



# « Dis-moi »

## Script de l'épisode 14 : Le sirop de Noël

Bonjour à vous, je m'appelle Laetitia et je vous souhaite la bienvenue dans l'épisode de « Dis-moi » spécial recette de Noël !

Les jours deviennent plus courts et la période de Noël approche. En cette période de l'année nous avons souvent envie de boire quelque chose qui nous réchauffe. Ça tombe bien car Romane, 12 ans nous demande :

*« C'est bientôt Noël! Dis, comment fait-on un sirop de Noël ? »*

Nous te proposons une recette facile à réaliser avec de bons ingrédients, comme de la cannelle et des clous de girofle.

Pour la préparation il te faut les ustensiles suivants :

- Une grande casserole avec couvercle
- Un récipient
- Une passoire
- Un couteau à éplucher et un couteau
- Une presse à agrumes
- Un entonnoir
- Des petites bouteilles récupérées en verre, bien nettoyées et rincées à l'eau chaude avec des couvercles à visser. Des bouteilles de jus de fruits s'y prêtent très bien. Mais elles doivent être en verre, puisque nous y versons le sirop chaud.

Et voici les ingrédients pour réaliser ton sirop :

- 2 oranges bio et 3 citrons bio
- 1 litre de jus de raisins rouge
- 2 cuillères à café de thé noir (ou deux sachets de thé noir)
- 1 anis étoilé (auss appelé de la badiane chinoise)
- ½ bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 3 petites tranches de gingembre frais

# « Dis-moi »

## Script de l'épisode 14 : Le sirop de Noël



- Une gousse de vanille, fendue en longueur
- 350 g de sucre

Maintenant que tu as bien tout devant toi, on passe à la préparation !

1. Tu commences par verser le jus de raisin dans la casserole. Lave bien les oranges et les citrons. Prends le couteau à éplucher et enlève le zeste des agrumes que tu ajoutes dans la casserole. Ensuite presse le jus de tous les agrumes et ajoute-le dans la casserole.
2. Ensuite que tu as fait ça, tu peux ajouter toutes les épices, le thé, le gingembre et la vanille.
3. On passe à la cuisson !
4. Il faut cuire ce mélange pendant 5 minutes, puis tu enlèves la casserole du feu et tu la couvres avec un couvercle. Laisse reposer le tout pendant au moins 2 heures. Patience !
5. Pour enlever les épices et les zestes des agrumes il te faut filtrer le liquide à travers la passoire dans un récipient.
6. Ensuite, après avoir nettoyé la casserole, reverse le jus filtré et ajoute le sucre. Il faut bien remuer pour faire fondre le sucre. Une fois le sucre fondu, tu cuis à nouveau ton sirop pendant 5 minutes et tu le verses à l'aide d'un entonnoir dans les bouteilles préparées. Ferme bien les bouteilles avec les couvercles, ainsi tu peux garder ton sirop pendant plusieurs semaines.
7. Le sirop se déguste comme tous les autres sirops, mélangé avec de l'eau. Mais il est bien meilleur, si tu le prépares avec de l'eau chaude. Tu obtiens ainsi une boisson qui te réchauffe et qui t'apporte un avant-goût de Noël.
8. Si tu as envie, tu peux décorer tes bouteilles avec de jolies étiquettes pour les offrir à tes proches.

**Si tu postes des photos de ton sirop de Noël sur les réseaux sociaux, n'hésite pas à nous taguer avec le hashtag #alimentarium ! On se réjouit de les voir !**

**Nous te souhaitons une excellente dégustation et de belles fêtes de fin d'année !**



Retrouvez les autres épisodes et les visuels interactifs sur notre site internet:

[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)