

Comment faire du concentré de tomates et le conserver pendant 12 mois

Les tomates sont des fruits saisonniers qui sont toujours bon marché et très gâtés pendant la haute saison. Elles sont très périssables et doivent donc être conservées correctement pour éviter les pertes.

En outre, les tomates contiennent des vitamines A et C, des minéraux tels que le phosphore et le potassium, des oxydants tels que le folate, le bêta-carotène et le lycopène qui contribuent à renforcer le système immunitaire. Lors de la préparation du concentré de tomates, l'eau tamisée et le concentré peuvent tous deux être consommés, ce qui permet d'utiliser les ressources de manière adéquate.

Etapas à suivre

Commencez par éliminer les tomates qui ne sont pas mûres et lavez les bonnes tomates à l'eau claire afin d'éliminer les substances indésirables.

Après avoir moulu les tomates lavées en pâte, faites bouillir la pâte pendant une heure, ajoutez du sel et filtrez l'excès d'eau.

Lavez ensuite les bouteilles et leurs couvercles et séchez-les au soleil.

En plus, prenez une casserole et mettez-y une certaine quantité d'eau, immergez quelques sacs dans l'eau afin d'éviter que les récipients anaérobies ne soient en contact direct avec la casserole chauffante.

Couvrez la casserole et faites-la chauffer pendant 45 minutes, puis retirez-la du feu et laissez-la refroidir.

Retirez ensuite les bouteilles de la casserole et conservez-les en un lieu sûr pour permettre la conservation de la pâte fraîche pendant 12 mois.

Enfin, observez les couvercles des récipients pendant que le contenu refroidit, car les couvercles présentant des dépressions sont le signe d'une bonne étanchéité.