

Come fare un succo di puzetta (di cavolo) per giocare e imparare con Berta il drago

Materiali:

Ingredienti:

- cavolo rosso
- un sacchetto largo di plastica che va in freezer
- freezer
- acqua
- uno strumento per scaldare (per riscaldare l'acqua)
- un mestolo
- un colino
- 2 ciotole

Procedura:

1/ Taglia il cavolo rosso in piccoli pezzi, mettili nella busta di plastica e lascia tutto nel freezer almeno una notte (possono rimanere in freezer fino a 3 mesi senza perdere il colore)

2/ Metti circa 1 litro di cavolo rosso congelato in una ciotola. Versa l'acqua bollente fino a coprire tutto il cavolo. Lascialo a bagno per circa 30 minuti.

3/ Filtra l'acqua con un colino per rimuovere tutti i pezzi di cavolo

4/ Il succo di cavolo rosso che non viene usato può essere lasciato in una bottiglia di plastica chiusa nel freezer per diversi mesi.