Bouteilles citrouilles

fiche créative n° 652

Degré de difficulté: Débutants

Ces jolies bouteilles ont vraiment de quoi mettre en appétit, à la fois parce qu'elles laissent entrevoir leur contenu mais aussi parce que **leur décoration aux couleurs éclatantes** ravissent les yeux.



C'est aussi simple :

Malaxez les blocs de pâte FIMO orange et **réalisez trois grosses boules de différentes tailles** ainsi que **deux autres petites boules**. Après cela, prenez un crayon à papier, placez-le au milieu de chacune des boules et enfoncez-le quelque peu.
Ensuite, **donnez aux boules de pâte la forme typique d'une citrouille** en pressant la tranche d'un bâtonnet en bois plat contre celles-ci.
Faites durcir les citrouilles en les plaçant dans un four à 110°C pendant 30 minutes. Une fois les citrouilles refroidies, **rehaussez les rainures des citrouilles par un peu de peinture vert mousse**.
Appliquez du vernis brillant sur les citrouilles et laissez sécher. **À l'aide des modèles, confectionnez des gabarits pour les feuilles, reportez-les sur de la feutrine** et découpez. **Dessinez** alors **les nervures des feuilles**.
Collez un morceau de ruban de jute sur les bouchons en liège et autour des bouteilles **puis les grosses citrouilles sur les bouchons**.

Entortillez du **fil papier** autour des bouteilles, faites-y un noeud, enroulez les deux extrémités de fil autour d'un crayon à papier puis tirez quelque peu sur celles-ci.
Collez des fils de papier entortillés au centre des citrouilles et fixez de petites citrouilles au bout de ces sortes de sarments.
Enfin, **collez les feuilles en feutrine sur les sarments en fil papier**.

Ces bouteilles peuvent être de gentilles attentions pour tous les **amateurs de citrouille**. Si vous souhaitez en faire cadeau, vous pouvez alors verser les morceaux de citrouille dans des **bouteilles décorées**. Les bouchons en liège n'étant pas hermétiques, **mieux vaut les consommer dans les deux semaines** qui suivent.

Conserves de citrouille à l'aigre-doux façon Mamie :

1 citrouille moyenne (exemple : Hokkaïdo)
100 ml de vinaigre d'alcool
1 kg de sucre
2, 5 l d'eau
4 clous de girofle
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de cannelle

Epluchez la citrouille, enlevez les pépins et **coupez la chair en morceaux de taille moyenne**.
Portez l'eau ainsi que les autres ingrédients à ébullition, plongez-y les dés de citrouille et **laissez cuire à feu doux pendant environ 20 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **Important :** l'eau doit recouvrir entièrement les dés de citrouille.
Versez les dés dans les bocaux en verre, recouvrez-les de suffisamment de liquide et fermez. Laissez mariner ainsi pendant environ deux semaines.
Conseil : Pour donner **un petit goût supplémentaire**, vous pouvez également mettre **une tranche de citron et un bâton de cannelle dans le bocal**.



Must Have

-10% sur les articles VBS



Bouteilles VBS « Milk », set de 3

Contenance: 350 ml
Contenu: 3 pièces
Diamètre (extérieur): 6 cm
Hauteur: 20 cm
Matériau: Verre

8,37 CHF
~~9,30 CHF~~

Détails de l'article

Quantité : - 1 + Ajouter au panier

Liste d'articles :

Réf.	Nom de l'article	Quantité
510127-42	FIMO soft « Basic »Mandarine	3
110587	Vernis FIMO, brillant, à base aqueuse, 35 ml	1
650120-32	Feutrine VBS, 20 x 30 cmVert herbe	1
686303	Bouteilles VBS « Milk », set de 3	1
27509	Peinture acrylique VBS, 50 mlOlive	1
51163	Pistolet à colle, 15-80 watts	1
566902-01	edding 404 Marqueur permamentNoir	1
970373	Ciseaux VBS « Bouts pointus »	1
970020	Pince coupante VBS	1
661140	Bâtonnets en bois VBS « Naturels »	1
120364-04	Pinceau rond VBS Easy Brushn° 04/3,4 mm	1
24571	Pistolet à colle « Mini », 10W/240V	0