

# Peinture de pelures d'oignons

● • 30 min!

## Matériel

- ▶ Pelures de 2 gros oignons (jaunes ou rouges)
- ▶ 1 petite casserole
- ▶ 1 saladier et 1 chinois
- ▶ 40 g/l de fécule de pomme de terre (ou de maïzena)
- ▶ 1 verre mesureur

## Pas à pas

1 Missionnez votre enfant afin qu'il coupe les pelures d'oignons en petits morceaux, puis jetez-les dans la casserole, tassez-les et recouvrez-les d'eau. **L'intensité** de la couleur de la peinture dépend du volume d'eau ajouté. Moins il y a d'eau, plus la couleur est vive. Portez le mélange à ébullition, puis laissez infuser pendant 15 minutes minimum.

2 Au-dessus du saladier, passez le contenu de la casserole au chinois afin de récupérer le bouillon coloré.

L'oignon a rarement la faveur des enfants. Voici l'occasion rêvée de réhabiliter ce légume, non seulement bon pour la santé, mais qui peut aussi offrir, s'il est jaune ou rouge, la plus belle couleur dorée qui soit. Pour une fois, la peinture est comestible! Amusez-vous à la goûter.

3 Évaluez la quantité de bouillon obtenue à l'aide d'un verre mesureur. Rincez votre casserole, puis faites-y doucement chauffer le bouillon en ajoutant la quantité de fécule adéquate. Remuez, puis éteignez le feu quand le mélange épaissit.

4 Laissez refroidir. À vos pinceaux! Mais attention aux vêtements, cette peinture tache!

### Avec l'enfant

- Cette activité convient très bien aux tout petits, puisque la peinture produite est parfaitement **comestible**.
- Avec les plus grands, ajoutez un peu de poudre d'alun dans le bouillon, non comestible, mais qui intensifie la couleur et la rend plus durable.

### Variante teinture

Vous pouvez également teindre un morceau de tissu, des fils, du coton ou de la laine grâce au **colorant naturel** des pelures d'oignons. Au préalable, pour permettre une **bonne fixation** de la couleur, effectuez un mélange eau tiède-poudre d'alun (disponible en pharmacie). La quantité de poudre d'alun doit correspondre à 10 ou 20 % du poids des fibres. L'eau doit recouvrir le tissu. Laissez tremper pendant 24 à 48 heures, puis ôtez les fibres et faites-les bouillir avec les pelures d'oignons pour les teinter. Rincez à l'eau claire. Vêtements pour poupées, bracelets brésiliens... tout devient possible! Complétez votre gamme de couleurs en réalisant l'activité p. 82.



Faire doucement chauffer le bouillon et la fécule dans une vieille casserole.



Lison prend plaisir à utiliser cette peinture naturelle.



# Oh oui des radis !



**Quand semer ?** De février à avril ou d'août à septembre.

**Quand récolter ?** Environ 1 mois après le semis.

## Pas à pas

- 1 Placez le cordeau (voir geste 4 p. 16). Creusez des sillons peu profonds (1 à 2 cm) à l'aide d'une serfouette ou au doigt. Espacez les rangs de 20 cm environ (de quoi passer un outil pour sarcler).
- 2 Semez environ 1 graine tous les centimètres.
- 3 Recouvrez de terre et **plombez** avec le râteau. Arrosez tous les jours par temps sec pour éviter que les radis ne piquent.
- 4 Selon la **variété** choisie et le temps qu'il fait, la **levée** intervient 3 à 5 jours après le semis.

### Avec l'enfant

Étaler les graines de manière homogène est un geste compliqué pour un enfant. Le résultat risque d'être très aléatoire avec de gros paquets de graines ici et là. Pour l'aider, fabriquez ensemble une **pochette-semoir** (voir p. 43). Montrez-lui ensuite comment la tenir d'une main tout en tapotant de l'autre pour faire descendre les graines.

Les résultats rapides que permettent les radis rendent l'activité de jardinage plus concrète pour les jeunes enfants. La vraie difficulté est d'obtenir une saveur douce, qui ne pique pas. Ne lésinez pas sur l'arrosage, surtout pendant les périodes sèches.

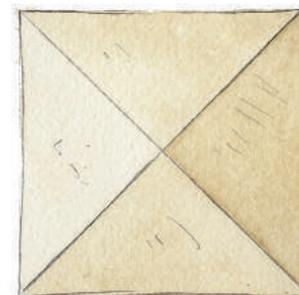
## Conseils

- ▶ Si le printemps est chaud, **ombrer** vos semis en disposant par-dessus des cagettes. Les radis risquent sinon d'être petits, piquants et de monter en graine.
- ▶ Le ravageur principal, l'**altise** (ou puce de terre), perce les feuilles, nuit à la croissance des plants et peut compromettre la récolte. Si vous repérez ce minuscule insecte, arrosez, ombrez et plantez à proximité des **plantes odorantes** qui le repoussent comme la lavande.
- ▶ Les **variétés** de radis suivantes conviennent bien aux climats secs : 'Fakir', 'Jolly', 'Pepito F1', 'Tinto F1', 'Apolo' ainsi que les cultures d'automne.

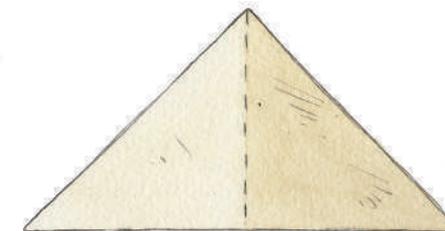
**En bac** : 30 plants par carré ou associés à d'autres cultures moins rapides.

**En pot ou en jardinière** : éventuellement à mi-ombre s'ils sont très exposés au vent ou au soleil. Pas besoin d'une grande profondeur. Le radis convient aussi très bien au pied d'autres plantes.

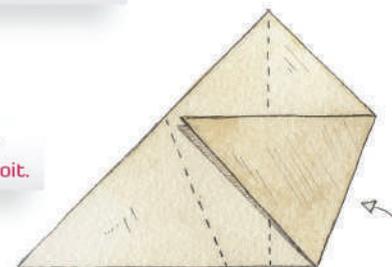
## Pochette-semoir



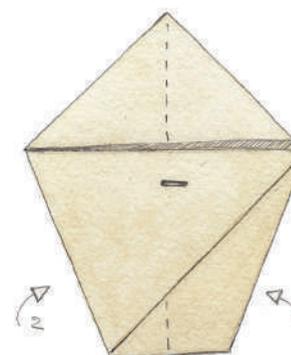
Prenez une feuille de papier carrée. Effectuez les pliures diagonales.



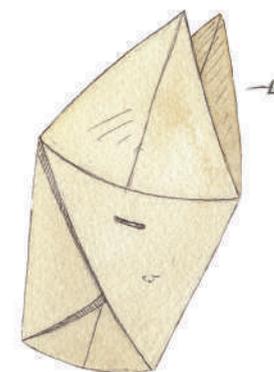
Pliez la feuille en deux pour obtenir un triangle.



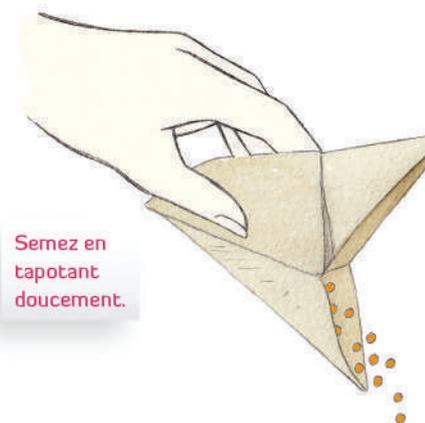
Rabattez le coin droit.



Rabattez le coin gauche, puis agrafez les deux coins ensemble.



Ouvrez la pochette, disposez vos graines à l'intérieur.



Semez en tapotant doucement.



# Salade de radis-souris

● • 30 min!

## Entrée pour 4 personnes

\* Préparation : 30 minutes

### Ingrédients

- \* 8 longs radis avec leurs fanes
- \* 1 paquet d'amandes effilées (ou graines de courges)
- \* 1 belle salade de riz avec maïs, comté, cœur de laitue, thon, etc.
- \* 1 morceau d'emmental

1 Coupez les fanes à 2 ou 3 mm de la base d'un premier radis pour former un **museau** de souris. N'éliminez surtout pas la racine qui représente la **queue** du petit rongeur. Aplissez le **ventre** à l'aide d'un couteau puis, avec un cure-dent, percez 2 petits trous de chaque côté du museau pour y insérer 4 tiges de radis (2 cm de longueur). Voilà les **moustaches**!

2 Effectuez 2 incisions sur les côtés, à l'arrière des moustaches pour que votre enfant puisse y glisser 2 amandes effilées en guide d'**oreilles**!

3 Répétez les étapes 1 à 2 pour créer 7 autres radis-souris.

4 Coupez 8 tranches d'emmental de 5 mm d'épaisseur et les disposez en soleil sur la salade de riz. Installez chaque radis-souris sur une tranche.

Comment donner envie aux enfants de goûter les radis? S'ils ne sont pas trop piquants, cette suggestion de présentation devrait aiguïser leur curiosité.

### Avec l'enfant

- La fabrication des radis-souris étant **délicate** et **précise**, les enfants les plus jeunes auront besoin d'être guidés de près. Ne vous attendez pas à ce qu'ils fabriquent tous les radis-souris. Les oreilles peuvent aussi être réalisées avec de fines tranches de radis.
- Amusez-vous à croquer dans l'un des morceaux de comté pour faire comme si la souris était prise en flagrant délit de gourmandise.



Magdalena récolte un joli radis dans un bac : future souris ?



Extrait du livre  
«Les enfants ! Vous venez jardiner ?»  
Par Ghislaine Deniau - Photos ©JJ Raynal



# Sirop de menthe (ou de thym, de lavande, de sarriette...)

## Pour 35 cl de sirop

- \* Préparation : 20 minutes + 3 à 4 jours d'insolation
- \* Cuisson : 5 à 10 minutes

## Matériel

- \* 1 pot en verre avec couvercle de 37 cl
- \* 1 entonnoir
- \* 1 bouteille fermant hermétiquement

## Ingrédients

- \* 3 belles poignées de feuilles de menthe fraîche (sans les tiges)
- \* 200 g de sucre blond
- \* 250 ml d'eau
- \* Quelques gouttes de jus de citron

**1** Par une belle journée, cueillez quelques branches de menthe pour en détacher les feuilles.

**2** Ciselez les feuilles à l'aide de ciseaux ou de ciseaux à herbes.

**3** Versez un fond de sucre dans le pot en verre. Recouvrez d'une poignée de feuilles de menthe ciselées, puis ajoutez une nouvelle épaisseur de sucre. Recouvrez à nouveau de feuilles de menthe et ainsi de suite, jusqu'à épuisement des ingrédients. Exposez le pot fermé au soleil.

« Maman, ça a le goût de la vraie menthe ! ». Voici la remarque d'un enfant étonné qui goûte au sirop de menthe maison pour la première fois. La surprise ne s'arrête pas là... sa couleur n'est pas verte comme celle des sirops industriels, mais légèrement brune ! De quoi en bluffer plus d'un lors du prochain anniversaire entre copains...

**4** Après quelques jours, transvasez le contenu du pot dans une casserole. Recouvrez avec les 250 ml d'eau, ajoutez le jus de citron et éventuellement quelques feuilles de menthe fraîche. Faites chauffer pendant quelques minutes à feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre et stoppez juste avant ébullition. Filtrez le mélange au-dessus d'un saladier à l'aide d'un chinois, puis versez le sirop dans la bouteille grâce à l'entonnoir.

**5** Fermez et retournez la bouteille pendant quelques minutes afin de **stériliser** le goulot (comme pour les pots de confiture). Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.

## Avec l'enfant

- Amusez-vous à lui faire goûter les sirops les yeux bandés. Lequel préfère-t-il ? Le sirop du commerce ou le sirop maison ?



## Bon à savoir!

- Cette recette se décline avec la plupart des plantes aromatiques, même si celles-ci sont sèches.
- Attention cependant de ne pas voir trop grand ! Préparez vos sirops **au fur et à mesure** des besoins pour éviter les déconvenues côté conservation.
- Si le goût du citron vous déplaît, il n'est pas obligatoire, mais aide à la conservation. Un sucre raffiné est malheureusement nécessaire, le goût du sucre complet masquant celui de la plante. Si vous préférez, vous pouvez réaliser cette recette avec du miel d'acacia.



# Lombri- composteur

● • 1 heure!

## Matériel

- ▶ 4 seaux identiques de 5 l (de restaurateurs)
- ▶ Le couvercle de l'un des seaux
- ▶ 3 chambres à air de vélo usagées
- ▶ Gros scotch solide
- ▶ 1 perceuse avec 2 mèches (1 et 5 mm) (ou chignole, ou vilebrequin)
- ▶ 1 petite poignée de vers de fumier (don de vers sur [plus2vers.fr](http://plus2vers.fr))
- ▶ 4 ou 5 poignées de compost (ou papiers journaux et carton découpés, humidifiés et mélangés)

## Pas à pas

- 1 Au fond de 3 seaux, percez des trous de 5 mm de diamètre, espacés d'environ 2 cm, qui permettront aux vers de passer d'un étage à l'autre.
- 2 Posez le couvercle sur une planche en bois et percez des trous d'1 mm de diamètre avec la mèche ou un petit clou enfoncé au marteau. Ces petits trous permettront aux vers de respirer tout en évitant qu'ils ne s'échappent ou que les drosophiles (petits moucheron) puissent entrer.

Le lombricomposteur est une boîte à étages qui accueillera la plupart de vos déchets de cuisine pour les recycler. À l'intérieur, des vers de compost s'affairent à les décomposer. Grâce à ce dispositif très pédagogique, le processus de décomposition devient alors évident pour votre enfant. Le lombricompost (bien plus riche que le compost) est un amendement idéal pour les cultures gourmandes.

3 Le seau non troué (n° 4) sert à récupérer le jus produit par la décomposition. Il restera toujours en bas de la pile. Déposez 2 seaux vides par-dessus, puis un troisième tout en haut de la pile après y avoir déposé le compost et quelques vers. Scotchez une chambre à air à la base de chaque seau pour éviter qu'ils ne s'emboîtent les uns dans les autres.

4 Au bout d'une semaine, une fois que le processus s'est mis en route, ajoutez vos épluchures dans le seau n° 1. Quand il est plein, intervalez-le avec le seau n° 2 (après y avoir ajouté un peu de lombricompost et quelques vers.) Les étages vont ainsi descendre petit à petit (le n° 2 remplace le n° 3 et le n° 3 remplace le n° 1, etc.) tandis que les vers montent. Quand tous les étages sont pleins, videz le plus ancien pour récupérer le lombricompost et remplacez-le en haut de la pile.

5 Pensez à vider le jus du seau n° 4 de temps à autre. Diluez-le au 1/10<sup>e</sup> (1 volume de liquide pour 9 volumes d'eau) pour arroser vos plantes en pot ou les cultures gourmandes (tomate, courgette, etc.).

## Avec l'enfant

Moyennant un bon accompagnement, la perceuse peut être utilisée à partir de 6-7 ans. Chignole et vilebrequin nécessitent un peu de force, mais ont l'avantage d'être moins dangereux.

## Bon à savoir

Ce modèle est très petit. Pour un lombricomposteur plus grand, utilisez des bacs en plastiques empilables, achetés dans le commerce, et parfaitement hermétiques (ni ajourés ni perforés) y compris au niveau des poignées).



# Accueillir les oiseaux

En fin d'automne, profitez du calme au jardin pour faire un peu de bricolage. Préparez l'hiver et la belle saison de nos amis oiseaux. Attirés par les cosmos et les tournesols du jardin (voir p. 86 et 88), ces derniers seront comblés si vous leur offrez le couvert en hiver et le gîte à la belle saison. Ils vous le rendront bien ! Pucerons, chenilles, escargots et autres hôtes indésirables n'auront qu'à bien se tenir !



## Mangeoire pomme de pin

● • 1 heure !

### Matériel

- ▷ 70 g de saindoux (ou de margarine)
- ▷ 1 poignée de graines de tournesol
- ▷ Ficelle de cuisine
- ▷ 2 grosses pommes de pin

### Pas à pas

- 1 Dans la casserole, faites fondre le saindoux à feu doux. Éteignez le feu.
- 2 Quand la matière grasse commence à se figer, ajoutez les graines, puis mélangez pour les répartir de manière uniforme.
- 3 Attachez solidement un bout de ficelle en haut de chaque pomme de pin.
- 4 Une fois que la graisse est parfaitement figée, appliquez-la sur les pommes de pin à l'aide d'une cuillère. Faites la rentrer sous les écailles.
- 5 Avant de les utiliser, conservez ces petites mangeoires dans une boîte, au réfrigérateur. L'hiver venu, attachez-les aux branches des arbres, sous une terrasse couverte ou à la rambarde d'un balcon...

Vous avez fait une belle balade et votre enfant a – encore ! – récolté toutes les pommes de pin que ses poches pouvaient contenir ? ! Voilà une façon utile et sympathique de les utiliser... Ce sont les mésanges qui vont être contentes !

### Avec l'enfant

Cette activité peut être réalisée quel que soit son âge !

### Bon à savoir !

Peu d'oiseaux parviennent à s'accrocher à cette petite mangeoire. Très agile, la **mésange bleue** en sera la principale visiteuse. Tant mieux, c'est un très bon auxiliaire au jardin !



**Extrait du livre**  
«Les enfants ! Vous venez jardiner ?»  
Par Ghislaine Deniau - Photos ©JJ Raynal

