



Hashim adore les mangues.

Chaque été, lorsque sa grand-mère, Thamma, lui rend visite, elle fait des conserves de mangues.

Mais cet été, les mangues sont en train de pourrir et Thamma n'est toujours pas arrivée.



Le papa d'Hashim lui explique que s'il retire l'eau des mangues, celles-ci ne pourriront pas.

— Les microbes ne peuvent pas survivre sans eau, dit-il.





— Comment est-ce qu'on retire l'eau des mangues ? demande Hashim.

— Il suffit de les saler, répond son papa.

Hashim et son papa placent alors les mangues au soleil afin de les faire sécher.



Ils mettent les mangues dans des bouteilles avec de l'huile.

L'huile protège les mangues des microbes.



— Papa, nous avons fait des conserves comme Thamma ! s'écrit Hashim.



## Comment conserver nos fruits et légumes préférés ?



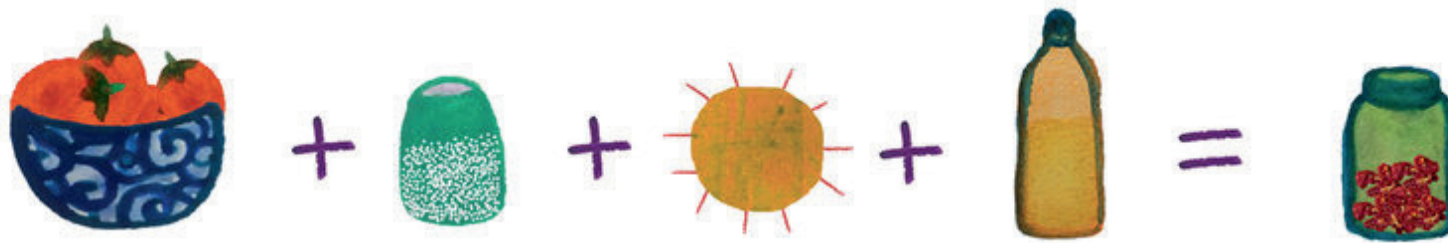




Lamelles de pomme de terre + cuisson + séchage =  
chips  
(à faire frire puis à déguster)

Pomme (ou autre fruit) + sucre + citron  
+ cuisson = confiture





Tomates + sel + soleil + huile = tomates séchées au soleil

Citron + sel = marmelade de citron





