

# 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 [verniss 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, enrroulez 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



### [Bouteilles VBS « Milk », set de 3](#)

● 5,99 €

[Détails de l'article](#)

Quantité :    :

Ajouter  
au  
panier 

### Liste d'articles :

Réf.	Artiklename	Quantité
510127-42	FIMO Soft - Couleurs de baseMandarine	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
560085-57	Peinture acrylique VBS, 50 mlVert mousse	1
566902-01	edding 404 Marqueur permanentNoir	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