

SIROP DE FRAISES



RÉCUPÉRER LES QUEUES AVEC UN PEU DE CHAIR ET MORCEAUX DE FRAISES UN PEU MOCHES QUE L'ON SOUHAITE RETIRER.
(ON PEUT LES CONGELER AU FUR ET À MESURE POUR EN AVOIR DAVANTAGE LORS DE LA RÉALISATION).

DÉPOSER LE TOUT DANS UNE CASSEROLE ET RECOUVRIR D'EAU LES FRAISES.

PORTER À ÉBULLITION PUIS LAISSER INFUSER JUSQU'À REFROIDISSEMENT DE LA PRÉPARATION.

FILTRE AVEC PASSOIRE FINE.

COMPTER MÊME POIDS SUCRE QUE DE QUANTITÉ DE LIQUIDE.

LAISSER BOUILLIR 20 MN.

METTRE EN BOUTEILLE. CONSERVER AU FRAIS.

INTÉRÊTS DE L'ACTIVITÉ :

ÉCOLOGIQUE, VALORISATION DES DÉCHETS.

**TRAVAIL DES SENS : TOUCHER, ODEUR, GOÛT.
DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS**

PARTAGER ET FAIRE ENSEMBLE POUR DÉVELOPPER UN CLIMAT FAVORABLE AUX ÉCHANGES.

DÉVELOPPER L'AUTONOMIE.

SE SENTIR VALORISER .

