## "MARCELLEKE"

Marcel est notre apiculteur. Si vous avez un jour envie de le rencontrer, il se fera une joie de raconter aux petits comme aux grands l'histoire des petites fleurs et des abeilles. Il vous fera visiter le verger et découvrir la production de jus de fruits.



## **INGRÉDIENTS**

10 cl de jus de pommes-fraises « Verhofstede » • 0,5 cl de jus de betteraves-pommes « Verhofstede » • 2 fraises fraîches • 1 brin de menthe fraîche • 2 cl d'édulcorant naturel (eau au miel\*, sirop d'agave ou sirop de maïs) • glaçons (si vous le souhaitez) • eau pétillante

## **PRÉPARATION**

Marcel vous explique la recette) Placez une fraise fraîche dans un verre et écrasez-la à l'aide d'une fourchette. Versez-y 2 cl d'eau au miel\*, de jus de betteraves rouges « Verhofstede » et de jus de pommes-fraises « Verhofstede ». Mélangez le tout avec une cuillère et ajoutez-y éventuellement des glaçons. Ajoutez ensuite lentement 2 cl d'eau pétillante et décorez le verre avec une fraise et un petit brin de menthe.

## **\*EAU AU MIEL**

(Marcel vous explique la recette) Portez 25 cl d'eau à ébullition. Retirez l'eau du feu et ajoutez-y 25 cl de miel. Laissez refroidir ce mélange et conservez-le dans une bouteille ou un bocal fermé(e).