



Emballages alimentaires réutilisables en tissu patchwork et cire d'abeille.

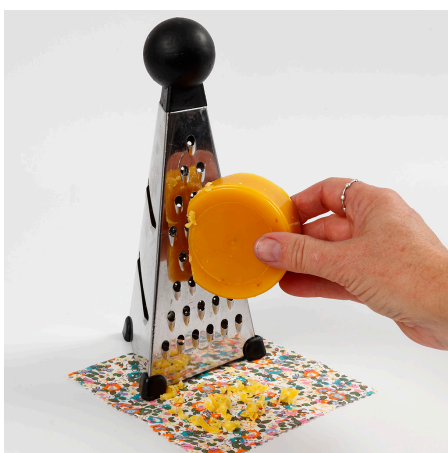
v15864

Faites fondre la cire d'abeille dans un tissu patchwork et utilisez-le comme emballage alimentaire alternatif ou comme couvercle pour des bocaux et des bols. L'emballage alimentaire peut être réutilisé encore et encore et se nettoie facilement avec un chiffon humide et un savon doux. Conservez-le dans un endroit propre et sec, à plat, plié ou enroulé. Remarque : ne pas utiliser pour la viande ou le poisson.

Comment faire



1 Lavez le tissu selon les instructions et découpez un morceau de 14 x 14 cm à l'aide de ciseaux cranteurs.



2 Placez une feuille de papier cuisson sous le tissu. Saupoudrez de la cire d'abeille râpée sur le dessus, en recouvrant tout le tissu. Remarque : un tissu à fond blanc devient blanc cassé en raison de la couleur de la cire d'abeille.



3 Placez une autre feuille de papier cuisson par-dessus. Repassez avec un fer réglé sur température moyenne jusqu'à ce que toute la surface du tissu soit recouverte de cire d'abeille fondue.





4 Retirez le papier cuisson et laissez l'emballage alimentaire réutilisable sécher à l'air libre (environ 30 minutes). Il est maintenant prêt à l'emploi et peut être modelé autour d'un bocal grâce à la chaleur de vos mains.



Variant -