



Comment conserver les ingrédients ?

Wild Cookin'

Nous savons tous que conserver nos plats gourmets n'est pas chose aisée. Cependant, certaines astuces sont à connaître pour prévenir des différents problèmes que vous pouvez rencontrer.



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

La viande, le poisson et le gibier se conservent très bien par :

- séchage
- fumage

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

Plantains, bananes, fruits de l'arbre à 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. Le poisson et la viande doivent être placés dans une cache ou gardés hors de portée des rôdeurs

Une glacière est tout aussi nécessaire mais attention à bien la fermer pour ne pas attirer les animaux sauvages des alentours.

Vous pouvez mettre en hauteur vos provisions à l'aide d'une corde. Une de ses extrémités retiendra la nourriture dans les airs au-dessus du sol.

