







# L'ailier


## Ingrédients


-  Tubercules d'ail
-  Bouteille ou boîte en plastique, ou boîte de cacao en carton
-  Terre
-  Perceuse ou bougie et tournevis

## Marche à suivre



1. Séparer l'ail en gousses.
2. Faire des trous d'environ 0,5 cm de diamètre dans les parois du récipient, avec un intervalle d'au moins 3 cm entre les trous. Percer autant de trous que de clous de girofle disponibles et rajouter quelques trous dans le fond. Laisse un adulte t'aider! Deux manières de faire des trous:

 En chauffant un tournevis sur la flamme d'une bougie, puis en fondant le plastique.

 Avec une perceuse. C'est beaucoup plus facile si vous remplissez le récipient en plastique avec de l'eau et que vous le congelez.

Lorsque les trous sont terminés, couper la partie rétrécie de la bouteille, si vous en utilisez une. Bien sûr, il faut encore enlever la glace ou la laisser fondre!

3. Remplir petit à petit le récipient de terre. Pousser les gousses d'ail depuis l'intérieur par les trous de manière à ce que la pointe de l'ail dépasse la paroi du récipient

→ Installer à l'intérieur dans un endroit lumineux. Arroser comme une plante en pot - elle ne doit être qu'un peu humide. Les caïeux feront pousser des tiges.