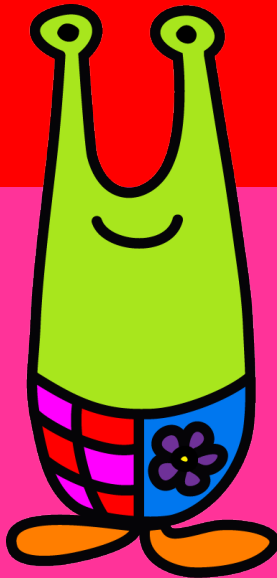
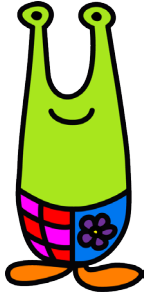


# Rupert

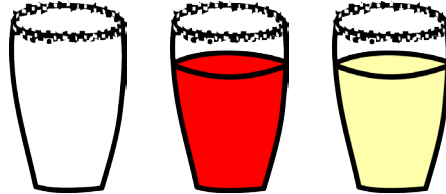
maakt limonade



Babs Vandecruis



Rupert gaat limonade maken.  
Doe je mee?



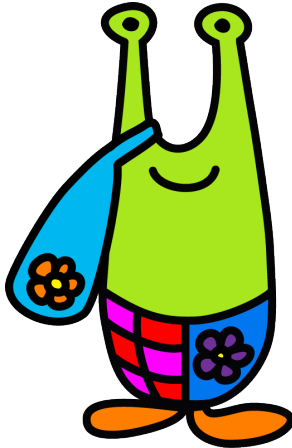
In dit boekje leer je:

- |                               |         |
|-------------------------------|---------|
| • een glas versieren          | pg. 2-7 |
| • limonade maken (met siroop) | 8-11    |
| • verse citroenlimonade maken | 12-16   |



## Glas versieren

Dit heb je nodig:



- 1 grote kan water
- 1 kommetje suiker
- 4 glazen
- 1 eetlepel
- 2 bordjes

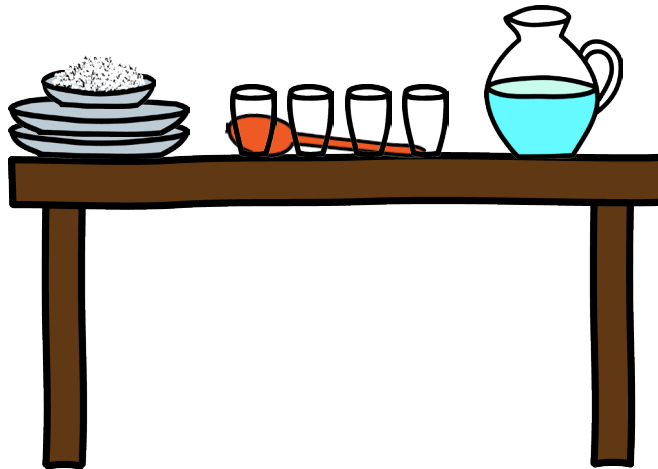


links

rechts

drie

**Zet eerst alles klaar.  
Heb je alles? Dan beginnen we eraan!**



links

rechts

Stap 1

Giet een beetje water op het ene bord.

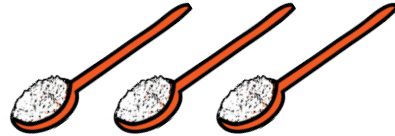


links

rechts

**Stap 2**

In het andere bord doe je 3  
eetlepels suiker.

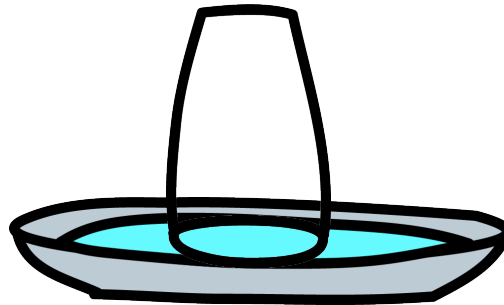


Bedek met de suiker de bodem van het bord.

Stap 3

Neem een glas. Draai het om en doop het in het bord met water.

Zorg dat de rand goed nat is.



Stap 4

Zet het glas met de natte rand  
in het bord met suiker.

Draai het glas nadien terug om.



Goed zo!

Dit glas heb je mooi versierd.

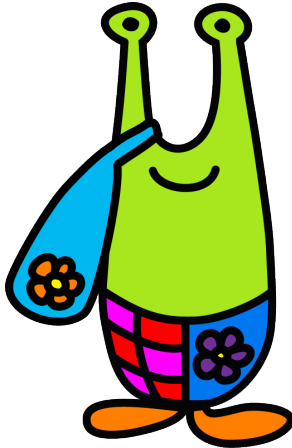
Doe dit ook met de de andere glazen.





## Limonade met siroop

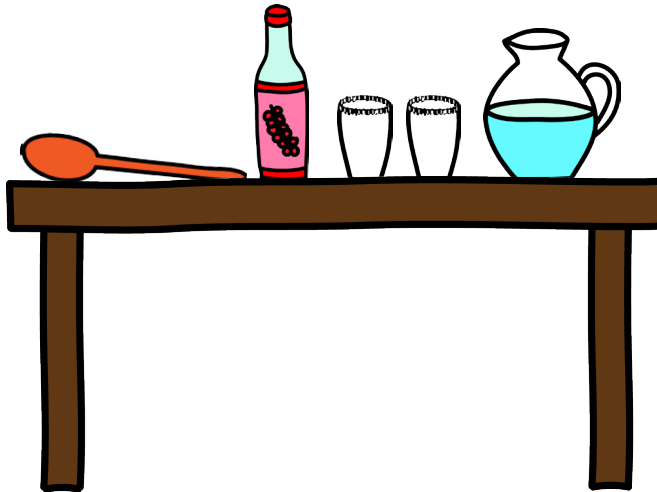
Dit heb je nodig:



- 1/2 liter water
- grenadine (of een andere siroop)
- 2 (versierde) glazen
- 1 eetlepel



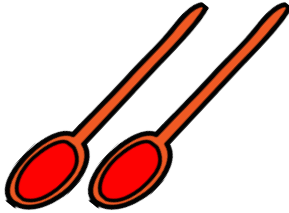
Zet eerst alles klaar.  
Heb je alles? Dan beginnen we eraan!



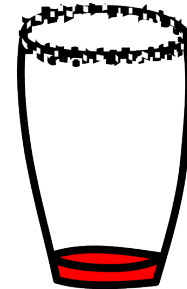
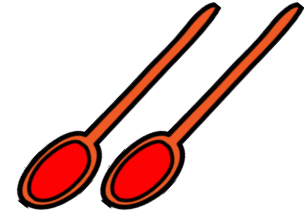
links

rechts

Stap 1



Neem de glazen en doe  
in elk glas 2 eetlepels  
grenadine.



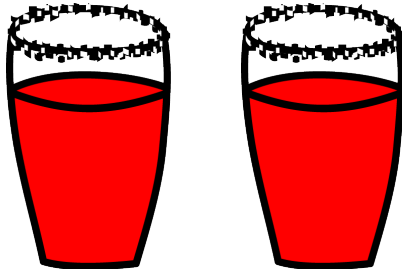
links

rechts

Stap 2

Doe er dan voorzichtig water bij.

Even roeren en klaar  
is je limonade.

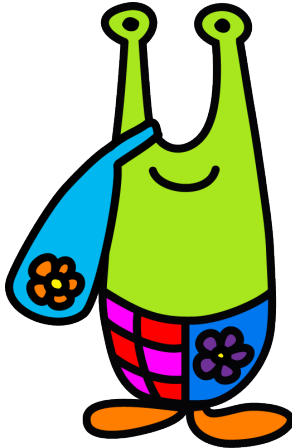


Heerlijk!



# Citroenlimonade

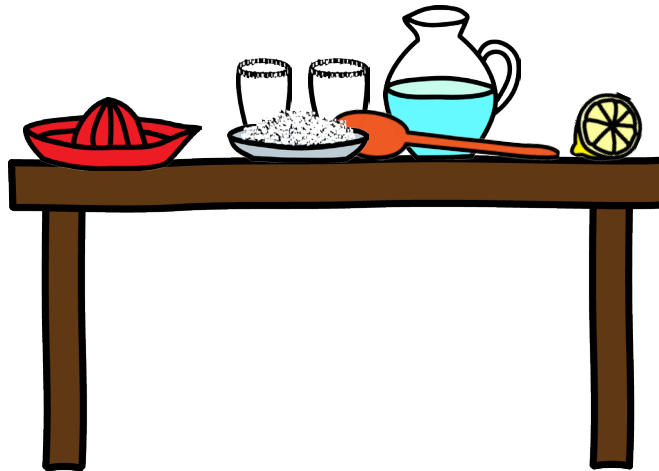
Dit heb je nodig:



- 1/2 liter water
- 1 kommetje suiker
- 1/2 citroen
- 2 (versierde) glazen
- 1 eetlepel
- 1 citruspers



**Zet eerst alles klaar.  
Heb je alles? Dan beginnen we eraan!**

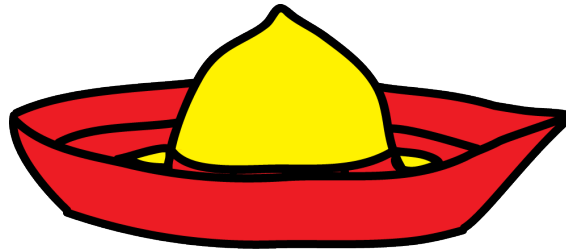


links

rechts

Stap 1

Pers een halve citroen.



links

rechts

Stap 2



Doe het sap van de halve  
citroen in de kan met water.



Neem je lepel en roer even.

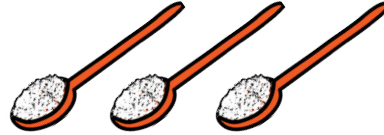


links

rechts



Stap 3

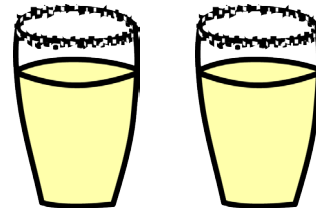


Doe 3 afgestreken eetlepels  
suiker bij het citroenwater.

Goed roeren.

En klaar is je limonade!

Heerlijk!



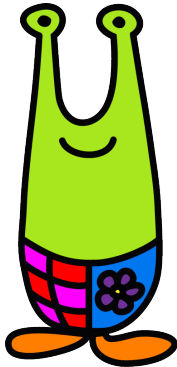
# zeventien

links



rechts

Nu gaan we nog even opruimen.



Prima! Dat heb je goed gedaan.  
Je bent een geweldige kok!

Tip: Voor een limonade met pit gebruik je  
prikwater.

[www.rupertexplores.com](http://www.rupertexplores.com)



©2015 studioPRTZL