

Julio: Conservación de los productos

¡Por lo tanto, este verano su jardín está produciendo una abundancia de comestibles! ¿Qué haces con toda la cosecha? ¡Hay una serie de maneras fáciles (sí fácil!) para preservar sus frutas y verduras para que pueda disfrutar de ellos durante todo el año!

APRENDA MÁS SOBRE LA PRESERVACIÓN DE SU COSECHA A CONTINUACIÓN!

Muchos de nosotros oímos las palabras "frutas preservadas" o "verduras enlatadas" y nos ponemos ansiosos, pensando que el proceso es muy complicado y que requiere mucho tiempo. Todo lo contrario, "preservar" su cosecha comestible se puede hacer en una variedad de maneras fáciles - secado de hierbas, congelación de hierbas, congelación de salsas, congelación de frutas y verduras o conservar en vinagre. ¿Qué se puede conservar y cuáles son los procesos involucrados?

Lea a continuación para preservar sus comestibles durante todo el año!

Libro sobre preservación en línea

Un buen libro que es fácil de leer, le explica cómo preservar sus productos en varias formas se encuentra en: <http://bit.ly/preservebook>. ¡Seco, congelado, en vinagre, y mucho más!



Cómo secar su cosecha para consumo futuro - hierbas, verduras y frutas. Muchos artículos que crecen en su jardín se pueden secar para usar después. Usted puede haber visto en su supermercado una mezcla de frutas secas con nueces, especias en frascos o tomates secos que usted compró para sus recetas. Puede secar todos estos usted mismo, usando su propia cosecha. Lea la siguiente página para obtener algunas instrucciones sobre el secado de una variedad de artículos: <http://bit.ly/CHGdry>.

Cómo almacenar sus verduras sin un sótano. En los viejos tiempos, las casas a menudo tenían sótanos para mantener sus productos frescos durante meses. ¿Entonces, qué podemos hacer en los tiempos actuales para conservar nuestros productos durante los meses después de la cosecha? Encuentre un lugar fresco en su casa (que se mantenga por debajo de 60 ° F o una nevera). Revise sus verduras con regularidad y elimine esos que muestran pudrición. Para obtener más información sobre productos almacenados de esta manera, consulte: <http://bit.ly/nocellar> & <http://bit.ly/storepreserve>.

¡Cómo conservar sin conservas - Congelación! Sí, puede almacenar frutas y verduras sin tener que pasar por el proceso de enlatarlos - congelando su cosecha. La mayoría de las veces, las verduras y / o frutas tendrán que ser escaldadas y secadas, y / o peladas, antes de congelación. Revise: <http://bit.ly/blanchfreeze> & <http://bit.ly/blanchfreeze2>.

COMPOSTAJE!!

¿Compostaje? Sabes lo que es el compostaje? Qué tan difícil es el compostaje? ¿Qué se puede hacer con el compostaje? Muchas de estas preguntas serán contestadas en su programa en Park & Rec este año. Mientras tanto, infórmese sobre lo que es el proceso de reciclado de alimentos > fertilizante natural: <http://bit.ly/CHGcompost> & <http://bit.ly/CHGCompost2>.

