

## Faire pousser des légumes à partir des restes

Vous en avez déjà fait sûrement tous l'expérience : en laissant des oignons, des pommes de terre, ou autre légumes trop longtemps dans les fonds de vos placards, ils germent ! Et pour cause, ce sont les fruits de la plante, qui contiennent tout le matériel nécessaire pour... une autre plante ! Vos salades, oignons, ails, choux, carottes  
Un grand récipient Plusieurs pots à plantes Du terreau

Lorsque vous coupez vos légumes pour la cuisine (pour une soupe par exemple), gardez bien toutes les racines.

Ses bouts de carottes.

Ses racines de persil. De chou rouge. De salade.

Et l'ail aussi, qu'elle enlève de sa chemise avant de l'écraser avec un couteau pour ouvrir les membranes.

Ensuite, mettez toutes ces pièces dans un grand récipient avec de l'eau et près d'une fenêtre (il faut que l'endroit soit bien éclairé).

Le mieux est de laisser vos racines tremper quelques heures dans l'eau à la lumière.

Ensuite, alignez vos pots emplis de terreau et plantez simplement vos racines dans chacun des pots en laissant dépasser le haut.

Puis 12 à 15 jours plus tard.



DAY 12