

Conseil communal des Enfants 2019-2020

« Zéro déchet »
(moins c'est déjà bien !)



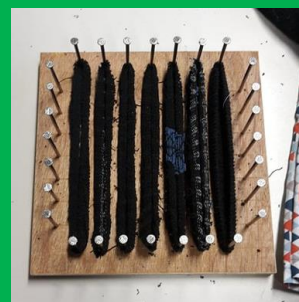
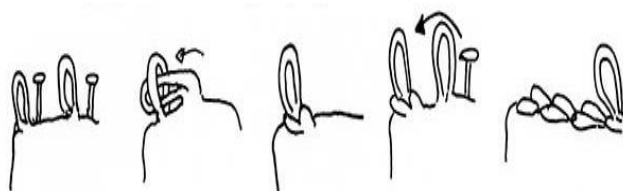
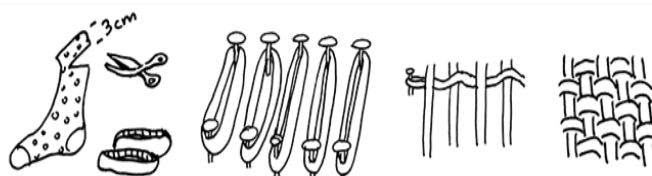
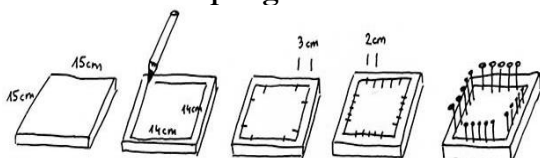
Afin de tendre au maximum vers le Zéro déchet, les animatrices du Conseil Communal des Enfants ont fait appel à différents intervenants tels que Mesdames Van Wickel et Coheur ou encore l'équipe du Repair Café d'Esneux. Les photos illustrent notre année de travail qui devait normalement se conclure par la création de poubelles de tri placées dans le centre d'Esneux et de Tilff.

En attendant avec impatience l'inauguration de ces poubelles, nous vous proposons quelques trucs et astuces autour de cette thématique (voir lien en fin d'article).



Créations en tissu

TAWASHI ou éponge lavable



Atelier cuisine



Ingrédients pour 6 pancakes à la peau de banane :
125gr de farine de blé T80 / 25 cl de lait / 1 œuf / 1 banane / 10gr de sucre blond de cannes / 1 pincée de bicarbonate de soude alimentaire / 1 pincée de sel / 1 cuillère à café de sucre vanillé maison / sirop d'érable

Préparation :

Laver bien la banane. Couper les extrémités dures de la peau et les jeter. Peler la banane et réserver la chair coupée en rondelles pour la dégustation. Couper la peau de banane en petits morceaux et mixer finement avec le lait. Le mélange va devenir de plus en plus sombre, c'est normal.

Ajouter l'œuf et mélanger au fouet. Ajouter la farine, le sel, le sucre vanillé et le sucre blond. Mélanger bien pour éviter les grumeaux. Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 30 minutes si possible. Cuire les pancakes dans une poêle huilée. Décorer de tranches de banane et de sirop d'érable.

Que faire avec les coquilles d'œufs qu'il reste lorsque l'on prépare des desserts ?

Les coquilles d'œufs sont très utiles pour éloigner les limaces et escargots des plantations dans le jardin. Il suffit d'en parsemer le pourtour de ses plantations. Ces coquilles réduites en petits morceaux peuvent aussi servir à récurer des poêles ou casseroles où de la nourriture aurait collé au fond pendant la cuisson. C'est donc une sorte d'abrasif doux, comme les éponges que l'on trouve en magasin mais c'est une solution naturelle.



Que faire des peaux d'agrumes que l'on a après la préparation d'un plat ?

Vous pouvez fabriquer de la poudre d'orange, de citron, ... Il suffit pour cela de couper cette peau en fines lamelles et de la laisser sécher à l'air libre sur un radiateur, au soleil ou au four à température moyenne afin que cette peau devienne croustillante et bien sèche. Lorsque c'est le cas, on peut la passer au moulin à café pour obtenir une poudre parfaite pour aromatiser des gâteaux, des crèmes...

Encore d'autres idées sur www.esneux...