



CUISINE ZÉRO DÉCHET

ERASMUS

CUISINE

Dans cet article nous allons parler du mercredi de la semaine d'Erasmus qui s'est passé en collaboration avec l'association Good Planet, cette journée a par ailleurs été très instructive et riche en émotions car nous avons partagé de bons moments et découvert plein de choses.

Durant l'après-midi nous avons eu un cours de cuisine pour apprendre à cuisiner avec zéro déchet. Avec l'aide d'une professeure de cuisine nous avons comme objectif de réaliser un brownie avec des aliments non utilisés. Pour cela nous avons été divisés en petits groupes de 4 ou 5 et répartis sur différents îlots avec tout le matériel dont on avait besoin à disposition.

Nous avons commencé par faire une compote avec des poires et des pommes en laissant la peau et nous l'avons fait chauffer dans une casserole, nous avons ensuite ajouté dans celle-ci du marc de café qui était destiné à être jeté. Dans un saladier, nous avons mélangé du sucre, de la farine et des noix. Nous devions ensuite mélanger le contenu de la casserole avec celui du saladier. Et pour finir nous avons enfourné tout cela dans le four pendant 30min. Tout cela a été réalisé sans aucun déchet à jeter.

Personnellement j'ai vraiment aimé découvrir tout cela. C'était une expérience très enrichissante car on a pu découvrir qu'en laissant simplement les peaux sur nos fruits on pouvait participer au changement et que chaque geste du quotidien avait un impact sur le monde.

PS : J'ai oublié une étape... Celle de finir la pâte restée au fond du plat :)