



IL RICICLO “FAI DA TE”

In realtà riciclare la carta non è poi così complicato e tutti i passaggi industriali possono essere riprodotti comodamente a casa o a scuola utilizzando pochi e semplici strumenti. Il riciclo della carta “fai da te” può dare degli ottimi risultati anche a un mastro cartaiolo dilettante.

PROCEDIMENTO



MATERIALI

- carta usata
- acqua calda
- frullatore a immersione
- catino
- una vaschetta rettangolare alta circa 15-20 cm
- un telaio rettangolare più piccolo della vaschetta, costruito in legno e rete metallica
- alcuni strofinacci
- tempera
- spezie e/o fiori, piante, foglie secche

- 1** Sminuzza accuratamente molti fogli di carta usata. Il tipo migliore è quello da fotocopie. La carta di quotidiano o patinata non è adatta per il riciclo artigianale.
- 2** Strappa la carta in piccoli pezzi con le mani e non con le forbici. Metti la carta strappata in ammollo in un catino pieno di acqua calda e lascia macerare per alcuni giorni. Durante questo periodo osserva il catino e noterai che i pezzetti di carta tenderanno a distruggersi e “spappolarsi” da soli.
- 3** Con il frullatore a immersione puoi completare il processo di creazione della pasta di carta. Continua a frullare finché tutti i pezzetti riconoscibili sono scomparsi.
- 4** Ora mischia un pugno di pasta di carta con molta acqua all'interno della vaschetta e immergi il telaio verticalmente facendolo scivolare velocemente sul fondo. Sollevando lentamente il telaio vedrai che la rete si è ricoperta di particelle di pasta. Lascia scolare l'acqua in eccesso e appoggia il telaio su uno strofinaccio in modo che la pasta di carta resti fra la rete e lo strofinaccio.
- 5** La pasta di carta tenderà a staccarsi da sola dalla rete, ma puoi facilitare il distacco tamponando l'acqua in eccesso con una spugna. Appena il foglio si asciuga è pronto per essere utilizzato. Per ottenere fogli colorati è sufficiente mettere un po' di tempera nella pasta di carta. Per abbellire ulteriormente i fogli si possono mettere fiori, piante, foglie secche o spezie.