**Cum preparăm suc de varză ca să ne jucăm şi să învăţăm cu dragoniţa Berta**

**Materiale:**

**Ingrediente:**

* varză roşie
* o pungă mare de plastic pentru congelator
* congelator
* apă
* încălzitor (pentru a încălzi apa)
* lingură pentru a amesteca
* strecurătoare
* 2 castroane

**Instrucţiuni:**

1/ Tăiaţi varza roşie în bucăţi mai mici şi introduceţi-le într-o pungă de plastic în congelator, lăsându-le să stea măcar de pe o zi pe alta (ele pot sta în congelator şi 3 luni fără să-şi piardă culoarea)

2/ Puneţi aproximativ 1 litru de varză roşie congelată într-un castron. Turnaţi apă fierbinte deasupra, până ce acoperă varza aproape în întregime. Lăsaţi să se pătrundă timp de aproximativ 30 de minute.

3/ Strecuraţi amestecul pentru a îndepărta toate fragmentele de varză.

4/ Sucul de varză roşie pe care nu-l folosiţi poate fi păstrat timp de cîteva luni în congelator, într-o sticlă de plastic sigilată.