

La coulisse di fragole



Con la maestra Denis



abbiamo preparato la coulis



con le fragole del nostro orto



e qualcuna da riporto....

Per prima cosa le abbiamo

raccolte



e con le foglie di menta,

avvolte.



Un gruppo la menta ha pulito

e l'altro con le fragole ha

proseguito.



Una catena abbiamo formato



e tutto ha funzionato!



Le fragole con limone e ben

zuccherate



Nel frullatore si sono

mischiate.



Una salsa rossa e profumata



come per magia è diventata.



La salsa abbiamo messo nei
vasettini



che abbiamo chiuso coi
pirottini.



Coi coperchi li abbiamo sigillati



E nel contenitore di plastica
sistemati.



Un tovagliolo e un cucchiaino



completano il vassoio.