

Tout sur le Weck

Stériliser, c'est débarrasser entièrement une substance des microbes ou des ferments qu'elle contient et dont l'action nuirait à sa conservation.

Pourquoi stériliser ?

- Les provisions stérilisées se conservent des années.
- La cuisson a déjà eu lieu et le travail nécessaire a déjà été fait.
- Les provisions en bocaux ne sont pas sujettes aux pannes de courant.

Les règles de la réussite

1. Vérifiez avant l'emploi si les bords de fermeture des bocaux et des couvercles ne sont éventuellement pas ébréchés ou endommagés en passant votre doigt sur le pourtour.

Rejetez bocal ou couvercle ébréché sur les bords.

2. La propreté constitue une condition fondamentale. C'est pourquoi les bocaux et les couvercles doivent être lavés avant l'emploi à l'eau chaude claire. Si quelques moisissures s'y sont formées, ils doivent être plongés dans l'eau bouillante.
3. Examinez les anneaux de stérilisation avant l'emploi (caoutchouc) pour découvrir les éventuelles craquelures.
4. Passez ces anneaux à l'eau bouillante additionnée de produit de vaisselle (2 à 3 minutes). Rincer à l'eau chaude claire où ils séjourneront jusqu'à leur emploi.
5. Lorsque le produit à stériliser est chaud (par exemple pour de la marmelade) placez-les sur un linge chaud et humide.

6. Jusqu'à quelle hauteur remplir les bocaux ?

Pour les anciens bocaux à bord plat remplir jusqu'à 2 cm du bord, ceux de la consistance de la purée jusqu'à 4 cm du bord, les produits qui gonflent comme de la saucisse remplir jusqu'aux $\frac{3}{4}$. Pour les liquides : 2 cm du bord.

Pour les nouveaux bocaux à bords arrondis dotés de leur nouveau type de fermeture : le produit à stériliser doit être versé jusqu'à l'arête inférieure du bord cela vaut également pour ceux qui ont la consistance de la purée. Mais les produits qui gonflent comme la saucisse doivent être versés jusqu'aux $\frac{3}{4}$

7. Après le remplissage essuyez convenablement le bord du bocal avec un linge propre.
8. Pour les anciens bocaux, posez l'anneau en caoutchouc bien à plat afin qu'il recouvre complètement le bord du bocal, le couvercle en ayant soin de ne pas déplacer le joint, placez l'agrafe dont le ressort sera baissé.
9. Pour les nouveaux bocaux, l'anneau n'est pas placé sur le bocal mais sur le couvercle. Il est plus pratique d'effectuer ceci préalablement tout en maintenant les couvercles en verre munis de l'anneau de caoutchouc dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient mis ensemble sur le bocal.

Fermez les bocaux remplis avec les pinces. Les deux pinces sont placées dans le renforcement du couvercle destiné à l'empilement et pressées tout simplement vers le bas jusqu'à ce qu'elles s'encliquettent sous le bord de saillie du bocal.

10. Il est indiqué de placer les bocaux dans le stérilisateur sur une grille. Si les bocaux se touchent mutuellement ou touchent la paroi du stérilisateur, cela n'est pas grave mais ils ne doivent pas être introduits de force ou calés de manière à ne plus savoir bouger.
11. Après avoir placé les bocaux sur la grille, remplissez le stérilisateur jusqu'aux $\frac{3}{4}$, si vous faites plusieurs étages de bocaux, la hauteur du bain-marie doit toujours être fonction de la couche supérieure ou du bocal le plus haut.
Dans les anciens stérilisateur en galvanisé isolez le fond de la marmite par un linge.
Ne jamais remplir le stérilisateur d'eau chaude lorsque vous voulez stériliser des produits froids. $\pm 100^\circ$.
12. Le thermomètre placé dans un fourreau de protection est glissé dans l'orifice du couvercle
13. Lors de la stérilisation respectez minutieusement les températures et les temps de cuisson prescrits dans les recettes.
14. A la fin du temps de stérilisation prescrit, les bocaux sont retirés du stérilisateur avec une pince Weck pour saisir les bocaux. Les bocaux sortis doivent être recouverts d'un linge. Evitez de les placer dans un courant d'air ou sur un pavement froid.
15. Enlevez les pinces.
16. Rangez les bocaux dans un endroit frais, sec et obscur à l'abri des brusques variations de température.

Recettes

Petits pois

N'ajouter ni eau, ni sel, ni sucre. Stériliser 2h à 100°

Haricots verts

Blanchir les haricots pendant 3 minutes puis les placer dans les bocaux recouvrir d'une solution salée (15g par litre d'eau) et stériliser 2h à 100°

Tomates pelées

Placer les tomates débarrassées de leur peau dans les bocaux, couvrir de saumure (25g par litre d'eau) et stériliser 30 minutes à 90°

Prunes, reines-claude

Les laisser entières et stériliser $\frac{1}{2}$ h à 80° après les avoir recouvertes du sirop suivant : faire bouillir ensemble 600 g de sucre et 1l d'eau.

Pouvez-vous stériliser dans votre four à gaz ou électrique ?

Oui mais c'est plus délicat (échecs augmentés, dessèchement des caoutchoucs ... référez-vous au mode d'emploi de votre cuisinière électrique.