

Activité 1

Les boîtes d'oeuf une bonne idée récup'



Faire son mini-potager !

Herbes aromatiques, légumes, fleurs, ou même graines récupérées l'année dernière au jardin, pour réaliser un mini potager à la maison, rien de plus simple. Il vous faudra des boîtes d'oeufs en carton vos graines et du terreau, **ça ne coûte rien et ça marche !**

Mettez du terreau dans les creux des boîtes à oeufs, **semez vos graines** (attention ne les serrez pas trop) en les enfonçant un peu dans le terreau. **Arrosez régulièrement**, et une fois que vous verrez les racines passer à travers des boîtes à oeufs, c'est le moment pour replanter. Il vous suffira simplement de couper la cavité et de replanter en pleine terre directement sans ôter le carton !

NB : pensez à mentionner de quelles graines il s'agit sur la boîte !

Activité 2

Les têtes d'oeufs !

Pour vos enfants, une activité toute simple mais qui fait son effet. On récupère les coquilles d'oeufs, on dessine des visages rigolos sur la coquille, on imbibe un coton d'eau placé au fond de la coquille et l'on y dépose une cuillère de lentilles. On place les coquilles sur des coquetiers (ça marche aussi avec des bouchons) et on les laisse dans un endroit ensoleillé. Le coton doit toujours être humide.



On patiente quelques semaines, et les cheveux vont commencer à pousser !

NB : pour des cheveux plus touffus, vous pouvez remplacer les lentilles par des graines de gazon.



@botanic_france et #botateliers










Activité 3

Fabriquer son emballage alimentaire réutilisable

Matériel nécessaire

-  1 paire de ciseaux
-  1 fer à repasser
-  Chutes de tissus en coton assez épais
-  Papier sulfurisé
-  Billes de cire d'abeille (que vous trouverez chez botanic®)

Étape 1

Découpez votre tissu aux dimensions que vous souhaitez et préparez 2 feuilles de papier cuisson, plus grande que votre tissu, pour éviter d'en mettre partout.

Étape 2

Protégez votre planche à repasser de la cire d'abeille avec un vieux drap ou un bout de carton. **Placez ensuite, une première feuille de papier cuisson et placer le tissu sur la feuille.**

Étape 3

Saupoudrez ensuite de bille de cire d'abeille. Inutile d'en ajouter trop, les billes vont prendre de la place en fondant. Recouvrir ensuite d'une autre feuille de papier cuisson.

Étape 4

Enfin **repassez votre tissu** avec un fer bien chaud en commençant par le centre et en glissant vers les extrémités.

Étape 5

Une fois la cire bien étalée et enduit sur tout le tissu, **retirez les feuilles de papier cuisson et laissez sécher pendant 1 heure votre tissu.** Et voilà !

@botanic_france et #botateliers



Activité 4

Les légumes qui se replantent à l'infini



Donnez une seconde vie à vos légumes, certains reprennent en simple bouture dans un récipient d'eau, d'autre avec un peu de terre, et d'autres avec un mix des 2 / un peu des deux. Voici une liste qui pourra vous aider.

1 - En bouture

Les poireaux, le chou chinois, la laitue, le fenouil, la citronnelle, les oignons verts, le fenouil ou même le céleri. Un bol d'eau ou vous faites tremper le bout avec les racines, un endroit ensoleillé et le tour est joué ! Pensez à changer l'eau tous les 2-3 jours environ. Au bout de quelques jours vous verrez les premières feuilles apparaître et au bout de plusieurs semaines vous pourrez récolter.

2 - En terre

Pommes de terre, ail, gingembre. Munissez-vous d'un pot de fleur, ajoutez de la terre universelle et replantez votre légume-racine. Arrosez régulièrement et patientez quelques semaines.

3 - Eau + terre

Basilic, asperges, coriandre, avocat. Selon le légume que vous choisissez faites les tremper pendant quelques jours dans de l'eau pour voir se développer les racines, et ensuite replantez ! Rien de plus simple.



NB : Tous les légumes mentionnés en bouture peuvent être replantés en terre.

Idée recette zéro déchet :
le pesto de fanes

- Fanes de carotte
- 2 gousses d'ail
- 35g Pignon de pin
- 100g Parmesan
- Huile d'olive
- Poivre

Lavez vos fanes de carottes et coupez grossièrement vos gousses d'ail. Dans votre robot, mixez les fanes de carottes, l'ail, le parmesan et les pignons de pin. Avant d'obtenir une préparation lisse, y insérer l'huile d'olive progressivement.

Mixez jusqu'à obtenir votre pesto lisse ! Dégustez de suite ou réservez en bocal ou congelez pour une prochaine fois.

Bon appétit !

@botanic_france et #botateliers

