

HOW IT WORKS

#1 - PREPARATION

Les ingrédients bruts sont coupés à la taille que vous souhaitez pour la bouchée.

Tous ces ingrédients sont placés, bruts, à l'intérieur du récipient.

Le couvercle est accroché.

La valve est fermée.

Jarsty est secoué pour mélanger les ingrédients.

#2 - CUISSON AU MICRO-ONDES

La valve est ouverte et le Jarsty est placé dans le micro-ondes pendant 5 à 6 minutes (selon la recette).

Une remarque sur la puissance : nous avons vérifié que la puissance des différents micro-ondes est très différente. Certains doivent être réglés à 600WATT, d'autres à 900WATT. Nous avons mis au point un simple test pour définir le réglage correct de la puissance.

#3 - ACHEVEMENT DE LA CUISSON, PASTEURISATION ET SOUS VIDE

Après avoir retiré Jarsty du micro-ondes, la valve est fermée.

Le Jarsty est laissé à température ambiante pendant 5 à 10 minutes pour que le processus de cuisson soit achevé et qu'en même temps un processus naturel de réduction microbienne et d'oxydation enzymatique ait lieu.

A ce stade, le plat peut être consommé.

S'il est laissé, toujours avec la valve fermée, à température ambiante pendant 5 à 10 minutes supplémentaires, le Jarsty devient sous vide (le récipient "passe sous vide").

Dans ce cas, s'il est placé dans le réfrigérateur avec la valve fermée, la préparation peut être conservée jusqu'à 15 jours.

#4 - CONSOMMATION ULTERIEURE

Lorsque vous décidez de consommer la préparation, ouvrez la valve (éliminant ainsi le vide) et chauffez Jarsty au micro-ondes pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous atteignez la température désirée.

Petite note: pour certains plats, il est préférable de secouer le Jarsty avant d'enlever le couvercle ; ceci est juste pour des raisons de présentation esthétique des aliments.