Vyrábíme cukrové krystaly



Co budeme potřebovat?

- špejle (ideálně pevnější)
- cukr krystal
- vodu
- kolíčky
- ½ hrnku ovoce (pokud chceme krystaly s ovocnou chutí – jahody, borůvky, maliny, ostružiny..)
- vysokou sklenici

Postup:

1. Každou **špejli namočíme přibližně do ¾ do vody a ihned poté obalíme v cukru**.
2. Na suchý konec kolmo **připneme kolíček**.
3. **Ovoce rozmačkáme** na jemnou kaši a ideálně ještě přecedíme přes jemné síto. **Vlijeme do kastrůlku, přidáme hrnek vody a hrnek cukru.**
4. Směs **přivedeme k varu**, poté vlijeme do vysoké sklenice.

5. Dovnitř **ponoříme špejle tak, aby se nedotýkaly stěn, dna ani jedna druhé**, každou špejli ponoříme ideálně do jiné sklenice (můžeme tak experimentovat s barvami a příchutěmi).
6. Kolíček by měl být opřený o hrdlo a pomoci tak ke správnému držení a umístění špejle. **Necháme odstát** alespoň přes noc.
7. Na špejli vyrostou krásné sladké krystaly, které můžeme použít jako sladidlo do čaje, míchátko do koktejlů, či jako lízátka pro děti. **Čím déle necháme směs odstát, tím větší krystaly budou.**