

Boules de graisse

faites maison



LA PRÉPARATION :

- Margarine
- Graines
- Farine



LES GRAINES :

- Graines de tournesol non salées, non striées (bio, en vente au local de la LPO Touraine)
- Noix ou noisettes brisées
- Amandes ou cacahuètes brisées (non salées, non grillées) ...

-
1. Disposer la margarine dans un récipient afin de la ramollir quelques secondes au micro-ondes ou à température ambiante. La matière doit être molle mais non liquide de façon à pouvoir être malaxée aisément.
 2. Ajouter les graines ainsi qu'un peu de farine à la matière pour la consistance et bien malaxer pour que le mélange contienne les graines dans tout son ensemble.
 3. Former les boules de graisse à partir du mélange.
 4. Placer les boules au réfrigérateur durant quelques heures pour que la graisse durcisse.
 5. Disposer les boules de graisse à l'endroit souhaité - dans une mangeoire tubulaire, par exemple. N'oubliez de mettre de l'eau propre à disposition des oiseaux !

Astuce: Il est également possible de badigeonner généreusement une pomme de pin de ce mélange et ensuite de l'accrocher à l'aide d'une ficelle.