

FABRIQUER SES EMBALLAGES A LA CIRE D'ABEILLE (BEEWRAPS)

Qu'est ce qu'un Beewrap ?

C'est un morceau de coton imbibé de cire d'abeille (ou de cire végétale pour les vegan) chaude que l'on laisse figer afin de former un couvercle zéro déchet réutilisable remplaçant le film plastique étirable ou l'aluminium.



Les étapes de fabrication :

1-Choisir son tissu

Il faut un coton léger pour que le beewrap fonctionne. Sur du synthétique, élastique, matière trop épaisse la cire ne tiendra pas.

2-La découpe

Tracer sur l'envers du tissu les futures découpes : il faut tenir compte de la forme des plats, de leurs dimensions. Découper en laissant une marge.

Il existe 2 techniques :

- ✚ La cuisson au four
- ✚ La fonte au fer à repasser

Avec un four :

- Disposez deux couches de papier cuisson sur une plaque de four.
- Placez le tissu bien à plat sur le papier et saupoudrez-le soigneusement de copeaux de cire d'abeille. Attention, s'il n'y a pas assez de cire, le tissu ne sera pas totalement imbibé. S'il y en a trop, gardez le surplus pour le tissu suivant.



- Mettez la plaque au four et laissez fondre la cire : 5 minutes suffisent amplement.
- Sortez la plaque du four et, en vous aidant d'un pinceau, répartissez la cire fondue en une couche régulière sur le tissu. Laissez refroidir.

Avec un fer à repasser

- Etaler une feuille de papier cuisson sur la table à repasser
- Déposer un carré de tissu dessus
- Saupoudrer le tissu de cire d'abeille en paillette
- Recouvrir le tissu d'une 2eme feuille de cuisson
- Repasser le tout à basse température
- Laisser sécher

Conserver ses aliments avec un beewrap

Les aliments se conservent aussi bien dans un beewrap que dans du cellophane ou de l'aluminium

Vous pouvez les utiliser pour emballer fruits et légumes : vous pouvez les placer dans un récipient et couvrir d'un film réutilisable, ou placer directement les fruits et légumes entamés dans le bee wrap. La cire d'abeille contenue dans le tissu optimise la conservation de vos aliments.

A noter : le beewrap ne doit pas rentrer en contact direct avec de la viande ou du poisson crus.

Entretien

Le beewrap se lave à l'eau froide. On peut éventuellement frotter légèrement avec une petite éponge ou un tawashi afin d'ôter toute tache disgracieuse.

Le beewrap craint la chaleur, l'eau chaude et le trop froid (genre congélateur) la cire peut se fissurer et craquer.