

Kitchen B

Conserver les fruits et légumes sans électricité.

Aujourd'hui, dans la cuisine, nous n'avons pas de choix.
Biceps Cultivatus a pour but de trouver, créer et partager des
réponses alternatives aux besoins fondamentaux. La bibliothèque
de solutions grandira avec votre aide, n'hésitez pas à participer!
Ajoutez vos solutions et idées pour tester et améliorer les
systèmes!

Cette notice vise à expliquer le module, de pourquoi il est
nécessaire à comment il fonctionne et comment vous pouvez
l'adapter. Il se construit avec des outils et des techniques simples
ainsi que des matériaux issus de magasins de bricolage ou de vélo.

À propos de la conservation des fruits et légumes

Le réfrigérateur est devenu notre première réponse pour conserver la nourriture. Cependant, cet environnement est spécifique et ne convient pas à la plupart des fruits et légumes. Il est trop froid et altère les odeurs, le goût et la maturité.

Ce module de conservation réduit la taille de votre réfrigérateur et vous aide à contrôler la façon dont les aliments se conservent. Il permet de donner plus de saveur aux fruits, de les faire mûrir et d'éviter le gachis alimentaire. Il valorise les fruits et légumes frais, en les préservant sans énergie et dans des environnements différents, selon leurs caractéristiques.

Pour conserver le mieux possible, il faut prendre soin des denrées, ne pas les entasser pour éviter l'écrasement et observer leur état de maturité.

À propos des fruits et légumes

Les fruits et légumes sont tous différents. C'est pourquoi ils ont besoin d'environnements différents, dépendant principalement de la température, de la lumière et du taux d'humidité.

FROID



FRAIS ET SOMBRE



FRAIS DANS LE SABLE



AMBIANT ET À VUE



AMBIANT, HUMIDE ET À VUE



SEC ET SOMBRE



CONSEIL

Il y a parfois plusieurs façon de conserver les fruits et légumes, le meilleur moyen est d'essayer!

Module de conservation

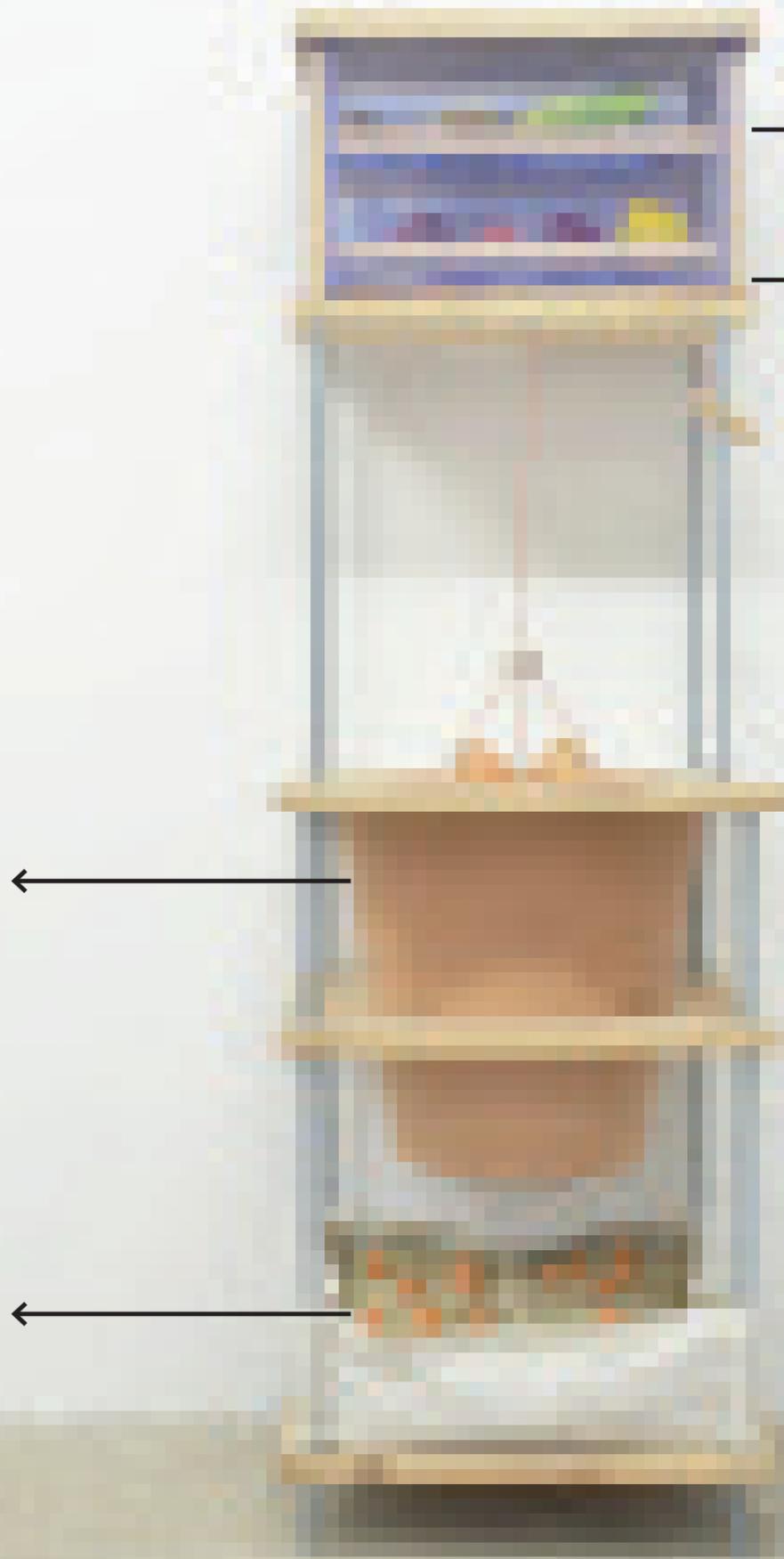
-

FRAIS ET SOMBRE
grâce aux caractéristiques de la
faïence.

FRAIS DANS LE SABLE
comme les légumes racine poussent.

AMBIANT ET À VUE
les mouchoirs ne se posent pas
sur le bleu.

AMBIANT, HUMIDE ET À VUE
en ajoutant une coupelle d'eau.



À propos de la conservation à vue et ambiante

-



Un abris aéré auquel les insectes n'ont pas accès. Vous pouvez garder un oeil sur ce qui est fragile, principalement des petits fruits comme les bananes, baies, cerises, avocats. Pour empêcher les légume-fruits comme les tomates et les poivrons de flétrir, placez-les près d'un peu d'eau pour les hydrater.

CONSEIL

À cet endroit les fruits mûrissent. Pour les faire mûrir plus rapidement, il suffit de les placer près d'une pomme ou d'une banane parce qu'elles produisent de l'éthylène.



AJOUT D'HUMIDITÉ

grâce à une coupelle d'eau placée sous les fruits.



Pour rafraîchir les légumes

-

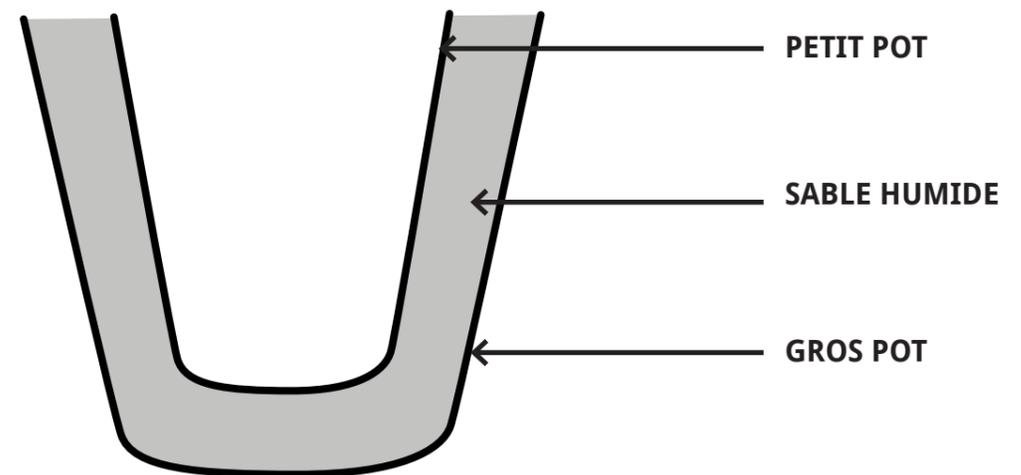


L'évaporation crée de l'air frais.

Avec un matériaux perspirant laissant passer la vapeur d'eau, l'évaporation rafraîchi les denrées.

La faïence est une sorte de céramique, perspirante quand elle n'est pas émaillée. Elle est utilisée notamment pour faire des pots.

Cette technique s'appelle le Zeer Pot et est composée de 2 pots en céramique, séparés par du sable humide.



TIPS

Les pots de jardin sont profond. Nous utilisons des paniers pour éviter l'écrasement des fruits

La température, entre 10 et 15°C, peut aussi conserver du beurre, du lait et du fromage quelques jours.

Pour conserver dans le sable

-

Certains légumes peuvent rester enterrés dans le jardin après avoir poussés, pour être protégé de l'environnement extérieur.
On place les légumes de type racine dans le sable, sec ou humide,



CONSEIL

Si vous avez un chat à la maison, il vaut mieux pour vos carottes qu'il n'ai pas accès au sable.

À propos de la fabrication du système

-

Maintenant que vous savez comment conserver sans électricité, il est temps de construire votre propre module. Ceci est notre exemple, mais il peut être adapté, transformé et conçu selon vos besoins.

CONSEIL

Avec des tiges filetées, il est facile de monter des structures solides et stables.



À propos de la fabrication du système

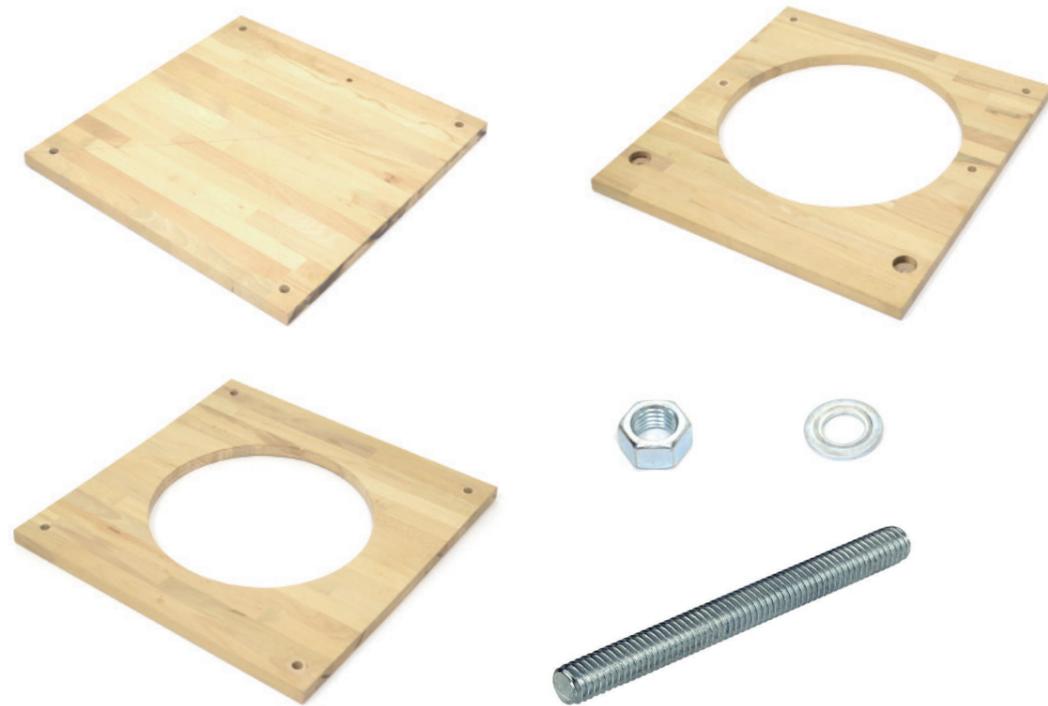
Nous utilisons uniquement des éléments disponibles en magasins de bricolage et de jardinage.



→ **GROS POT**
en faïence

PETIT POT
en faïence

SABLE CLASSIQUE



PLANCHES EN BOIS
percée pour tenir les pots.

KIT TIGE FILETÉE Ø16MM
avec 6 bars et assez de rondelles et de boulons.



→ **COUVERCLE**
comme une coupelle en faïence.

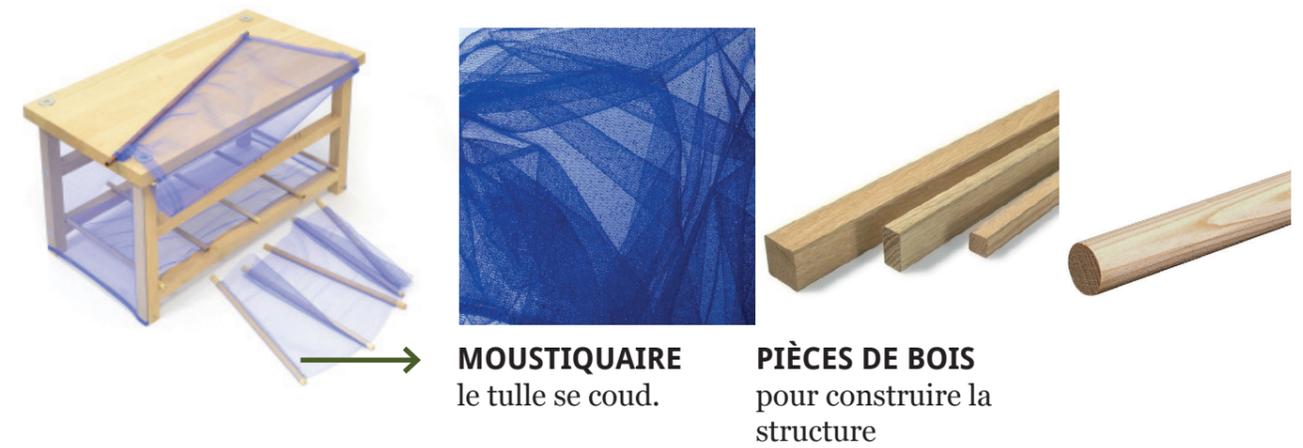
PANIER
le métal est simple à nettoyer.

CORDE SOLIDE



→ **SABLE CLASSIQUE**

BÂCHE
imperméable



→ **MOUSTIQUAIRE**
le tulle se coud.

PIÈCES DE BOIS
pour construire la structure

Restons en contact!

-

Si vous souhaitez rester informé des nouveaux modules ou activités, suivez nous sur la page facebook Biceps Cultivatus. Participez en postant et partageant vos propres modules!

Pour toutes collaborations, vous pouvez nous contacter à: biceps.cultivatus@gmail.com

La team Biceps est formée de:

- Audrey Bigot
- Valentin Martineau
- Antoine Pateau
- Yoann Vandendriessche

Projet sous creative commons, licence libre autorisant la reproduction et distribution sous condition de créditer Biceps Cultivatus et de partager les améliorations éventuelles de la même façon.

