

FES LES TEVES CONSERVES I MELMELADES A CASA

La importància de saber fer conserves

Elaborar conserves de fruites o verdures a casa és una forma segura **d'allargar la vida útil** dels productes frescos.



FES LES TEVES CONSERVES I MELMELADES A CASA

**Consells per unes conserves
més segures:**

Material → Vidre

Mida → Pots petits

Higiene → Esterilització al
bany maria, 15 minuts



A més provarem:

- Melmelada de pastanaga
- “Chutney” de ceba
- Verdures en escabetx

