



Activités Pommiers



Le séchage des pommes

Le seul moyen par lequel nos ancêtres pouvaient s'assurer d'avoir des pommes toute l'année c'était de les faire sécher. Ils les mangeaient en collation et ils les utilisaient aussi pour en faire de délicieux desserts aux pommes.

Autrefois, on faisait sécher les pommes en les enfilant sur un fil et en les faisant sécher dans un endroit sec pendant quelques jours. Aujourd'hui, nous savons que les pommes séchées dans ce genre d'environnement sont exposées aux bactéries, aux poussières et aux insectes.

Vous pouvez sans risque faire sécher des pommes à la maison en utilisant votre micro-ondes. Vous n'avez qu'à lire les directives suivantes.

Pommes séchées au micro-ondes

Étape 1: Vous aurez besoin de deux pommes de votre choix. Pelez les pommes et enlevez le coeur. Vous pourriez avoir besoin d'un adulte pour faire cette étape.

Étape 2: Demandez à l'adulte qui vous aide de trancher chaque pomme en dix rondelles d'environ 6 millimètres d'épaisseur.

Étape 3: Afin de prévenir le brunissement des pommes, trempez-les dans de l'eau citronnée pendant quelques minutes. Vous pouvez faire de l'eau citronnée en mélangeant 2 litres d'eau froide à 15 ml (1 c. table) de jus de citron. Quand les rondelles ont assez trempé, séchez-les délicatement entre deux feuilles de papier absorbant.

Étape 4: Disposez les rondelles sur une feuille de papier ciré, de façon à ce qu'elles ne se touchent pas.

Étape 5: Mettez les rondelles dans le micro-ondes à la position Dégivrage pendant 35 - 45 minutes. Les pommes seront prêtes quand elles seront sèches et caoutchouteuses.

Étape 6: Rangez ensuite les rondelles dans un récipient hermétique. Régalez vous! Vous pouvez également faire de l'artisanat avec vos rondelles de pomme comme, par exemple, certaines décorations ou une couronne de Noël.



[< De retour à la table des matières](#)