

Ma petite fiche

« Création de Bee-wrap »

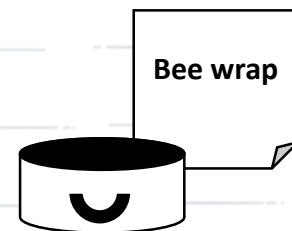


Le « **Bee-wrap** » est un **carré de tissu imperméable, ajustable et réutilisable** imbibé de **cire d'abeille**. Celui-ci vous permet de **conserver et recouvrir vos denrées alimentaires** (hors viandes), tout en limitant votre consommation de produits jetables, type papier aluminium ou film alimentaire étirable.

La création de Bee-wrap peut également se faire à l'aide d'un **fer à repasser**, mais nous vous proposons aujourd'hui la **technique du four** :

Le matériel nécessaire :

- 1 carré de tissu assez fin (de la taille de vos contenants)
- 1 ciseau cranté, ou 1 aiguille et du fil à coudre
- 1 sachet de pépites de cire d'abeille
- 1 pince à linge



La réalisation :

- Préchauffez votre four à 80°
- Protégez votre plaque de cuisson (par exemple avec un tapis de cuisine en silicone réutilisable)
- Munissez-vous de votre carré de tissu
- Découpez le contour à l'aide d'un ciseau cranté, ou cousez les 4 côtés de votre carré pour un rendu esthétique et non effiloché
- Disposez vos pépites de cire d'abeille équitablement sur votre carré de tissu
- Enfournez votre tissu environ 5 minutes, tout en surveillant que la cire fonde correctement
- Une fois la cire fondue, sortez-le du four
- Prenez votre tissu ciré et étendez-le jusqu'à qu'il sèche intégralement
- Vous pouvez ensuite l'utiliser



A chaque utilisation, chauffez légèrement votre Bee-wrap avec les doigts afin qu'il prenne la forme souhaitée !

A chaque lavage, utilisez de l'eau froide et un peu savon !