**TABLEAU DE PRÉSENTATION**

|  |  |
| --- | --- |
| **Module** | Recettes traditionnelles, locales et liées au patrimoine culturel |
| **Titre** | Rumtopf : une recette pour toute l’année |
| **Mots clés** | Traditionnel, conserves, fruits, dessert |
| **Sujet/Domaine** | |  |  | | --- | --- | |  | 1 : Questions générales de nourriture salutaire et de faible impact environnemental | |  | 2 :  Produits typiques locaux et variétés (de base ou avancée) | |  | 3 : Techniques de préservation/conservation de la nourriture traditionnelle | |  | 4 : Préparation des alimentes/techniques de consommation/selon la Pyramide Alimentaire | | X | 5 : Recettes traditionnelles, locales et liées au patrimoine culturel | |
| **Niveau** | Base |
| **Description/Contenu** | Il s’agit d’une recette traditionnelle des pays de l’Europe du Nord, lors que la préservation des fruits était essentielle en hiver. Le trait distinctif de cette recette est sa préparation, laquelle dure…Une année !  Des récipients spécifiques se rendent nécessaires (en céramique épaisse ou similaire, avec un couvercle), normalement avec une capacité de plus de 4 litres et disponibles en ligne aussi. En deuxième choix, on peut utiliser un gros récipient en le rendant résistant à la lumière avec de feuilles d’aluminium. Il est important d’isoler le récipient (avec du film protecteur + un couvercle) et le garder dans un endroit frais et sombre (dans une cave ou un placard).  Le principe est facile : au printemps (ou avant dans certains pays), on ajoute une couche des fruits frais chaque mois ou plus, préalablement macérés pendant une heure dans la moitié de leur poids de sucre. Cela étant, on recouvre la couche du Rhum, ainsi que les fruits ne soient pas exposés à l’air. Le récipient est à isoler avec du film protecteur en le scellant avec le couvercle : on le garde dans un endroit frais et sombre.  Traditionnellement, on ouvrait le récipient le premier dimanche de l’Avent, ou la veille de Noël. Finalement, la compote est mélangée pour amalgamer tous les fruits et servie comme un dessert ou pour garnir de la glace, du pudding ou des gâteaux. On peut réaliser une boisson, en mettant un morceau de fruit dans un verre rempli avec du champagne.  Recette :   * Fruit frais lavé, pélé, sans pépins et en petits morceaux (les petits fruits sont laissés eux-mêmes) ; * Moitié du poids des fruits de sucre ; * Rhum (55°, dans certains pays seulement le 40° est vendu).  1. Préparer les fruits et les peser. 2. Mélanger les fruits avec la moitié du poids du sucre (certains en utilisent 40%), laisser les macérer pendant une heure. Les poires sont à couper en quatre morceaux et à laver dans une compote de sucre et eau. 3. Mettre les fruits dans le récipient en les recouvrant avec du Rhum (au moins 1 cm sur les fruits). 4. Isoler le récipient avec du film protecteur, le sceller avec le couvercle. Il est à garder dans un endroit frais et sombre.   Calendrier des fruits (à adapter selon la région/le pays et goût personnel) :  - Avril : fraises (entières ou coupées en deux)  - Mai : cerises (dénoyautées)  - Juin : abricots, pêches (pelés)  - Juillet : prunes (dénoyautées)  - Août : fruits rouges (les plus dures)  - Septembre : raisins (en moitiés, dénoyautés)  - Octobre : poires (à voir ci-dessus)  - Novembre : ananas d’après la tradition allemande (ce n’est pas un fruit typique, mais accepté par la tradition).  NOTA BENE : fruits à éviter :   * Pommes et bananes (la compote devienne pâteuse) ; * Melon et pastèque (trop aqueux) ; * Rhubarbe, citron (acides) ; * Baies noires ou bleues (elles rendront tout en violet). |
| **Bénéfices/Avantages** | Basé principalement sur les fruits locaux, la recette est de 0 km.  Il s’agit d’une recette traditionnelle. D’après la légende, elle apparut quand le Rhum était importé en Europe dans le XVIII siècle, en passant par le Port allemand de Flensburg. Cela fut le siège des navires des Caraïbes au continent. Ses importateurs essayèrent d’y rapporter les fruits tropicaux aussi. Ils trouvèrent le moyen de les préserver dans le Rhum accidentellement, alors que des morceaux des fruits tombèrent dans les barils du Rhum. |
| **Produits représentatifs** | Fruit frais de saison. |
| **Risques associés** | L’Alcool ou des produits qui en contiennent sont à consommer uniquement par les adultes, responsablement.  Les femmes enceintes doivent les éviter. |
| **Langue** | Français |
| **Pays** | Belgique |
| **Partner conjoint** | IHF-IDP |
| **Lire la suite** | <https://guiderecettes.com/rumtopf-R2188986> |