



ENTDECKERTOUR MIT FABIUS



FOLGE 5

Material:

1 Bio-Zitronen reiben,
schneiden, zerdrücken
2 Esslöffel Zucker
300 ml Wasser
Eiswürfel

Zur Herstellung benötigt ihr außerdem:

Waage oder Messbecher,
Gemüsereibe, Löffel, 2
Schüssel, Sieb, Krug, Messer,
Einweghandschuhe, Eiswürfel,
Zitronenscheibe zum dekorieren.

Natürlich kann die Limonade
auch ohne oder weniger Zucker
hergestellt werden.

So funktioniert das Experiment:

Nur die obere gelbgrüne Schicht abreiben - die weiße Schicht muss nicht abgerieben werden.

Stelle die Limonade für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Danach die Zitronen absieben und mit Eiswürfeln in einem Krug servieren.

VIEL SPASS!!!!