

# Méthode de stérilisation des pots



## La stérilisation en 11 points

Source : Guide Bernardin de mise en conserve domestique

1. Laver soigneusement les bocaux à l'eau chaude savonneuse et bien les rincer avant de s'en servir.
2. Stériliser les bocaux vides : Les couvrir d'au moins 2,5 centimètres (1 po) d'eau, en les portant à ébullition à feu vif et en laissant bouillir pendant 15 minutes.
3. Juste avant d'utiliser les couvercles Snap, placez-les dans l'eau bouillante cinq minutes avant l'utilisation. Cette opération active le produit rouge de scellage. L'omission de ce procédé augmente les chances que le sceau fasse défaut.
4. Remplir les bocaux. Peu importe la quantité de préparation, on ne remplit à chaque fois que le nombre de bocaux qui entrent dans la marmite. On répète l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de préparation.
5. Laisser de l'espace libre entre le contenu et le couvercle. Pour la méthode à l'eau bouillante, tout dépend du genre d'aliment. Par exemple, on compte 0,5 centimètre (1/4 po) pour les confitures et les gelées alors que l'on calcule 1 centimètre (1/2 po) pour les fruits, les cornichons et la relish, par exemple.
6. Retirer les bulles d'air. Pour déloger les bulles qui se trouvent au fond du pot, on passe doucement une spatule contre la paroi du bocal. Au besoin, on remplit à nouveau.
7. Essuyer méticuleusement les bordures des bocaux avec un linge propre. Cela permet de retirer toute particule d'aliment qui gênerait la fermeture du sceau hermétique.
8. Visser les bagues uniquement du bout des doigts, sans trop serrer.
9. Respecter le temps de traitement indiqué dans la recette. On éteint le feu à la fin du traitement, puis on retire les bocaux de l'eau bouillante sans toutefois resserrer les bagues (les bocaux remplis ont besoin de stérilisation aussi).
10. Vérifier le sceau. En refroidissant, les couvercles rentrent vers l'intérieur. Ils font alors un petit bruit sec. Ainsi fermés hermétiquement, ils ne doivent pas bouger quand on appuie dessus. On peut retirer les bagues vissées, qui ne sont plus nécessaires.
11. Étiqueter puis entreposer. Identifiées, datées et scellées adéquatement, les conserves se gardent indéfiniment à condition d'être placées dans un endroit sombre, frais et sec. Il est néanmoins préférable de les consommer dans les 12 mois.

