

CONSERVES EN BOCAUX

Faire des conserves chez soi peut être une activité fort agréable et peu compliquée si vous utilisez cette marmite en grès. Prenez des ingrédients de qualité, suivez les instructions, choisissez des recettes éprouvées, et vous réussirez facilement vos conserves maison.

Les fruits et les légumes se conservent dans des bocaux de verre couronnés de couvercles autoscellants et chauffés à une température capable de détruire les organismes qui entraînent la détérioration des aliments. La stérilisation dans l'eau bouillante est possible seulement pour les fruits, les tomates, les marinades, les relishes, les confitures, les gelées et les marinades étant donné le haut taux d'acidité présent dans ces aliments. La plupart des légumes étant moins acides, il faut les stériliser dans un autoclave qui produit des températures beaucoup plus élevées.

Il importe d'utiliser l'équipement qui convient pour faire des conserves de qualité, notamment votre marmite en grès et le support pour les bocaux, une pince pour soulever les bocaux, un grand entonnoir, des bocaux en verre et des couvercles autoscellants. Employez uniquement des bocaux certifiés et inspectez-les attentivement à la recherche d'ébréchures et de fissures. Les couvercles sont conçus pour être utilisés une fois seulement. Les bagues de serrage peuvent toutefois être réutilisées si elles sont en bon état, ni tordues ni rouillées.

Lavez soigneusement les couvercles, les bagues et les bocaux dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les. Essuyez-vous les mains. Faites chauffer les bocaux et les couvercles dans de l'eau très chaude (180 °F environ) avant de les remplir. Remplissez la marmite avec la quantité d'eau indiquée ci-dessous. Installez le support et faites chauffer.

FORMAT DE LA MARMITE

7 bocaux de une chopine.....	4 pouces d'eau
7 bocaux de une pinte.....	4 pouces et demi d'eau

QUANTITÉ D'EAU

Remplissez les bocaux en laissant l'espace libre recommandé dans la recette.

Essuyez le rebord des bocaux avec un linge humide propre. Posez les couvercles chauffés sur les bocaux puis les bagues de serrage, en suivant le mode d'emploi du fabricant.

Installez les bocaux sur le support avant que l'eau arrive à ébullition et immergez le support dans la marmite. Le niveau de l'eau devrait dépasser le haut des bocaux d'un à deux pouces. Rajoutez de l'eau chaude si nécessaire. Couvrez la marmite. Réglez la minuterie suivant la recette et faites-la démarrer au moment où l'eau commence à bouillir.

Quand la minuterie sonne, soulevez le support et accrochez-le sur les rebords de la marmite. Sortez les bocaux avec la pince. Ne vous servez jamais du support pour transporter les bocaux. Installez les bocaux sur une serviette et laissez-les refroidir de 12 à 24 heures.

Quand les bocaux sont refroidis, vérifiez s'ils sont bien scellés en appuyant au centre du couvercle. Si le centre ne bouge pas, c'est que le bocal est bien scellé. Enlevez les bagues de serrage, étiquetez les bocaux et rangez-les au frais, au sec et dans le noir.

Faire des conserves n'est pas difficile, mais il faut faire preuve de précision pour réussir. La durée et la température de stérilisation sont extrêmement importantes pour détruire les microorganismes qui gâtent les aliments.

Suivez la recette à la lettre et inspectez attentivement les bocaux avant de servir les conserves. Si le contenu a vilaine apparence ou sent mauvais, si vous voyez de moisissures ou de l'écume, si le liquide est trouble ou si le sceau est brisé, **jetez les conserves sans même y goûter.**

Pour de plus amples renseignements, reportez-vous au Guide Ball Blue sur la conservation, la congélation et la déshydratation des aliments.

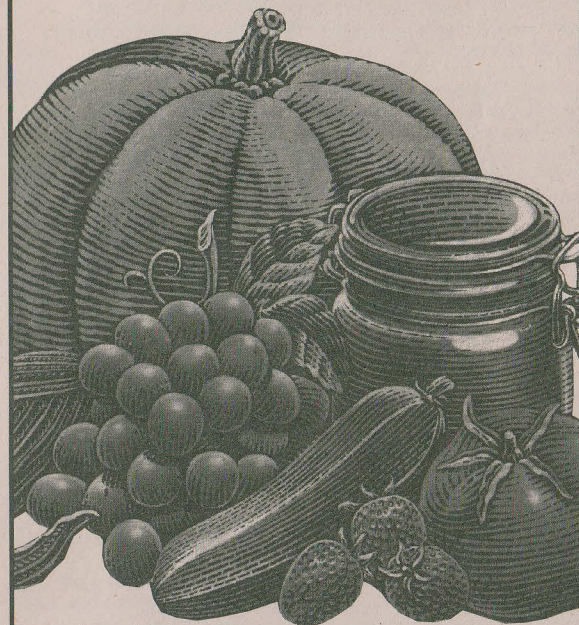
À NOTER: Cette marmite est conçue et fabriquée pour la stérilisation des conserves dans l'eau bouillante. Elle ne devrait pas servir à d'autres usages.

AVERTISSEMENT: Ne pas soulever la marmite lorsqu'elle est pleine d'eau et de conserves. Suivre les instructions.

**Columbian Home Products
1600 Beech Street
Terre Haute, IN 47804**

LF053

WATER BATH CANNING



Directions for Water Bath Canning

WATER BATH CANNING

Home canning can be fun and easy using your Granite Ware canner. Use quality ingredients, follow directions, use tested recipes and anyone can be a successful home canner.

Canning is simply fruits or vegetables packed into canning jars, which are fitted with self sealing lids and heated to a temperature that kills dangerous organisms that could cause food spoilage in the jars. A water bath canner's use is limited to fruits, tomatoes, pickles, relishes, jams, jellies and marmalades. The high acid levels in these foods make it safe to can them in boiling water, whereas most vegetables are low in acid and need to be processed in a pressure canner which produces much higher temperatures.

The right equipment is essential to ensure a quality product. This includes your Granite Ware canner and jar rack, a jar lifter, a wide mouth funnel, canning jars and lids. Use only standard canning jars and lids, and inspect carefully for chips or cracks. Lids are designed for one time use. Screw bands can be reused if they are in good condition, not bent or rusted.

Thoroughly wash lids, bands, and jars in hot sudsy water, rinse. Dry bands. Heat jars and lids in hot water, approximately 180 degrees, prior to filling. Fill canner with water as indicated below, position rack and begin to heat.

SIZE OF CANNER	AMOUNT OF WATER
7 pint jar canner	4 inches of water
7 quart jar canner	4 1/2 inches of water

Fill hot jars with prepared recipe. Leave recommended headspace according to recipe.

Wipe jar rims with a clean damp cloth. Position heated lid on jar with screw band, according to the manufacturer's directions.

Place each jar into canner rack, prior to water reaching a boil and lower rack. Water should be 1 to 2 inches over jar tops. Add additional hot water if needed. Cover canner. Process jars according to your recipe, start timing when water begins to boil. After processing, lift rack and hook over rim. Remove jars from canner with your jar lifter. Do not carry jars in canner rack. Set jars on a towel to cool for 12 to 24 hours.

When jars are cool, test for a seal by pressing down on center of lid. If lid center does not flex up and down the lid is sealed. Remove bands, label, and store in a cool, dry, dark place.

Canning is not difficult, but must be done precisely to ensure successful preservation and safety. Proper timing and

temperature are crucial for safe canning, assuring microorganisms that cause food to spoil are killed.

Follow the directions for each recipe exactly and inspect each jar carefully before serving. If the food doesn't look or smell right, appears moldy, foamy or murky or the seal is broken, don't use it. **Discard it without tasting.**

For further information refer to the Ball Blue Book Guide to Home Canning, Freezing & Dehydration.

NOTE: This canner is designed and manufactured for water bath canning. It is not recommended for other use.

WARNING: Do not pick up canner when full of water and jars. Follow above instructions.

ENVASADO EN BAÑO DE AGUA CALIENTE

Envasar en casa puede ser una tarea fácil y divertida cuando utiliza su envasador Granite Ware. Si utiliza ingredientes de calidad, sigue las instrucciones al pie de la letra, y usa recetas adecuadas... ¡Cualquiera puede envasar en casa con todo éxito!

Envasar es simplemente almacenar frutas y vegetales en frascos de vidrio, los cuales se tapan y sellan, y luego se calientan a una temperatura que destruye cualquier organismo que pudiese hacer que los alimentos se hechen a perder. El envasado en baño de agua caliente se limita a frutas, tomates, pepinillos, curtidos, jaleas, y mermeladas. Estos alimentos pueden envasarse en agua hirviendo con seguridad, debido a sus altos niveles de acidez. La mayoría de vegetales poseen un bajo nivel de acidez y, por lo tanto, deben ser envasados a presión, proceso que produce temperaturas mucho más altas.

Un equipo adecuado es clave para asegurar la calidad del producto. Esto incluye su envasador Granite Ware, parrilla para los frascos, gancho alzador, embudo con boca ancha, frascos para envasar, y tapaderas. Utilice únicamente frascos y tapaderas para envasar estándares, y asegúrese de inspeccionarlos cuidadosamente para ver si están astillados o rajados. Las tapaderas están diseñadas para ser utilizadas sólo una vez. Los sellos de rosca pueden volver a utilizarse únicamente si se encuentran en buenas condiciones, y si no están doblados u oxidados.

Lave bien las tapaderas, sellos de rosca, y frascos en agua caliente con jabón, luego desenuaje. Seque los sellos de rosca. Caliente los frascos y las tapaderas en agua caliente (aproximadamente 180 grados Fahrenheit) antes de llenarlos. Llene el envasador con agua como se indica adelante, y empiece a calentar.

TAMAÑO DE ENVASADOR	CANTIDAD DE AGUA
envasador de 7 pintas (3.7 litros)	4 pul. de agua
envasador de 7 cuartos de galón (7.4 litros)	4 1/2 pul. de agua

Llene los frascos calientes con los alimentos ya preparados. Deje el espacio vacío que se recomienda en la receta.

Limpie la orilla de los frascos con un trapo limpio y húmedo. Coloque la tapadera caliente y enrosque el sello en el frasco, siguiendo las instrucciones de fabricación.

Coloque cada frasco en la parrilla. Antes de que el agua llegue al punto de ebullición, inmersa la parrilla en el agua. El agua debe quedar a una dos pulgadas más arriba que los frascos. Agregue agua caliente si es necesario. Tape el envasador. Procese los frascos de acuerdo a la receta. Comience a tomar el tiempo cuando el agua empiece a hervir.

Terminado el proceso, eleve la parrilla y cuélguela en la orilla. Saque los frascos con el gancho alzador. Asegúrese de no sacar los frascos con la parrilla. Coloque los frascos en una toalla y deje enfriar durante 12 a 24 horas.

Cuando los frascos estén fríos, chequee si se hizo bien el sello, presionando en el centro de la tapadera. Si al hacer esto el centro no sube ni baja, la tapadera ha sellado correctamente. Desenrosque los sellos, etiquete y guarde los frascos en un lugar frío, seco y oscuro.

Envasar no es una tarea difícil, pero debe hacerse con precisión para asegurar que los alimentos se conserven bien. Tiempo y temperatura adecuados son elementos cruciales a la hora de envasar, pues aseguran que los microorganismos que hacen que los alimentos se hechen a perder sean eliminados.

Siga las instrucciones de cada receta al pie de la letra, e inspeccione cada frasco muy cuidadosamente antes de servir. Si los alimentos no lucen o huelen bien, parecen mohosos o espumosos, o si el sello se rompió, no los consuma. **Tírelos sin ni siquiera probarlos.**

Para mayor información, refiérase a la *Guía de Envasado, Congelado y Deshidratación de Alimentos en Casa Ball Blue Book*.

NOTA: Este envasador está diseñado y fabricado para envasado en baño de agua caliente. No se recomienda para ningún otro uso.

ADVERTENCIA: No recoger la envasadora cuando esté llena de agua y frascos. Seguir las instrucciones indicadas arriba.