Plus besoin de frigo pour conserver ses légumes

13/07/2013 à 10h00



L’artiste coréenne Jihyun Ryou, diplomée de la Dutch Design Academy Eindhoven, réinterprète les savoirs-traditionnels de conservation des aliments dans des designs actuels, pratiques et contemporains. Découvrez comment désemplir votre réfrigérateur en suivant ses conseils.

Reconnecter avec les traditions de stockages des aliments

Sur son blog Shaping traditional oral knowledg, Jihyun Ryou explique les motivations qui ont guidé son travail: « *Ce projet met en lumière les savoirs traditionnels oraux qui se sont accumulés, d’expériences en expériences, et transmis verbalement de générations en générations. Particulièrement intéressée par la conservation des aliments, il me semblait alors réalisable de transposer ce savoir faire dans notre vie de tous les jours.*

(…) *De plus, cela permet de reconnecter les différents niveaux d’êtres vivants: en tant qu’être humain à notre échelle mais aussi les aliments qui sont d’autres êtres vivants*.»

> ***Si, au premier abord, cela peut paraître étrange et même ironique de parler des légumes comme «êtres vivants», il est difficile de dire que l’affirmation est fausse. Les fruits et les légumes continuent de vivre et de respirer même après qu’ils aient été ramassés. En les plaçant dans des conditions favorables, leur «respiration» peut être ralentie ce qui augmente leur durée de conservation.***

L’arrosage des poivrons, courgettes, aubergines et tomates pour les conserver

Alors que beaucoup de fruits et légumes tirent un avantage à être stockés à basse température comme dans un réfrigérateur (4,5 degrés Celsius en moyenne), ce n’est pas vrai pour tous.

Les légumes tels que les poivrons, courgettes, aubergines et tomates ont besoin d’une température plus élevée et pourrissent plus rapidement au réfrigérateur. Cependant ils ont besoin d’un environnement humide plus important. Par un rituel d’arrosage quotidien, ils resteront frais plus longtemps.

Le même principe est appliqué au bol de fruit. Son concept vient de la sagesse d’un vieux fermier qui conservait ses fruits sur un bol d’eau avant de les vendre.

Du sable pour les carottes

Conserver les légumes dans du sable légèrement humide a fait partie des méthodes de conservation utilisées pendant des siècles. Alors que les températures basses sont idéales pour les carottes, un taux d’humidité élevé est aussi important. Les stocker dans du sable légèrement mouillé assure le compromis entre les deux.

Le riz pour absorber l’humidité des pots à épices

D’autres ingrédients comme l’ail, les épices, les oignons ou les patates douces ont besoin d’être conservés dans un espace à faible taux d’humidité mais à température élevée. Pour les empêcher d’absorber l’humidité, la solution se trouve dans le riz. Dans le design proposé par l’artiste, le bouchon en liège de chaque pot contient un petit espace prévu pour le riz. Ainsi, il aide à maintenir les épices sèches.

Conserver les pommes de terre sans qu’elles ne germent

Certains fruits et légumes (comme les pommes mais aussi les tomates, les avocats, les bananes, etc.) émettent des gaz d’éthylène qui provoquent l’accélération du processus de mûrissement des fruits et légumes qui sont conservés avec ces derniers. Dans ce cas, il est plus judicieux de stocker les fruits et légumes qui émettent de l’éthylène séparément.

Cependant, selon Jihyun Ryou, lorsqu’ils sont combinés avec des pommes de terre, ils ont un effet positif, parce que le gaz éthylène empêche la germination de ces dernières. La designer a créé une boîte en bois qui contient des pommes de terre dans l’obscurité (pour les empêcher de germer), tandis que les trous sur le dessus leur permettent de bénéficier des gaz émis par les pommes.
Green et Vert