

# Bee wrap

## *L'emballage alimentaire réutilisable*

Le bee wrap permet de remplacer notre papier d'aluminium et notre film étirable en plastique par un carré de tissu lavable et réutilisable. Un bee wrap peut être réalisé simplement en enduisant un carré de tissu avec de la cire d'abeille. Mais pour obtenir un bee wrap à la fois souple, imperméable et un peu collant pour adhérer aux parois d'un plat, il faut un peu plus que juste de la cire d'abeille.

### **Matériel et ingrédients :**

- un pot en verre et un pinceau plat (à sacrifier)
- une casserole
- des carrés de tissu fin en 100 % coton de différentes tailles : petit (18x18cm) ; moyen (25x25cm) ; large (35x35cm)
- une plaque de cuisson
- du papier sulfurisé
- 35 grammes de cire d'abeille
- 10 à 20 grammes de résine de pin en poudre (selon l'aspect collant souhaité)
- 2 cuillères à soupe d'huile de jojoba (pour la souplesse)

*L'huile de jojoba permet d'assouplir la texture, la résine de pin (qu'on appelle aussi colophane) l'imperméabilise et lui permet de rester un peu collant.*

### **Recette :**

Si votre résine de pin est en gros morceaux, commencez par la piler dans un mortier pour la réduire en poudre afin qu'elle fonde plus facilement. La résine de pin en poudre est irritante pour la peau et les voies respiratoires donc protégez-vous avec un masque et des lunettes.

Faites fondre la cire, la résine et l'huile de jojoba doucement et longtemps au bain-marie. Il parfois compter 30 minutes pour que la résine de pin fonde et se mélange !

Préchauffez votre four à 110°C.

Déposez votre premier carré de tissu sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque dans le four. Une fois le tissu « réchauffé » sortir la plaque du four, enduire au pinceau une face du tissu avec la préparation (inutile d'enduire l'autre côté), remettre au four 3 minutes le tissu pour que la matière se répartisse uniformément. Le tissu doit avoir un aspect brillant.

Sortir le tissu en le tenant délicatement par 2 côtés, le faire sécher en le faisant osciller doucement (il sera sec en quelques minutes) puis le poser et passer au second carré de tissu ...

### **Utilisation :**

Pour recouvrir un bol ou tout autre récipient, utilisez la chaleur de vos mains et exercez une légère pression de 2/3 secondes pour façonner et faire adhérer le Bee Wrap aux parois du bol ou récipient.

Pour emballer directement vos aliments, placez-les directement au centre et refermez le Bee Wrap sur lui-même.

Lavez-le toujours à la main et à l'eau froide (~20°C). Utilisez de préférence un savon ou des produits vaisselle écologiques et le côté doux de l'éponge, ou votre main.

Essuyez le Bee Wrap avec un chiffon propre et conservez-le au sec.