



Zawartość:

- 1 opakowanie żelatyny - 2 aromaty - 2 pipety - 1 pojemnik ze słodzonym kwaskiem cytrynowym - 1 łyżka dozująca - 1 miniłyżeczka do dozowania kwasu - 1 forma do cukierków (do mycia ręcznego) - 1 pudełko do przechowywania cukierków - 1 etykieta do oznaczenia mieszanki żelatyny i cukru

Dodatkowy sprzęt

we własnym zakresie:

- cukier puder - woda mineralna ciepła - 1 pusty i czysty słoiczek po dżemie (lub - 1 pudełko plastikowe o pojemności około 100 ml) - 1 szklanka

Sposób wykonania:

Higieniczne środki ostrożności: przed przystąpieniem do przygotowania cukierków umyć ręce, a wszelkie czynności wykonywać na czystym stole.

- Otworzyć opakowanie żelatyny i przesypać zawartość do przygotowanego wcześniej czystego słoiczka.
- Do słoiczka dodać 10 płaskich łyżek cukru pudru.
- Przez 2 minuty potrząsać słoiczkiem, żeby dokładnie wymieszać substancję żelującą z cukrem. Uwaga, jeśli mieszanka nie będzie jednolita, cukierki nie uzyskają odpowiedniej konsystencji. Taka proszkowa mieszanka może być przechowywana przez maksymalnie 2 miesiące (patrz: data minimalnej trwałości na opakowaniu z żelatyną). Wziąć etykietę i oznaczyć na niej datę minimalnej trwałości mieszanki, a następnie umieścić ją na słoiczku. Upewnić się, że są przygotowane wszystkie składniki konieczne do wyrobu cukierków.
- Za pomocą dużej łyżki dozującej nabrać 2 płaskie łyżki mieszanki proszków i wsypać je do szklanki.
- Za pomocą tej samej łyżki dozującej wlać do szklanki 15 ml (płaska łyżka dozująca) ciepłej wody (w temperaturze do około 60 ° C) i wymieszać.
- Dodać wybrany aromat oraz kwasek w następujących proporcjach, następnie wymieszać:

Owoce czerwone	Liczba kropli	Miniłyżeczki kwasu
Czarna porzeczka	22	4
Wiśnia	22	4

Smaki kwaśne	Liczba kropli	Miniłyżeczki kwasu
Mandarynka	22	4
Cytryna	22	4

(Skosztować gotowej masy i upewnić się, że ilość kwasu oraz aromatu odpowiada upodobaniom smakowym).

- Aby uzyskać płynniejszą masę, włożyć ją na 10-15 sekund do kuchenki mikrofalowej ustawionej na słabą moc (około 360 watów).
- Przełączyć masę do formy, a zlewkę oraz przybory umyć letnią wodą. Począć 90 minut lub włożyć na godzinę do lodówki, a następnie wyjąć cukierki z formy, odklejając je palcami.
- Aby cukierki były mniej klejące, można je obtoczyć w skrobi kukurydzianej lub cukrze pudrze.
- Przechowywać cukierki w przeznaczonym do tego celu pudełeczku, najlepiej w lodówce. Spożyć je w ciągu 48 godzin, ponieważ, oprócz kwasu cytrynowego, nie zawierają one żadnych konserwantów.

SKŁADNIKI ZESTAWU



Czarna porzeczka (4): aromat czarnej porzeczki posiada nuty owocowe oraz świeże, charakterystyczne dla tego małego okrągłego owocu.



Mandarynka (3): olejek eteryczny jest uzyskiwany w wyniku tłoczenia skórki czerwonej mandarynki.



Wiśnia (5): występuje ponad 600 odmian wiśni, które różnią się od siebie smakiem oraz kolorem. Aromat wiśni posiada nutę gorzkiego migdała połączoną z cząsteczką aldehydu benzoowego.



Cytryna (6): olejek eteryczny jest otrzymywany w wyniku tłoczenia skórek cytrynowych.

Uwaga: zestaw nie nadaje się dla dzieci poniżej 7 lat. Korzystać wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. Nie połykać kwasu ani aromatów w czystej postaci ani nie nakładać ich na skórę. Aromaty można przechowywać przez rok po otwarciu flakonika, z dala od światła i źródeł ciepła, najlepiej w lodówce. Nie dopuszczać do kontaktu z płomieniem. Data przydatności do spożycia żelatyny znajduje się na jej opakowaniu. Niektóre barwniki mogą mieć niepożądane skutki na aktywność i uwagę u dzieci. Kwasek cytrynowy podrażnia oczy. Po zakończeniu czynności dokładnie umyć skórę. W razie kontaktu z oczami: obficie przepłukać oko wodą. Jeśli to konieczne, natychmiast skonsultować się z lekarzem. Barwniki mogą plamić. Czyścić letnią wodą oraz mydłem.