Je deviens plus écolo au quotidien

Semaine 10 :

Cuis tes aliments autrement

NOTES A PROPOS DE CES FICHES A IMPRIMER

Ces fiches sont réalisés par Clémentine la Mandarine.

Ce document est vendu pour une utilisation personnelle. Tu peux imprimer les pages qu'il contient autant de fois que tu le désires.

Tous les droits sur ce document sont réservés à Clémentine la Mandarine. Merci de respecter mon travail et de ne pas distribuer, par quelque manière que ce soit, ce document dans sa version imprimée ou pdf.

Je te remercie et te souhaite une belle progression dans ta vie écolo !

Tu as des questions ? N'hésite pas à me les poser par mail :
clementine@clementinelamandarine.com

Clémentine la Mandarine
2 rue Albert Recoura
38100 Grenoble
FRANCE

clemlamandarine@gmail.com
www.ClementineLaMandarine.com

Ta mission de la semaine :

- ○ Choisir un méthode pour la marmite norvégienne : dans le four, une caisse, une glacière, un sac... et construire ou acheter si besoin
- ○ Réaliser tes premières recettes et noter les temps de cuisson
- ○ Chercher un espace extérieur pour ton four solaire
- ○ Si tu trouves, choisir quel four construire ou acheter
- ○ Dès les beaux jours, faire tes premiers tests

Notes :

Temps de cuisson à la marmite norvégienne

Plat	Temps de cuisson	Notes

Temps de cuisson au four solaire

Plat	Temps de cuisson	Notes