

Utiliser les graines de potimarron ou de courge

***Ne jetez pas les graines!** Voici trois manières de les utiliser:

Pour l'apéritif: Débarrasser les graines de la pulpe, les laver soigneusement. Eponger et les placer bien étalées sur une plaque allant au four, recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Saler largement et enfourner à 180° pendant 40 mn tout en surveillant. Après refroidissement, elles pourront se conserver quelques semaines dans un pot en verre et se grignoteront à l'apéritif.



Les replanter au jardin: Procéder de la même manière pour les nettoyer. Bien les éponger et les déposer sur une plaque. Les laisser non couvertes et à température ambiante pendant quelques jours, afin qu'elles sèchent. Les conserver dans un pot jusqu'au prochain printemps. Dès le mois de mars ou avril, selon les régions, vous pourrez les planter. Attention, les limaces adorent les jeunes pousses!! Alors plutôt que d'utiliser des granulés anti-limaces, peu écologiques, disposez entre chaque pied une coupelle remplie de bière! Les limaces détestent ça!!



Réserver les graines séchées dans un pot jusqu'au printemps

Loisir créatif: Si vous avez des filles, elles adoreront réaliser colliers et bracelets avec ces graines! Pour cela, prendre différents pots en verre (genre pots de yaourt). Autant de pots que de couleurs souhaitées. Dans chaque pot mettre un peu d'eau et différents colorants alimentaires et y plonger les graines bien sèches. Laisser les graines au moins 24 heures baigner dans leur jus coloré. Egoutter et laisser sécher à température ambiante sur une plaque.

Il suffit ensuite de les enfiler comme des perles!



Enfiler les graines comme des perles

