



Ce document est mis gratuitement à disposition en ligne sur le site internet de www.codeart.org.

Il est destiné à être diffusé et reproduit largement. **CODEART** développe des projets visant à résoudre des problèmes techniques récurrents dans les pays du Sud et en lien direct avec la production et la transformation des productions vivrières par les producteurs locaux eux-mêmes et les artisans locaux qui offrent leurs services aux paysans.

CODEART complète son appui technique par l'offre de toute information susceptible d'aider les partenaires dans la maîtrise de technologies nécessaires au développement du pays.

Les productions, plans et savoir faire développés sont mis à la disposition de l'ensemble des acteurs du secteur du développement tant au Nord qu'au Sud.

Dans les cas justifiés, une version papier peut vous être envoyée sur simple demande à info@codeart.org.

Si vous avez des questions, si vous constatez des imperfections ou si vous avez des expériences similaires à partager, nous vous remercions de nous contacter.

La conservation de denrées alimentaires par stérilisation

Classification : Document technique

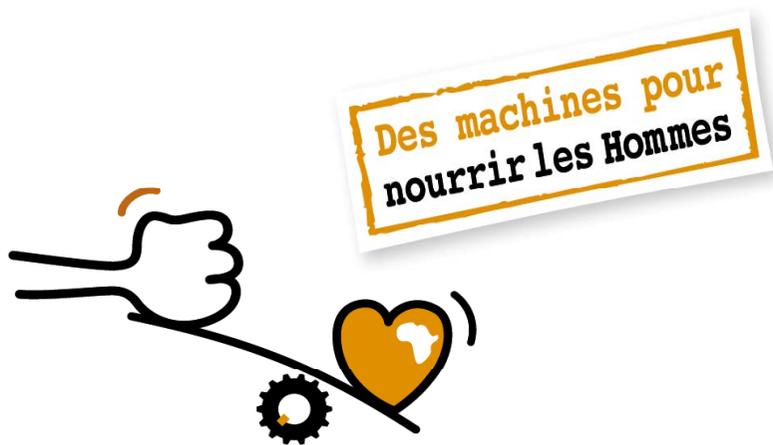
Fiabilité : F2. Bonne fiabilité : nombreux tests.

Nom de l'auteur : Brandt M-Claire

Date de conception : juillet 2006

Date de mise à jour : novembre 2009

Référence interne : B 501/24



CODEART

asbl 

CODEART asbl
15, Chevémont

B-4852 HOMBURG

Tél.: 0032(0)87 78 59 59

Fax: 0032(0)87 78 79 17

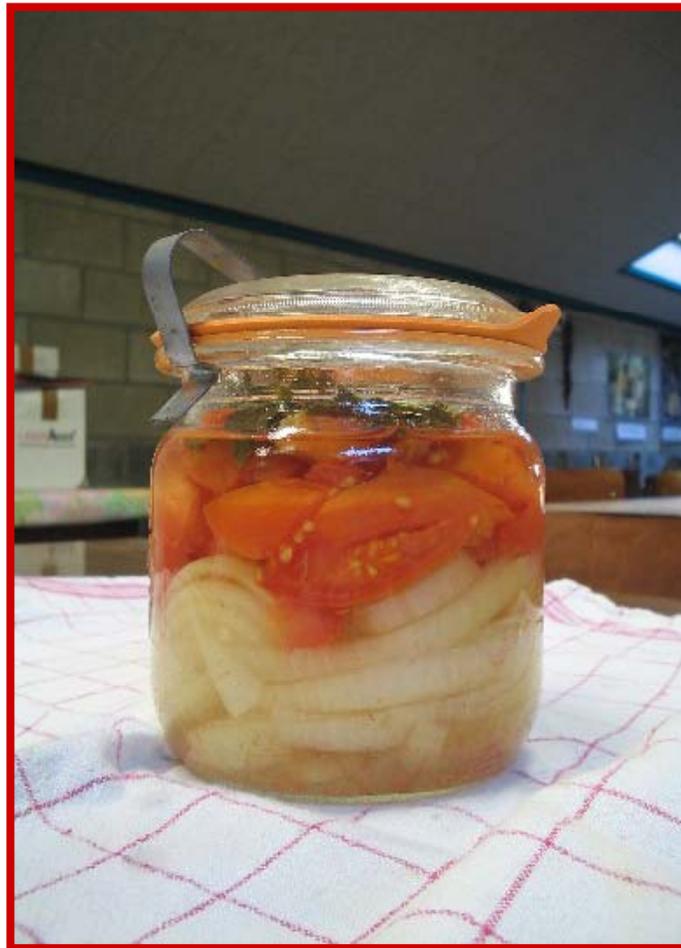
info@codeart.org

www.codeart.org

La conservation des tomates par stérilisation

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

LA CONSERVATION DES TOMATES : RECETTE.



Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

Ingrédients :



- 1) Céleri
- 2) Tomates
- 3) Oignons
- 4) Sel

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

Matériel :

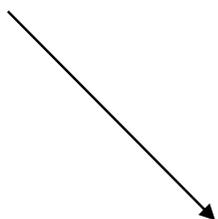


1) Bocal

2) Joint

3 et 4) Casseroles

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



4) Casserole à stériliser

5) Clips bocaux

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

Préparation:



1) Laver les bocaux minimum deux fois à l'eau bouillante : une fois à l'eau savonnée et une fois à l'eau claire afin d'éliminer les résidus de savon.



2) Laver les tomates à l'eau claire. Attention à ne pas mettre de tomates possédant une partie moisie.

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



3) Enlever la mouche de la tomate

4) Eplucher les oignons



Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

5) Couper les oignons en tranches et les placer directement dans le fond du bocal en verre.



- 6) Couper les tomates en tranches ou en quartiers.
Les ranger dans le bocal par-dessus les oignons.



Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



7) Rincer une branche de céleri (5 feuilles) et l'ajouter par-dessus les tomates dans le bocal.

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

La cuisson



1) Faire cuire les joints dans une casserole d'eau bouillante (ceci permet de tuer les bactéries nocives à la conservation des tomates).

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



2) Amener les joints à ébullition .

3) Porter l'eau avec le sel à ébullition (15g de sel par litre d'eau)



Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



4) Ajouter tous les ingrédients dans le bocal et rajouter de l'eau salée au 3/4 du bocal



Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



5) Essuyer soigneusement les bords des bocaux avec un linge très propre.

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



6) Poser les joints sur les bords des bocaux

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



7) Poser les couvercles des bocaux sur les joints des bocaux

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



8) Placer une attache sur chaque bocal
(afin d'éviter que l'eau de cuisson ne s'infilte dans le bocal).

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

9) Mettre les bocaux dans la casserole à stériliser



Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



10) Rajouter une attache sur le bocal pour l'empêcher de bouger lors de l'ébullition

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



11) Ajouter de l'eau dans la casserole à stériliser (jusqu'au $\frac{3}{4}$ des bocaux.)

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006



12) Placer la casserole avec son couvercle et un thermomètre sur une source de chaleur et attendre que l'eau arrive à ébullition (100°C).

Laisser cuire ½ heure suivant la taille des bocaux.

Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006

13) Laisser refroidir les bocaux dans la casserole. Une fois les bocaux refroidis, les sortir avec précaution. Vérifier la fermeture. Si le couvercle n'adhère pas, recommencer toutes les opérations. Ils sont alors prêts à être conservés dans un lieu sec et frais.



Conservation des tomates par stérilisation
Juillet 2006