**Tablet**

**Tekst startskjerm:**

*Kjør bilen med fingeren!*

*Opplev de norske jordbærene,*

*- for nå er de her!*

**Tekst Bonde:**

*Visste du at Korona er den jordbærsorten de fleste nordmenn liker aller best.*

**Tekst Lise:**

*Hei, jeg heter Lise og her har du en oppskrift med jordbær fra meg.*

*FRUKTSPYD*

*Del plommer i to og fjern steinene. Skjær epler i pene båter. For å hindre at eplebåter blir brune kan du gni snittflatene med litt sitron eller lime. Stikk fruktbiter, jordbær, bringebær og moreller på trepinner. Server fruktspydene liggende eller stående. Prøv også kombinasjonen små søte tomater, bringebær og jordbær!*

*(Link til oppskrift:* [*http://www.bama.no/norsk/oppskrift/barn\_fruktspyd.html*](http://www.bama.no/norsk/oppskrift/barn_fruktspyd.html)*)*

**Tekst på sluttskilt:**

*Trykk for oppskrifter*

*Trykk for sesong*

*(Link til oppskrifter:* <http://www.bama.no/norsk/index.html> *)*

*(Link til sesong:* <http://www.bama.no/norsk/sesong/juli.html>*)*

**Mobil**

**Tekst startskjerm:**

*Kjør bilen med fingeren!*

*Og opplev jordbærene.*

**Tekst Bonde:**

*Visste du at Korona er den jordbærsorten de fleste nordmenn liker aller best.*

**Tekst Lise:**

*Hei, jeg heter Lise og her har du en oppskrift med jordbær fra meg. Trykk her!*

*FRUKTSPYD*

*Del plommer i to og fjern steinene. Skjær epler i pene båter. For å hindre at eplebåter blir brune kan du gni snittflatene med litt sitron eller lime. Stikk fruktbiter, jordbær, bringebær og moreller på trepinner. Server fruktspydene liggende eller stående. Prøv også kombinasjonen små søte tomater, bringebær og jordbær!*

*(Link til oppskrift:* [*http://www.bama.no/norsk/oppskrift/barn\_fruktspyd.html*](http://www.bama.no/norsk/oppskrift/barn_fruktspyd.html)*)*

**Tekst på sluttskilt:**

*Trykk for oppskrifter*

*Trykk for sesong*

*(Link til oppskrifter:* <http://www.bama.no/norsk/index.html> *)*

*(Link til sesong:* <http://www.bama.no/norsk/sesong/juli.html>*)*