



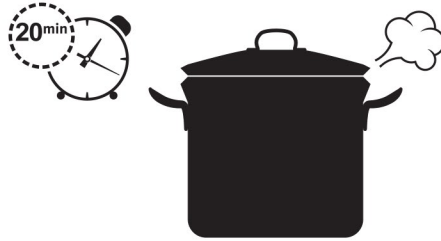
# Conseils de sécurité et

# stérilisation des pots

## Stérilisation

Il est essentiel de bien stériliser les pots. Il existe deux méthodes valables pour stériliser les pots de façon domestique.

### • EAU BOUILLANTE

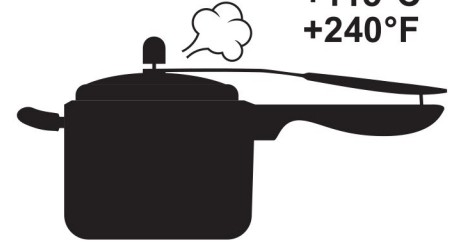


Pour les aliments acides, les pots et couvercles doivent être stérilisés à l'eau bouillante.



### • AUTOCLAVE

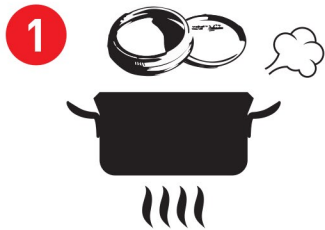
115°C  
240°F



Pour les autres produits moins acides, la température doit être plus élevée. On recommande alors d'utiliser l'autoclave.



## Conseils de sécurité



1 Neufs ou recyclés, on doit toujours refermer les pots à l'aide de couvercles neufs, stérilisés eux aussi, pour assurer une meilleure étanchéité.



2 Dans la plupart des recettes de conserves, on recommande d'ajouter du jus de citron ou de l'acide ascorbique pour augmenter cette acidité qui protège les aliments. Lorsqu'on remplit les pots, laisser un espace d'environ un centimètre et demi.



3 Bien nettoyer l'embouchure, centrer le couvercle et visser la bague sans trop serrer.



4 En refroidissant, les couvercles doivent rentrer vers l'intérieur en faisant un petit bruit sec. Ainsi fermés hermétiquement, les couvercles ne doivent pas bouger quand on appuie dessus. C'est ce sceau qui garantit la conservation.

## Étiquetage & Entreposage



### 12 à 18 mois

Identifiées, datées et scellées adéquatement, les conserves se gardent fort longtemps dans un endroit sombre, frais et sec. Il est préférable de les consommer dans les 12 à 18 mois. On garde au frigo tout pot de conserve déjà ouvert.



Si on remarque des bulles de gaz, c'est signe que la cuisson a été insuffisante ou que le contenant a été mal stérilisé. Le contenu est alors malheureusement impropre à la consommation.