

# RECETTE 1 / BIO-PLASTIQUE

---

## ingrédients

- 80 millilitres d'eau
- 3 grammes d'agar
- 12 grammes de glycerin

## outils

- Balance de cuisine
- Verre doseur
- Cuillère à mélanger
- Thermomètre
- Plaque pouvant contenir un liquide chaud ou moule
- Plaque de cuisson
- casserole

- 
- Mélanger l'eau, l'agar et le glycérol dans une casserole. Remuer jusqu'à gélose et le glycérol se dissout.
  - Mettez la casserole sur la cuisinière et remuez jusqu'à ce que le mélange soit chauffé à juste avant l'ébullition (environ 200°F). Lorsque le mélange commence à bouillir, retirer du feu et continuer à remuer. Écumez toute mousse du dessus avec une cuillère.
  - Verser le liquide dans des moules ou d'autres récipients. Ajouter un colorant alimentaire ou autre du substrat en plus (fleur séchés, marc, épiluchures), si vous le souhaitez. Laisser reposer 30 à 60 minutes pour solidifier, puis démouler.  
(Remarque : le matériau peut continuer à changer au cours des 1 à 2 prochaines jours, durcissant ou changeant de forme.)

**Inspectez votre création ! Ensuite, commencez à réfléchir à des façons d'itérer votre processus pour la prochaine fois - ajustez les proportions, versez un diluant / échantillon plus épais, ou mélangez de nouveaux éléments pour donner un autre aspect...**

## RECETTE 2 / BIO-PLASTIQUE

---

### ingrédients

- 1 demi-c. à c. de glycérol
- 4 c. à c. de gélatine ou d'agar-agar
- 60 ml d'eau chaude

### outils

- Balance de cuisine
- Verre doseur
- Cuillère à mélanger
- Thermomètre
- feuille d'aluminium
- fouet
- Plaque de cuisson
- casserole

---

- Remuez les ingrédients. Mélangez tous les ingrédients dans la casserole et remuez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux. Vous allez peut-être avoir besoin d'un fouet pour faire disparaître les grumeaux. Posez la casserole sur la gazinière et commencez à faire chauffer sur feu moyen.

Si vous voulez donner de la couleur à votre plastique, vous pouvez ajouter quelques gouttes de colorant pendant cette étape.

- Faites chauffer le mélange. Faites chauffer à 95 °C ou jusqu'à ce que de l'écume apparaisse. Mettez le thermomètre de confiseur dans le mélange et surveillez la température jusqu'à ce qu'elle arrive à environ 95 °C ou que le mélange commence à produire de l'écume. Si l'écume apparaît avant que le mélange arrive à 95 °C, ce n'est pas un problème. Sortez-le du feu lorsqu'une des deux conditions est remplie.

- Versez le plastique sur une surface lisse. Couvrez-la d'abord de papier aluminium. Après l'avoir sortie du feu, vous devez retirer la mousse qui s'est formée. Sortez-la avec une cuillère avant de verser le plastique. Remuez bien pour éliminer les grumeaux.

- Laissez durcir le plastique pendant un à deux jours. Le temps nécessaire pour que le matériau durcisse dépend de l'épaisseur que vous avez donnée à la pièce.

**Inspectez votre création ! Ensuite, commencez à réfléchir à des façons d'itérer votre processus pour la prochaine fois - ajustez les proportions, versez un diluant / échantillon plus épais, ou mélangez de nouveaux éléments pour donner un autre aspect...**

# RECETTE 3 / BIO-PLASTIQUE

---

## ingrédients

- environ 80 g d'eau
- 13 g de fécule de maïs (Maïzena)
- 10 g de vinaigre blanc
- 10 g de glycérine
- colorant alimentaire

## outils

- Balance de cuisine
- Verre doseur
- Cuillère à mélanger
- feuille d'aluminium ou moule
- Plaque de cuisson
- casserole

- 
- mélanger tout dans une casserole et mettre sur une plaque à feu doux, en remuant sans interruption. Petit à petit ça devient de plus en plus transparent et ça épaissit.
  - Ajouter du colorant. Faire bouillir le mélange.
  - Verser dans des moules ou sur une plaque de papier aluminium en ajustant l'épaisseur.
  - Laisser sécher au moins 24 heures pour une fine surface et plusieurs jours pour des petits moules.

**Inspectez votre création ! Ensuite, commencez à réfléchir à des façons d'itérer votre processus pour la prochaine fois - ajustez les proportions, versez un diluant / échantillon plus épais, ou mélangez de nouveaux éléments pour donner un autre aspect...**

# RECETTE 4 / CUIR DE FRUITS

---

## ingrédients

- fruit(s) : banane, kiwi..
- > pas de fruits trop juteux

## outils

- Robot mixeur
- Récipient
- plaque de cuisson
- Déshydrateur

- 
- mélanger le fruit jus'qu'à obtention d'une purée
  - verser sur une plaque de cuisson déjà installé dans le déshydrateur
  - plusieurs étages peuvent être mobilisé avec des expérimentations de cette recette simple (ajout d'écorces séchés, de feuilles ou fleurs comestibles)
  - programmer le déshydrateur à 60°C. Laissez 6 heures.
  - votre création peut se manger. Elle peut aussi être gravé/découpé à la laser.

**Inspectez votre création ! Ensuite, commencez à réfléchir à des façons d'itérer votre processus pour la prochaine fois - ajustez les proportions, versez un diluant / échantillon plus épais, ou mélangez de nouveaux éléments pour donner un autre aspect...**

# RECETTE 5 / liège de pomme de terre

---

## ingrédients

- 2 poignées de pelures de pomme de terre
- 15 ml de fécule de maïs (Maïzena)
- 60 ml d'eau
- 7,5 ml de glycerine
- 7,5 ml de vinaigre blanc

## outils

- bras mixeur
- Balance de cuisine
- Verre doseur
- moule
- plaque cuisson
- Plaque de cuisson
- casserole
- déshydrateur

- 
- achez les pelures pour qu'elles ne soient pas trop large et longues.
  - mélanger l'eau, le vinaigre et la glycérine. Ajouter de la levure de pomme de terre puis les pelures de pomme de terre.
  - placer la préparation obtenue au déshydrateur, sur une plaque de cuisson, en variant les épaisseurs.

**Inspectez votre création ! Ensuite, commencez à réfléchir à des façons d'itérer votre processus pour la prochaine fois - ajustez les proportions, versez un diluant / échantillon plus épais, ou mélangez de nouveaux éléments pour donner un autre aspect...**