

Cultivons notre jardin : que faire avec les fruits et légumes en surnombre ?

écrit par Anne Lauwaert | 27 juillet 2022





Je vous raconte une histoire de casserole, non pas un énième scandale politique, une casserole tout à fait BCBG.

Tous ceux qui ont un jardin, ont fait cette expérience: tout d'un coup il y a trop de fruits et on ne sait pas quoi en faire. Pire: vos pommes sont magnifiques, c'est l'été, l'orage passe avec sa grêle et vos pommes sont toutes piquetées et ne pourront pas être conservées. Etc.

Dans les années 1950, mon père avait décidé de transformer nos pommes en cidre: broyage, pressages, tout le jus dans de belles barriques en bois, fermentation, etc. et finalement mise en bouteilles... Résultat étonnant: vite pompette... Et, par une chaude nuit d'été, un coup de feu dans la remise! puis un deuxième... et puis la pétarade... Mon père prend son fusil et descend voir... le cidre coulait déjà par en-dessous de la porte

car les bouchons avaient sauté... Le cidre ce n'est pas la solution facile non plus. La gelée de pommes, la compote...

Il y a quelques années nous revoilà après l'orage avec nos belles pommes bonnes pour le compost...

-«M'enfin, nous dit un ami, pourquoi n'en faites-vous pas du jus?»

Et c'est là que nous découvrons LA casserole. ([Note de C.Tasin, je pense que la « casserole » d'Anne est un extracteur de jus à l'ancienne comme on peut en découvrir sur Amazon : \[https://www.amazon.fr/Baumalu-342635-Extracteur-Acier-Inoxydable/dp/B00VWX7GQ/ref=sr_1_24?crid=2G32GIRF9J0T1&keywords=extracteur+jus&qid=1658848236&sprefix=extracteur%2Caps%2C70&sr=8-24\]\(https://www.amazon.fr/Baumalu-342635-Extracteur-Acier-Inoxydable/dp/B00VWX7GQ/ref=sr_1_24?crid=2G32GIRF9J0T1&keywords=extracteur+jus&qid=1658848236&sprefix=extracteur%2Caps%2C70&sr=8-24\)\)](https://www.amazon.fr/Baumalu-342635-Extracteur-Acier-Inoxydable/dp/B00VWX7GQ/ref=sr_1_24?crid=2G32GIRF9J0T1&keywords=extracteur+jus&qid=1658848236&sprefix=extracteur%2Caps%2C70&sr=8-24)

Explication: c'est une casserole en 3 parties superposées.

Sur la source de chaleur vous déposez le fond qui est rempli d'eau, puis la partie centrale dans laquelle va couler le jus, elle est munie d'un petit tuyau par lequel le jus sortira, la partie supérieure est percée de trous, on y dépose les fruits et un peu de sucre et on couvre avec un couvercle en verre.

Vous allumez la plaque sous la casserole, l'eau se met à bouillir et provoque l'extraction du jus des fruits qui sont dans le 3ème étage et ce jus tombe dans l'étage 2 muni de son petit tuyau d'évacuation.

Je ne sais pas comment cela fonctionne, un ami nous a dit que la vapeur d'eau fait éclater les cellules à jus des fruits... Une explication plus scientifique serait bienvenue, mais même sans savoir comment ça marche, ça marche!

En attendant que le processus se mette en marche (que l'eau froide se mette à bouillir), vous prenez vos bouteilles munies

d'une fermeture avec bouchon en porcelaine, petit joint en caoutchouc et petite ferraille – vous les lavez parfaitement et les laissez tremper dans l'eau bouillante.

Ça y est, le jus commence à sortir du petit tuyau, vous prenez une bouteille bien chaude, vous y mettez le tuyau duquel sort le jus bouillant, vous laissez remplir votre bouteille et quand elle est pleine, vous fermez avec le bouchon hermétique, vous déposez à l'abri du courant d'air et le tour est joué: vous avez une bouteille de jus de pomme pasteurisé qui tient des mois, si pas des années...

Bien sûr cela vous coûte la casserole +- 100 FS – plus les bouteilles mais tout le monde va vous donner des bouteilles de récupération que vos allez réutiliser à l'infini, cela vous coûte aussi du temps et de l'électricité.

Nous avons amélioré la procédure: nos pommes commencent à tomber, nous les ramassons et enlevons les parties abîmées, le reste nous le coupons en dés que nous gardons au congélateur jusqu'au jour où, en hiver, nous aurons du plaisir à chipoter/papoter dans notre cave-local-atelier.

Nos pommes, même abîmées, ne vont plus au compost, ni nos raisins, ni la rhubarbe... En fait on peut extraire le jus de tous les fruits et c'est vraiment délicieux! Je ne sais pas combien de vitamines survivent, mais à côté du c.c.- c.l. y a pas photo!

Aujourd'hui ma fille a cueilli toutes nos plantes de menthe

(normale, marocaine, aquatique) et en a fait du sirop. Au début de la saison elle a recueilli les pétales de nos plus belles roses et en a fait du sirop mais aussi de la liqueur... et aussi de la crème de cassis et aussi des fraises dans du rhum...

Les courgettes sont en train d'arriver et là ça va être mon tour avec les conserves en aigre-doux stérilisées qui vont accompagner des salades, la raclette, etc.

Problème: quand on commence avec un jardin on n'a même plus envie de partir en vacances... C'est vacance tout l'temps!

Anna Lauwaert – 20.VII.22