

Les mangeoires de fortune

Avec des matériaux de récupération, vous pouvez aussi fabriquer des mangeoires. Voici quelques idées de restaurants à la fortune du pot. A vous de faire preuve d'imagination et de trouver d'autres idées. Une seule règle : n'utilisez pas de matériaux sur lesquels les oiseaux peuvent se blesser (comme, par exemple, les bords tranchants de boîtes).



La bûche-surprise

Choisissez une bûche avec son écorce.

Creusez des trous assez gros de part en part et garnissez-le de pudding.

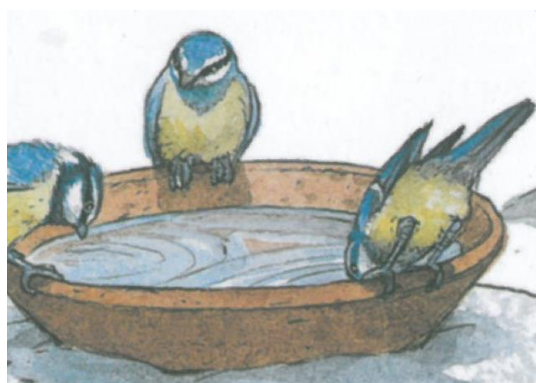
Vissez un piton sur le haut de votre rondin et fixez-le à l'aide d'une cordelette dans un arbre. Vous allez faire des mésanges et des pics épeiches heureux !

Pièce d'eau

Les oiseaux ont aussi besoin de boire, car leurs aliments contiennent peu d'eau et les points d'eau sont rendus souvent inaccessibles par le gel.

Versez donc un peu d'eau tiède dans une simple coupelle à heures régulières.

Choisissez un récipient peu profond dont les bords sont en pente douce pour leur faciliter l'accès.

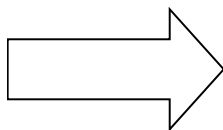




La pomme de pin farcie

Choisissez une grosse pomme de pin. Si elle n'est pas ouverte, placez-la près d'une source de chaleur pendant quelques jours. Garnissez les espaces entre les écailles avec le pudding.

Suspendez-la avec une ficelle dans une branche. Vous verrez des mésanges bleues, charbonnières ou nonnettes venir se régaler !



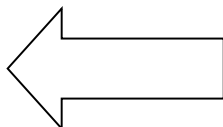
La noix de coco-cloche

Coupez une noix de coco en deux.

Evidez-la. Faites un petit trou dans le fond par où vous passerez une ficelle pour la suspendre.

Remplissez-la de pudding. Vous pouvez faire la même chose avec un pot de fleurs.

Avec ses dons d'acrobate, la sittelle torchepot apprécie tout particulièrement les mangeoires-cloches.



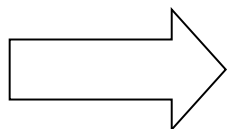
Recette du Pudding

. Petite casserole, bol, cuillère en bois

. Riz cuit, mélange de graines, cacahuètes non salées, pignons de pin, flocons d'avoine, fromage râpé, miettes de gâteau et graisse de bœuf (ou margarine, ou saindoux). Il faut environ 200 g de graisse fondue pour 500 g de mélange.

Faire fondre la graisse, puis versez-la dans le bol. Mélangez-la bien avec tous les ingrédients, en vous aidant de la cuillère.

Remplissez la mangeoire (noix de coco, bûche, pot de fleurs...) avec votre préparation bien chaude. Laissez votre pudding se figer avant de l'installer.



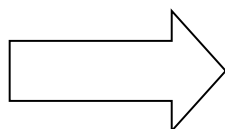
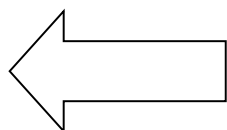
Le filet de gourmandise

Récupérez un filet à mailles fines (comme celui qui sert pour les oranges ou les pommes de terre) et remplissez-le d'un mélange de raisins secs, d'abricots secs, de cacahuètes non salées, de noisettes, de noix et d'amandes.

Le pique-fruits

Les merles noirs, rouges-gorges, grives musiciennes... sont friands de trognons de pommes et de quartiers de fruits.

Découpez une planchette de 15 cm x 8 cm. Plantez un clou au milieu et attachez-la solidement sur une branche. Piquez un quartier de pomme ou un autre fruit bien sucré et juteux dessus



L'os à moelle

Un simple os à moelle suspendu (avec sa moelle, bien sûr !) sera un vrai régal pour les mésanges et autres petits passereaux.

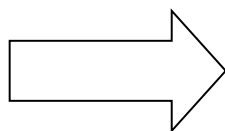
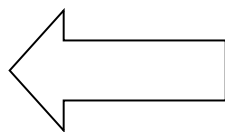
La boîte recyclée

Une boîte de lait, de soupe ou de jus de fruits fera une magnifique mangeoire.

Le carton recouvert de plastique à l'extérieur et de métal à l'intérieur est complètement étanche.

Regardez attentivement l'illustration pour la forme de la découpe.

Nettoyez l'intérieur soigneusement. Et accrochez la boîte mangeoire à l'aide de fil de fer.



Le gâteau suspendu

Versez dans un pot de yaourt en carton un mélange de saindoux fondu et de graines variées.

Enfoncez au milieu un fil de fer qui vous servira pour suspendre votre gâteau.

Laissez le mélange se figer, puis découpez le pot de yaourt pour démouler. Accrochez-le à une branche.

Gâteau aux raisins secs

- . Bol, cuillère en bois
- . Gâteau rassis, graisse (margarine ou saindoux), raisins secs

Dans un grand bol, malaxez le gâteau rassis et la graisse.

Puis ajoutez les raisins secs.

Transvasez le tout dans une boîte de conserve au bord non tranchant.

Recette sans cuisson.

Gâteau aux noisettes

- . Petite casserole, bol, cuillère en bois, moule
- . 100 g de Maïzena, 100 g de noisettes broyées, d'alpiste, de chanvre et de millet, 2 œufs.

Mélangez les noisettes broyées, les graines et la Maïzena dans un bol.

Ajoutez de l'eau bouillante pour obtenir une pâte épaisse.

Battez les œufs et ajoutez-les à la préparation.

Versez dans un moule assez haut et laissez cuire au four pendant 1 heure à 175 °C.