

Tout ce que vous ferez cuire au four prendra également plus de temps. En haute montagne, vous ne pouvez pas utiliser de thermomètre pour vérifier la température des bonbons et des glaçages. Il faudra verser quelques gouttes de sirop dans un verre d'eau froide et déterminer avec vos doigts si vous avez obtenu la consistance voulue (boule molle).

Surveillez les pains à la levure lorsque vous êtes à haute altitude. Le pain lève très rapidement et il est prêt à être mis au four bien avant que vous ne vous y attendiez.

Lorsque vous préparez un gâteau ou des biscuits, vérifiez d'abord si la matière grasse (shortening) est à la température ambiante. Si vous préparez un gâteau très riche, vous pourrez mieux réussir la recette si vous réduisez la quantité requise de matière grasse d'au moins 15 à 30 ml. Il est également préférable d'utiliser moins de bicarbonate de soude que d'habitude. D'autre part, plus l'altitude est élevée, plus vous pouvez ajouter d'oeufs à la recette qui n'en sera que meilleure.

Voici un conseil pour adapter vos recettes préférées de gâteaux lorsque vous êtes à une altitude élevée : lorsque deux quantités sont proposées, utilisez la plus petite en premier. Si le gâteau est manqué, utilisez l'autre quantité la fois suivante.

Quelques livres de recettes ont des sections spécialement consacrées à la cuisine en altitude. Renseignez-vous à ce sujet en vous adressant à votre bibliothèque locale et à Agriculture Canada.

Curry (poudre de)

Si vous ne pouvez vous en procurer, voici une recette pour la préparer vous-même : mélangez une demi-once de gingembre en poudre, une once de moutarde sèche, une once de poivre gris moulu, 3 onces de graines de coriandre, 3 onces de curcuma, une demi-once de graines de cumin. Écrasez finement dans un mortier. Conservez le mélange dans une bouteille bien bouchée.

Eau

À la mission, si l'on vous avise que l'approvisionnement local en eau n'est pas sûr, vous recevrez des instructions sur la façon de la purifier. On peut vous recommander d'utiliser de l'iode ou des cachets pour purifier l'eau, ou de la faire bouillir. Cette dernière solution est peut-être la plus courante et elle peut facilement devenir une routine. L'eau doit bouillir au moins dix minutes si vous voulez tuer tous les microbes. Pour enlever le goût fade de l'eau, transvasez-la d'un contenant à l'autre plusieurs fois pour l'aérer ou versez-la dans un purgeoir. Le purgeoir est le plus commode. Il peut contenir plusieurs gallons et l'eau peut être tirée dans des bouteilles stérilisées et placée au réfrigérateur. **La congélation ne tue pas les microbes.** Vous devez utiliser de l'eau bouillie pour faire des cubes de glace. Dans la salle de bain, placez une bouteille thermos ou une bouteille en plastique contenant de l'eau bouillie pour le brossage des dents si l'eau à votre mission n'est pas potable.

Étagères et accrochage de tableaux

On n'a tout simplement jamais assez d'étagères. Si vous le pouvez, emportez vos tablettes de bibliothèque avec vous. Sinon, faites provision de tasseaux en acier qui s'ajusteront à des planches de différentes largeurs et faites provision de crochets à tableaux. Si, à votre mission, votre bail ne vous interdit pas d'installer des étagères dans les murs de plâtre, n'oubliez pas le truc suivant : enfoncez d'abord un clou, enlevez-le et remplissez le trou avec de la laine d'acier. Vous pouvez alors y insérer une vis et la visser solidement.

Farine

Une façon de convertir de la farine tout usage en farine à pâtisserie consiste à mélanger 30 ml de farine de maïs à 25 ml de farine, puis de tamiser le tout deux fois. Une autre façon consiste à remplir jusqu'au bord la tasse à mesurer avec de la farine puis à l'égaliser. Enlevez 30 ml de farine pour laisser 220 ml. Tamisez deux fois, puis suivez les indications de la recette au sujet du tamisage. Aucune de ces deux méthodes ne vous donnera un succédané parfait, mais, souvent, c'est la seule solution.

Lorsque vous achetez de la farine importée dans un pays étranger, n'ayez pas peur de tâter le paquet pour voir s'il n'est pas dur. Faites de même avec les paquets de préparations instantanées pour gâteaux. En appuyant sur le paquet, vous devez sentir qu'il est un peu mou. Trop souvent, l'humidité s'est échappée des conteneurs durant l'expédition et leur contenu s'est solidifié en une masse dure, inutilisable. La farine qui est entreposée