

Comment conserver la nourriture avec les moyens du bord

Il est toujours intéressant de connaître quelques astuces pour conserver de la nourriture car, nous n'aurons peut-être pas toujours à disposition de quoi faire des conserves ou un frigo entre autres raisons possibles... De plus, les techniques qui suivent permettent de conserver la nourriture sans disposer d'un matériel spécifique comme un déshydrateur ou du sel.



La congélation

C'est un excellent moyen de conserver la nourriture à condition évidemment que le climat le permette.

Le séchage

Les plantes et les viandes peuvent être séchées par le vent, le soleil, l'air ou le feu.

Le fumage

Si vous coupez la viande dans le sens des fibres en lanière de 6 mm d'épaisseur et la laissez sécher dans le vent ou la fumée, elle sera coriace.

Placez plutôt les morceaux de viande sur un treillis de bois vert, au-dessus d'un feu doux, jusqu'à ce qu'ils deviennent friables.

Pour bâtir le feu, utilisez du saule, de l'aulne, du peuplier, du bouleau ordinaire ou du bouleau nain.

Les bois résineux, tel le pin et l'épinette, donnent à la viande une saveur douteuse. Une tente TEEPEE en toile de parachute dont on a fermé les ouvertures au sommet convient parfaitement pour le fumage. Suspendez-y la viande verticalement au-dessus d'un feu qui couve.

Voici une méthode très rapide pour fumer la viande

Dans le sol, creusez d'abord un trou d'un mètre de profondeur sur une demi-mètre de largeur, au fond duquel vous ferez un petit feu que vous recouvrirez de branches de bois vert.

A environ 5 cm au-dessus du feu , installez une grille improvisée.

Après une nuit de fumage, la viande se conserve durant cinq à sept jours.

Après deux nuits elle reste comestible plus d'un mois.

Lorsque la viande est adéquatement fumée , elle prend la forme d'une baguette tordue de couleur sombre .

Comment conserver le poisson, le gibier et les fruits

Le poisson et le gibier se conservent comme les autres viandes.

Pour fumer un poisson, coupez la tête, séparez-le en deux dans le sens de la longueur et utilisez une branche mince débarrassée de son écorce pour l'embrocher.

Vous pouvez également faire sécher le poisson au soleil , en le suspendant aux branches, en l'étendant sur des roches chaudes ou sur les côtés de votre radeau.

Lorsque la chair devient sèche, aspergez- la d 'eau de mer afin d 'en saler la surface. Ne gardez pas de fruits de mer a moins de les sécher et de les saler adéquatement.

Plantains, bananes, fruits de l'arbre a pain, feuilles, baies et autres fruits sauvages peuvent être séchés à l'air, au soleil, au vent ou au feu, avec ou sans fumée.

Coupez les fruits en minces tranches et placez-les au soleil ou près d'un feu.

Article complet sur survie-et-survivalisme.com