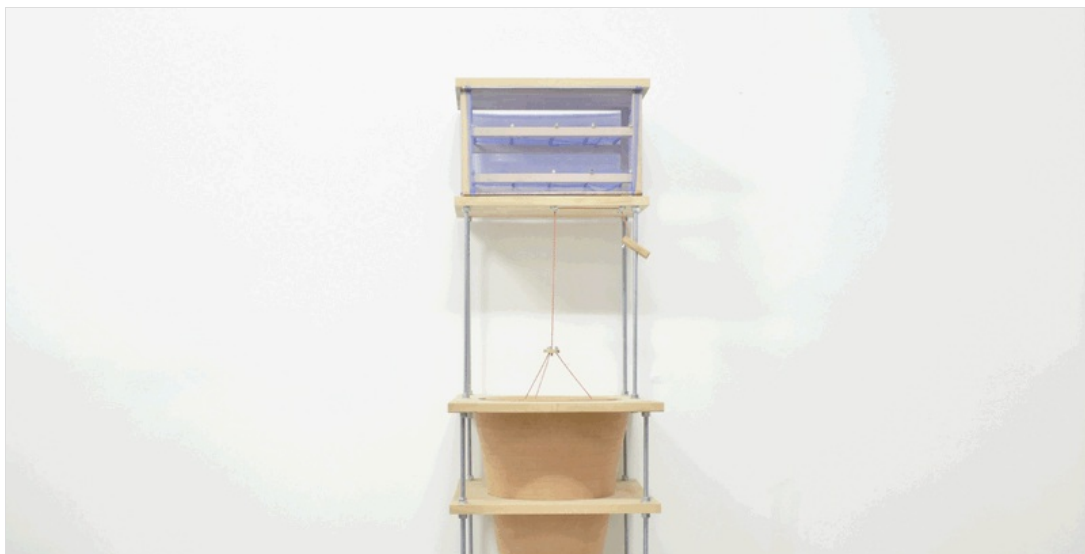


Modulo di conservazione

😊 Biceps Cultivatus



https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Module_de_conservation/it

Dernière modification le 16/04/2020

🔧 Difficulté Facile

🕒 Durée 5 heure(s)

💰 Coût 50 EUR
(€)

Description

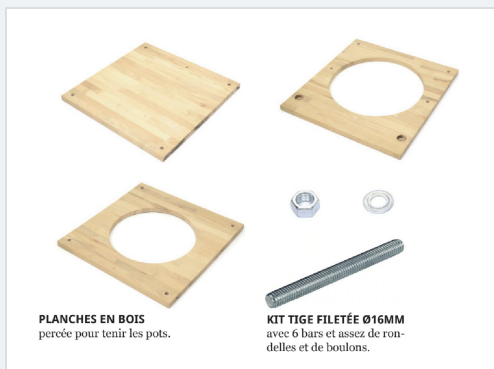
Conservare i frutti e verdure senza elettricità.

Sommaire

Description
Sommaire
Introduction
Étape 1 - Per la conservazione a vista e nell'ambiente
Étape 2 - Per la conservazione a vista e nell'ambiente
Étape 3 - Per rinfrescare le verdure
Étape 4 - Per conservare nella sabbia
Notes et références
Commentaires

Introduction

Il frigorifero è diventato la nostra prima risposta per conservare il cibo. Tuttavia, questo ambiente è specifico e non è adatto a la maggior parte degli ortofrutti. È troppo freddo e altera gli odori, il gusto e la maturità. Questo modulo di conservazione riduce le dimensioni del frigorifero e aiuta a controllare in modo in cui gli alimenti si conservano. Permette di dare più sapori alla frutta, di farli maturare ed evitare lo spreco alimentare. Valorizza gli ortofrutti freschi, preservandole senza alcuna energia e in ambiente diversi, secondo le loro caratteristiche. Per conservare al meglio, deve occuparsi delle derrate alimentari, non ammassarli per evitare lo schiacciamento e osservare il loro stato di maturità.



Matériaux

- Assi di legno
- Barre filettate
- Bullone
- Vaso in terracotta (2 diverse dimensioni)
- Zanzariera
- Telone
- Sabbia

Outils

- Sega
- Trapano



https://www.dropbox.com/sh/o6160toa624gfv5/AAAAGMz8vmEVX5-WYWI4-Nz0a?dl=0&preview=conservationFR_webHD.pdf

Étape 1 - Per la conservazione a vista e nell'ambiente

Gli ortofrutti sono diversi. Ecco perché hanno bisogno di ambienti diversi, dipendente principalmente della temperatura, della luminosità e del tasso di umidità.

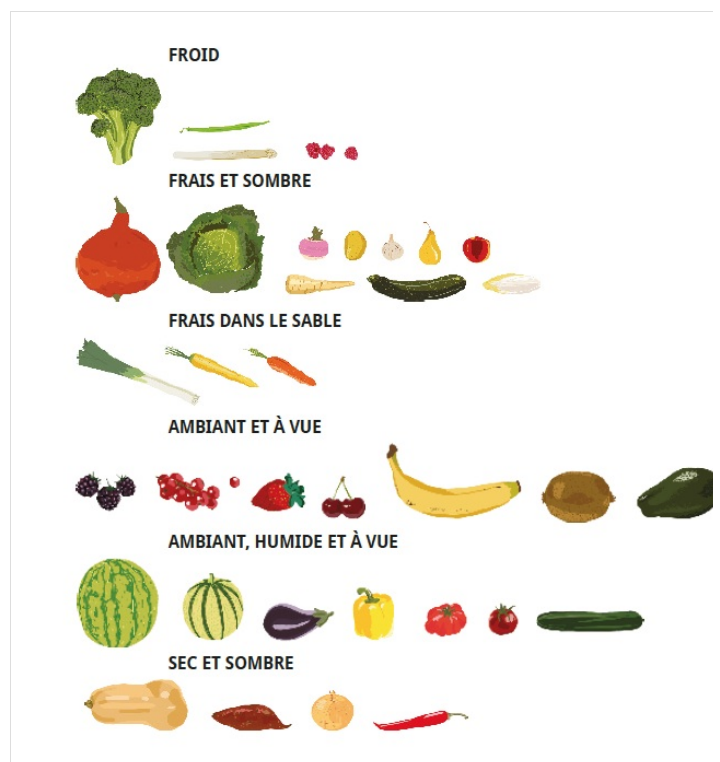
CONSIGLIO A volte ci sono diversi modi per conservare gli ortofrutti, il modo migliore è quello di provare.

Notes et références

Questo modulo di conservazione è una delle soluzioni proposte per il progetto di cucina alternativa "bicaps cultivatus" progettato da Audrey Bigot, Antoine Pateau, Yoann Vandendriessche et Valentin Martineau nel quadro di POC 21 Published

Récupérée de "https://lowtechlab.dokit.app/index.php?

title=Module_de_conservation/it&oldid=59509"

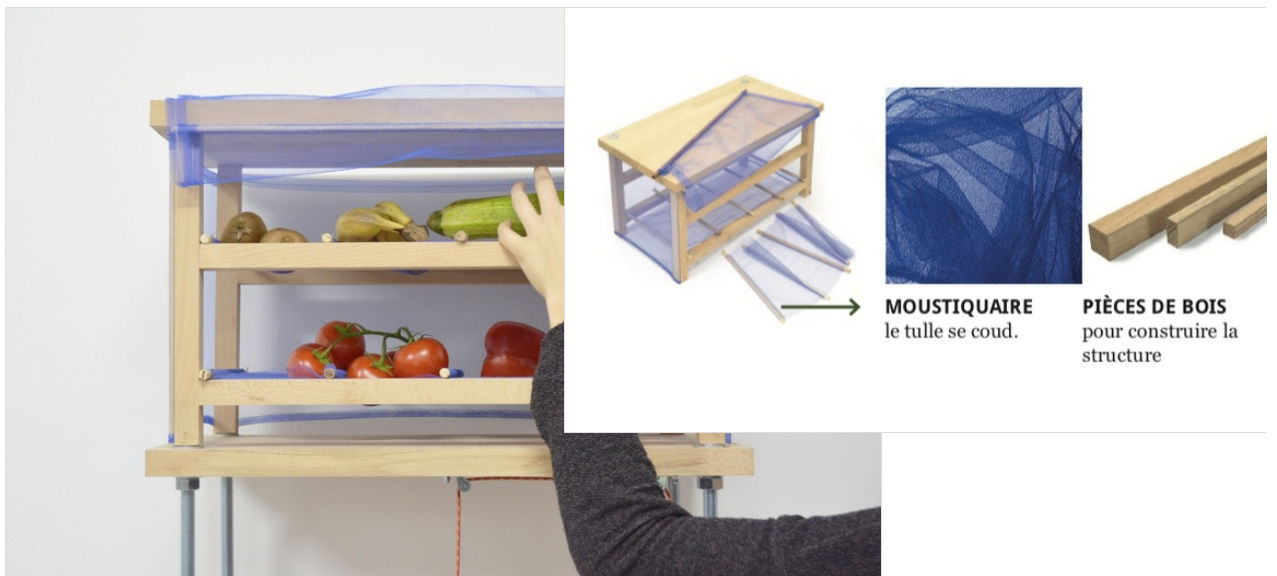


Étape 2 - Per la conservazione a vista e nell'ambiente

Un riparo ventilato al quale gli insetti non hanno accesso. Tenete l'occhio su ciò che è fragile, principalmente gli piccoli frutti come le banane, bacche, ciliegie, avocado. Per impedire gli ortaggi a frutto come i pomodori e i peperoni da appassire, metterli vicino d'un po' d'acqua per idratarli.

CONSIGLIO

In questo posto i frutti maturano. Per farle maturare più rapidamente, basta a metterle vicino d'una mela o d'une banana perché producono etilene.



Étape 3 - Per rinfrescare le verdure

L'evaporazione crea aria fresca. Con un materiale che perspirano lascia passare la vapore d'acqua, l'evaporazione rinfresca derrate. la maiolica è un tipo di ceramica, perspirante quando non sono smaltate. È specialmente utilizzato p er fare vasi. Questa tecnica si chiama ZEER POT ed è composta di due vasi in ceramica, separati da sabbia umida.

CONSIGLIO

I vasi da giardino sono profondi. Utilizzate da cestini per evitare la schiacciatura dei frutti. La temperatura, tra 10 e 15°C, può anche conservare burro, latte e formaggi per alcuni giorni.





Étape 4 - Per conservare nella sabbia

Alcune verdure possono stare sotterrato nel giardino dopo aver spinto, per essere protetti dall'ambiente esterno. Mettete le verdure di tipo radice nella sabbia, secco o umido.

CONSIGLIO

Se avete un gatto a casa, è meglio per le carote che non ha accesso alla sabbia.

