



Comment faire des sirops zéro déchet

Pour éviter les jus en berlingot ou les sirops en bouteille métallique, il est possible de faire ses infusions et sirops soi-même.

Pour une infusion

Ingrédients

- Des restes de fruits (épluchures, parties de fruits abîmées ...).
- De l'eau (la quantité dépend de la quantité de reste de fruits).

Préparation

- Place tes restes de fruits dans une casserole.
- Recouvre les d'eau.
- Porte à ébullition pendant une quinzaine de minutes.
- Filtre le liquide.

C'est prêt !

Tu peux servir l'infusion froide ou chaude. Tu peux y rajouter des épices ou des sachets de thé ou d'infusion qui traînent dans vos armoires !



Pour un sirop

- Rajoute un volume de sucre identique au volume de liquide filtré.
- Porte à ébullition jusqu'à ce que le sucre ait fondu.
- Place le sirop dans des bocaux ou des bouteilles en verre.

Tu peux préparer le sirop avant le camp et ensuite le diluer dans de l'eau pour obtenir une "grenadine" zéro déchet et faite maison. Dans ce cas, il est préférable de stériliser les bocaux ou les bouteilles pour que le sirop se conserve bien.