



Bee's wraps, des emballages réutilisables en cire d'abeille !

Beaucoup d'aliments sont vendus emballés dans du plastique. Et parfois on utilise encore du plastique (ou pire, de l'aluminium !) à la maison pour emballer les sandwiches ou les aliments entamés... Dommage, non ? D'autant que le plastique, c'est pas automatique ! Tu peux proposer à tes parents de le remplacer par des emballages confectionnés en tissu et en cire d'abeille, lavables et réutilisables. C'est facile à faire et en plus ça sent bon !



Il te faut :

- Un peu de tissu, le plus fin possible
- Des ciseaux crantés (sinon, des ciseaux classiques feront l'affaire aussi)
- Des paillettes ou des pépites de cire d'abeille



1

Découpe des carrés (ou des cercles) dans le tissu. Tu peux en faire des grands, des moyens, des petits... Mais pas trop petits quand même !



2

Dépose les morceaux de tissu sur une grille de cuisson protégée par une feuille de papier cuisson (attention, le papier cuisson ne pourra pas être réutilisé sauf pour faire d'autres bee's wraps !). Parsème de cire d'abeille. Enfourne pendant 5 mn dans le four à 80 °C, juste le temps que la cire fonde.



3

Sors la grille du four et attrape vite le tissu par deux coins. Tiens-le en l'air à la verticale pendant quelques secondes. La cire d'abeille va se répartir sur tout le tissu et durcir presque instantanément. Laisse totalement refroidir ton tissu.



4

Tu peux maintenant l'utiliser pour emballer des sandwiches, du fromage, des fruits...



5

Mais aussi pour couvrir un bol de restes, créer une coupelle...

Pour laver un bee's wrap, il suffit de frotter avec une éponge et de l'eau froide. Pas d'eau chaude car la cire pourrait fondre, pas de produit vaisselle car elle est déjà antibactérienne.