

## SUCCO DI FRUTTA

ETÀ : dai 7 anni

TEMPO : 45 minuti

**MATERIALI :**

- bilancia
- coltelli e taglieri
- pentola
- mestolo
- frullatore ad immersione/passaverdura/schiacciapatate
- bottiglie di vetro o plastica
- imbuto
- ritagli di stoffa, nastri, etichette, colori, etc.
- colla vinilica

*Ingredienti:*

- 300 gr di polpa di frutta (3 pesche circa o altro frutto)
- 220 ml acqua
- 50 gr zucchero
- succo di 1 limone

**SVOLGIMENTO :** Succo

Lavare la frutta, sbucciarla e togliere eventuali noccioli e semi. Tagliare a pezzetti. Nella pentola versare zucchero e acqua. Accendere il fuoco a fiamma media e mescolare in modo che lo zucchero si sciogla completamente. Aggiungere i pezzi di frutta continuando a mescolare. A composto caldo aggiungere il succo di limone. Raggiunto il bollore, cuocere 10-15 minuti mescolando di tanto in tanto. Togliere la pentola dal fuoco e, una volta raffreddati, tritare i pezzi di frutta utilizzando un frullatore ad immersione, fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il succo di frutta nelle bottiglie, aiutandosi con un imbuto. Conservare in frigorifero (si conserva fino a massimo 5 giorni!).



*Etichette e tappi*

Mentre la frutta a pezzi bolle, realizzare le etichette da apporre sulle bottiglie una volta riempite. Utilizzare fogli di carta su cui scrivere il contenuto e la data di preparazione, e abbellirli con disegni. Incollare le etichette create alla bottiglia con la colla vinilica. Si possono personalizzare le bottiglie anche con nastri e/o ritagli di stoffa

**NOTE :** Questo laboratorio è perfetto per utilizzare la frutta che eventualmente rimane durante i pasti della giornata o per utilizzare frutta parzialmente guasta (togliendo la parte guasta). Si possono anche mescolare diverse qualità di frutta. Il rapporto acqua/frutta va regolarlo in base ai gusti: se dovesse sembrarvi troppo denso potete aggiungere acqua. Per una miglior resa utilizzare frutta matura. La cottura va regolata in base alla consistenza del frutto. Se si vuole eliminare il frullatore, la frutta va cotta circa 10 minuti in più.

