

Recette papier ensemencé

Matériel

- ✓ Trois **feuilles** de papier A4
- ✓ 6 litres d'**eau**
- ✓ Un **mixeur** (image 1)
- ✓ Un **réipient** d'un litre pour mixer
- ✓ Un **grand réipient** pour tamiser (image 2)
- ✓ Un creux de main de **graines** fines (ex : camomille, carotte, radis etc.)
- ✓ Trois **linges de cuisine**
- ✓ Un **tamis** (image 3) :
Fabriquer deux cadres en bois de taille identique (taille de la future feuille). Découper un carré de maille métallique type passoire (de même taille que les cadres).
- ✓ Une **presse** :
Fabriquer une presse en reliant deux planche de bois par un système d'écrou à chaque coin. Si une presse ne peut être fabriquée, faire le pressage avec le poids du corps entre deux planches de bois.



Image 1



Image 2

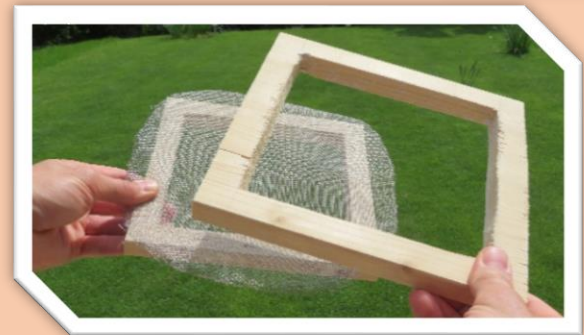


Image 3



Image 4



Image 5



Image 6

Marche à suivre

- 1) Déchirer les feuilles de papier en petits morceaux et les mettre dans le réipient d'un litre.
- 2) Mixer les morceaux de papier avec un litre d'eau.
- 3) Verser la pâte obtenue dans le grand réipient.
- 4) Ajouter les 5 litres d'eau restants ainsi que les graines.
- 5) Prendre la maille métallique et la bloquer entre les deux cadres en bois pour former le tamis.
- 6) Avec les deux mains, plonger le tamis dans le grand réipient (image 4) puis l'en ressortir afin de laisser l'eau s'échapper.
- 7) Retirer les deux cadres en bois (image 5) et poser la maille sur un linge, feuille vers le bas.
- 8) Décoller la feuille du tamis pour qu'elle reste sur le linge de cuisine en tamponnant la maille avec un deuxième linge (image 6).
- 9) Poser un nouveau linge sur la feuille de papier et placez la superposition dans la presse pour aplatir la feuille entre les deux linges.
- 10) Après le pressage, retirer le dernier linge ajouté et suspendre celui qui contient la feuille de papier afin de la faire sécher
- 11) Une fois le papier bien sec, le décoller du linge