

MOINS
de DÉCHETS
à l'école
on a
TOUS
à y
GAGNER



Ecole du Petit Chemin

18 SEPTEMBRE 2018

Fabriquer une alternative au papier aluminium

Pour emballer tes tartines dans un emballage réutilisable, voici un moyen de transformer quelque peu la texture du tissu de manière tout à fait naturelle.

Matériel :

- 2 feuilles de papier cuisson
- Un morceau de tissu (environ 25 / 35 cm)
- Un fer à repasser
- Une râpe
- Un bloc de cire d'abeilles



Procédure :

1. Prends un morceau de +/- 25 cm sur 35 cm de tissu propre (si c'est du coton bio c'est encore mieux).
2. Enduis-le de morceaux de cire d'abeille (un apiculteur sympa peut te donner un petit morceau). Il suffit de râper la cire comme on râperait du parmesan.
3. Repasse le morceau de tissu. Prends soin de le repasser coincé entre deux morceaux de papier cuisson (afin de ne pas salir le fer et la planche à repasser).
4. Laisse sécher à l'air libre quelques secondes et... voilà, c'est fait!

Ton tissu est maintenant un peu plus rigide et prend la forme que tu lui donnes. Il se nettoie à l'eau claire. Mais pas à l'eau chaude, sinon, la cire risque de fondre. Lorsque l'effet de l'emballage a cessé, il te suffit de faire à nouveau fondre un peu de cire dessus.

Délicieux cake (nature, aux pépites de chocolat ou aux pommes)

Ingrédients :

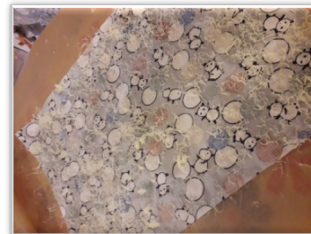
- 200gr de beurre
- 200gr de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 200gr de farine fermentante

Facultatif :

- 2 pommes coupées en morceaux
- des pépites de chocolat

La recette :

1. Mets le beurre mou dans un saladier.
2. Ajoute le sucre et le sucre vanillé, puis mélange.
3. Mets les œufs et mélange à nouveau.
4. Ajoute la farine fermentante et mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Si tu le souhaites, ajoute les pépites de chocolat ou les morceaux de pommes.
6. Verse la pâte dans un moule à cake.
7. Cuis-le à 180° pendant environ 30 min.



La compote de pommes

Ingrédients :

- Pommes
- Eau
- Sucre (vanillé)

Facultatif :

- Un zeste de citron
- Cannelle

La recette :

1. Épluche les pommes ;
2. Coupe les pommes en petits morceaux et mets-les dans une casserole avec un peu d'eau sur feu doux ;
3. Selon tes envies ou ton goût, tu peux ajouter un zeste de citron, de la cannelle, du sucre vanillé ;
4. Fais cuire la compote pendant 20 à 30 minutes (ou plus si tu aimes la compote réduite en purée) en remuant de temps en temps.

La compote peut être emportée à l'école dans une petite boîte afin de la déguster durant la collation.



Les fruits secs

Les fruits secs sont reconnus comme étant une bonne source d'énergie et ils ont de nombreux bienfaits. Ils sont faciles à transporter dans une petite boîte et remplissent vite l'estomac.

Nous en avons goûté plusieurs en classe :

Les fruits à coque :

- Amandes
- Noisettes
- Noix (de cajou, de pécan...)
- Pistaches

Les fruits séchés :

- Abricots
- Dattes
- Figues
- Raisins
- Bananes



Nouvelles règles de vie de notre jardin

- ✓ Je respecte la nature ; je n'arrache pas de végétaux et je ne marche pas sur les plantations.
- ✓ Je parle calmement.
- ✓ Je peux marcher partout excepté dans les deux carrés en bois = potager.
- ✓ Sur le petit muret, je peux seulement m'asseoir.
- ✓ Dans notre jardin, nous pouvons discuter, nous reposer, observer les plantations et les petites bêtes...

Recette de notre produit nettoyant écologique

Alternative écologique, pédagogique (on peut le faire avec les enfants, c'est de la chimie appliquée !) et meilleure pour la santé des enfants :

Recette pour 1 litre :

- 60ml de panama
- 15gtes d'HE de citron
- 100ml de vinaigre
- Eau

Notre produit coûte **0,50€ le litre !**

Produit non écologique coûte +-3€ /750ml - **soit 4€ le litre**