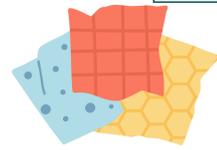


Créer des beewraps



DESCRIPTIF

Objectif

Créer des beewraps

Durée

10 minutes

Niveau

Collège/lycée

Matériel

Du papier kraft



Des chutes de tissu
en coton (les tissus
synthétiques ne
supportent pas la chaleur)

Une paire de ciseaux



Des billes de cire d'abeille/
des paillettes de cire d'abeille

Un fer à repasser



Qu'est-ce qu'un beewrap ?

Si l'on décompose le mot "**beewrap**" :

bee = **abeille** **wrap** = **emballer/envelopper**

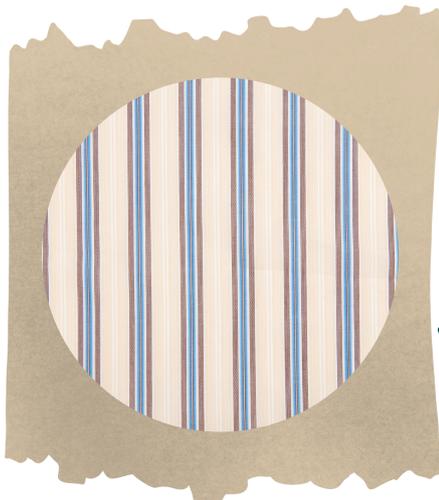
Un beewrap est un **emballage** fait à partir de cire d'abeille et de **tissu**. Il est **réutilisable** et ne se jette pas. Il permet notamment de remplacer le film plastique ou aluminium car il s'utilise de la même manière : pour emballer son sandwich, un reste de pâtes ou encore son goûter à la différence qu'il ne se jette pas et donc permet de réduire nos déchets !

Réaliser des beewraps - étape par étape

Etape 1

Découpez le tissu selon la forme que vous souhaitez donner à votre beewrap. Vous pouvez en réaliser de toutes les tailles : des tout petits pour couvrir un bol, aux très grands pour recouvrir des plats à gratin.

Le conseil : tracez à la règle et au crayon à papier les contours souhaités pour que la découpe soit plus jolie et harmonieuse.

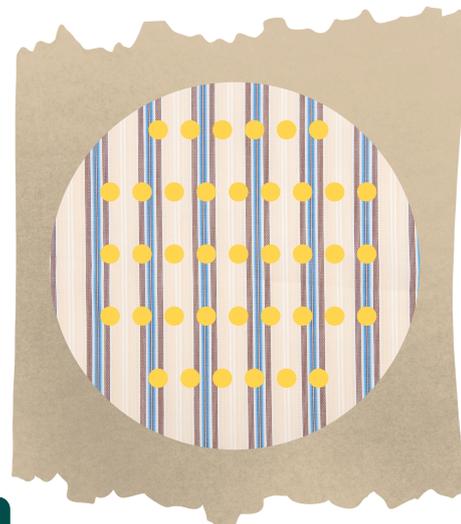
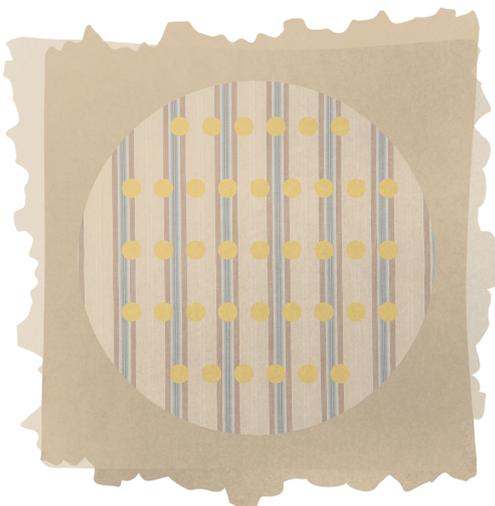


Etape 2

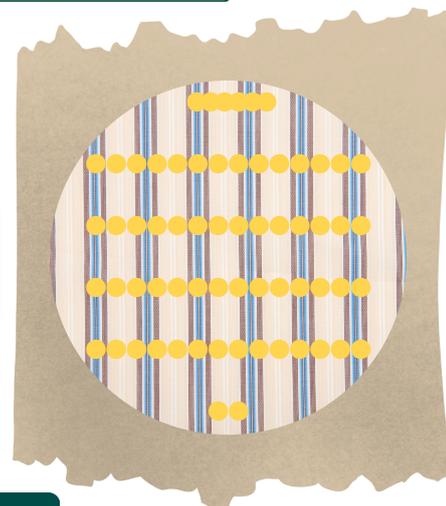
Couvrez la table avec une feuille de papier kraft puis, posez-y le tissu. Assurez-vous que la table ne craigne pas la chaleur !

Etape 3

Répartissez les paillettes de cire d'abeille sur l'ensemble du tissu. Il n'est pas nécessaire d'en mettre énormément. Veillez simplement à ce que la dose soit bien répartie, notamment sur les bords.

**Etape 4**

Recouvrez à nouveau d'une feuille de papier kraft. *L'astuce pour encore moins de déchets : réutilisez les feuilles de papier kraft!*

**Etape 5**

Passez le fer à repasser afin que les billes de cire d'abeille fondent.

**Etape 6**

Laissez sécher 5 min et le beewrap est prêt !
N'oubliez pas de débrancher le fer et de le laisser refroidir

UTILISATION

La cire d'abeille se réchauffera au contact de vos mains, le beewrap pourra donc adhérer à vos plats ou recouvrir vos aliments !

Le beewrap peut aussi servir à conserver des aliments au frigo. En revanche, il ne peut pas être passé au micro-ondes.

**ENTRETIEN**

Pour nettoyer votre beewrap, il vous suffit de le frotter doucement avec une **éponge**, de l'**eau froide** et du **savon**. Attention à **ne pas mettre d'eau chaude**, la cire risquerait de s'en aller.

Et si votre beewrap ne colle plus... il vous suffit d'ajouter à nouveau des paillettes de cire et vous aurez un beewrap comme neuf !