



Mon film alimentaire en cire d'abeille - Zéro déchet !

oga_pataki



Hello les amis gourmands !

Après des mois d'absence, je suis de retour pour encore plus d'articles et de photos ! Et oui, même si j'ai été discret ces derniers temps, je ne suis pas resté là sans rien faire 😊

Et sans plus attendre, je partage avec vous ma découverte "coup de cœur" de cet été : le film alimentaire en cire d'abeille fait maison qui plus est ! Tout aussi efficace que le film alimentaire en plastique pour conserver vos aliments au frais ou à température ambiante, il vous permettra de réduire vos déchets car il est réutilisable !

De plus, il est facile à réaliser. Pour un carré ou rectangle, il vous faut :

- un tissu avec les dimensions de votre choix
- des pépites de cire d'abeille
- deux feuilles de cuisson
- un fer à repasser

Etape N°1 : installez votre première feuille de cuisson sur votre table à repasser. Installez votre morceau de tissu sur la feuille de cuisson.

Etape N°2 : étalez la cire d'abeille sur l'ensemble du tissu. Puis, recouvrez l'ensemble avec la deuxième feuille de cuisson.

Etape N°3 : il ne vous reste plus qu'à repasser l'ensemble pour faire fondre la cire d'abeille. Une fois que la cire d'abeille a bien fondu sur l'ensemble du tissu, laissez refroidir pendant quelques minutes. Et voilà, vous avez un film alimentaire zéro déchet et fait maison !

Vous voyez c'est tout simple à réaliser ! Pour ceux qui n'ont pas de fer à repasser, vous pouvez utiliser votre four pour faire fondre la cire d'abeille. Cela fonctionne aussi bien qu'avec le fer à repasser.

En ce qui concerne l'entretien du film, juste un lavage à la main à l'eau froide suffit pour nettoyer votre film. Pas d'eau chaude, ni de machine à laver, ni de lave-vaisselles qui pourraient faire fondre la cire d'abeille de nouveau.

Voilà, vous savez tout. Il ne vous reste plus qu'à vous lancer !!!



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr