



SA2703 Az én mini zselécukorka készítő műhelyem

Készíts finom gyümölcsízű zselécukorkát! A dobozban minden hozzávalót megtalálsz!

A készlet tartalma: 20 g marhazselatin zacskóban, 1 kis doboz citromsav, két flakon gyümölcsaroma, valamint mérőkanalak, pipetták, formák.

Szükséged lesz még: mikrohullámú sütőre, mikróban használható keverőtálkára kanállal, porcukorra, egy jól záródó, kb. 2 dl űrtartalmú dobozra.

A gyümölcszselé készítés lépései:

1. A zselésítő anyag előkészítése

Egy jól záródó dobozba szórd bele a készletben található zselatint, a mérőkanállal adagolj hozzá 6x15 ml porcukrot, zárd le a dobozt. Rázogatva keverd össze a zselatint a porcukorral.

2. A zselécukorkák készítése

A/ A keverőtálba rakj a mérőkanállal 2x15 ml cukrozott zselatinport, tölts hozzá 10 ml 60 °C-os vizet, és jól keverd össze.

B/Adj hozzá 18 csepp gyümölcsaromát és 2 adag citromsavat a mini mérőkanállal. Az így elkészült keveréket rakd 10 másodpercre mikróba 360 W-on.

C/ Az elkészült zselét töltsd be a formákba, és legalább egy órára rakd hűtőbe.

D/ Óvatosan szedd ki a formákból a zselécukorkákat. Az így elkészült zselé 48 óráig tartható el hűtőszekrényben.

A hozzávalók:

Zselatin. A zselatin egy részben állati eredetű fehérje, mely sok, kereskedelemben kapható édesség alapja. A készletben található zselatint külön ehhez a termékhez készítették. Segít a víz zselésítésében, egy olyan állag elérésében, mely formálható, megtartja a formáját, enyhén rugalmas. Nincs különösebb íze, ezért különböző aromákkal ízesíthető.

Citromsav. A citromsav az általunk fogyasztott legtöbb gyümölcsben megtalálható. Enyhén savanykás ízt ad a gyümölcsízű édességeknek, ugyanakkor tartósítószerként is szolgál, megakadályozza a baktériumok és gombák elszaporodását.

Gyümölcsaromák. A készlethez tartozó aromákat erre szakosodott szakember készítette kifejezetten gyermekek számára, figyelve arra, hogy a cukorkák íze a lehető legközelebb álljon a friss gyümölcs ízéhez.

Óvintézkedések:

Zselékészítés előtt moss kezet, és tiszta munkalapon dolgozz. A zselatint alaposan rázd össze a porcukorral, mert ha nem keverednek kellőképpen, romolhat a kész zselé állaga. Tartsd be az előírt arányokat! A porcukros zselatin ugyanolyan hosszan eltartható hermetikusan zárt dobozban, mint a tiszta zselatin. A kész cukorkákat 48 órát tarthatjuk el hűtőben.

Használat előtt figyelmesen olvassátok el az itt leírtakat, és őrizzétek meg a leírást. Mindig felnőtt felügyelettel készüljenek a cukorkák, kisgyermek ne férjenek hozzá a készlethez. Kerüljétek az alapanyagok szembe kerülését! A citromsav irritálja a szem nyálkahártyáját. Ha mégis a szemedbe kerül, moss kezet, majd öblítsd ki a szemedet bő, tiszta vízzel. Ha szükséges, forduljatok orvoshoz. Az ízesítőszereket tartsd hűtőszekrényben. Ne érintkezzenek nyílt lánggal, ne kóstoljátok meg őket tisztán, és ne kenjétek a bőrötökre.

Figyelmeztetés! 7 éves kor alatti gyermekeknek nem ajánlott a készlet használata. Felnőtt felügyeletére van szükség, aki ismeri az itt leírt óvintézkedéseket. Olvasson el mindent figyelmesen, mielőtt hozzáfogna a zselékészítéshez, és őrizze meg a leírást. A kisgyermeket és az állatokat tartsa távol attól a helytől, ahol a kísérlet zajlik. A készletet olyan helyen tartsa, ahol 7 év alatti gyermek nem fér hozzá. Illatanyagokat tartalmaz, melyek az arra érzékenyeknél allergiás reakciót válthatnak ki. Egyes színezékek nem kívánt hatással lehetnek gyermekek tevékenységére, figyelmére. A készlet nem tartalmazza az előírt porcukrot.

Jó szórakozást!

A játékot importálja és forgalmazza:

Casparus Kiadó Kft.

2083 Solymár, Terstyánszky u. 89

Tel: +36202887494

E-mail: katica@casparus.hu

Web: www.katica.hu