bord est extrêmement coupant

AU FAIT, UN TRUC

Selon le même principe, regardez le sens de l’étiquette pour vos boîtes industrielles: en principe le texte est écrit dans le bon sens. Donc pour ouvrir par exemple une boîte d'asperges ouvrez là par le fond : vous ne casserez pas les pointes en les sortant . Pensez à leur faire prendre un bain d'eau chaude puis froide pour leur enlever le goût de boîte et d'acide ... et un peu du sel de conserve

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A

NB : besoin d’un stérilisateur pour bouteilles ou bocaux hauts: essayez
la fiche “un stérilisateur maison”