

Budete potrebovať:



2 až 3 šálky cukru



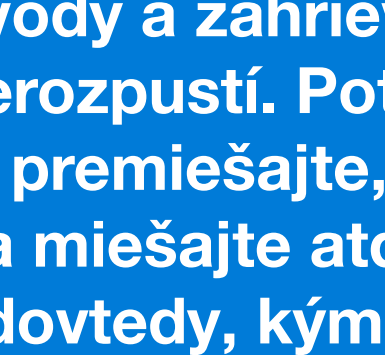
1 šálku vody



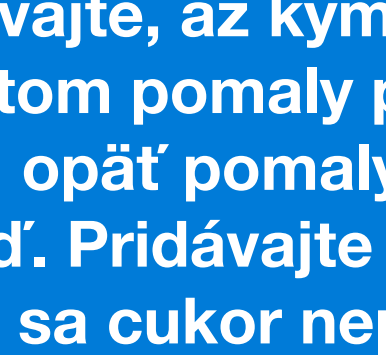
potravinárske farby (nepovinné)



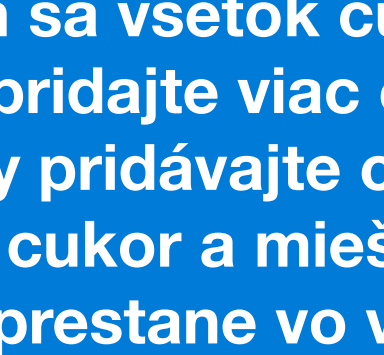
poohár



veľký hrniec



štipce na bielizeň



7.

VYROBTE SI KAMELIZOVANÝ CUKOR NA DRIEVKU



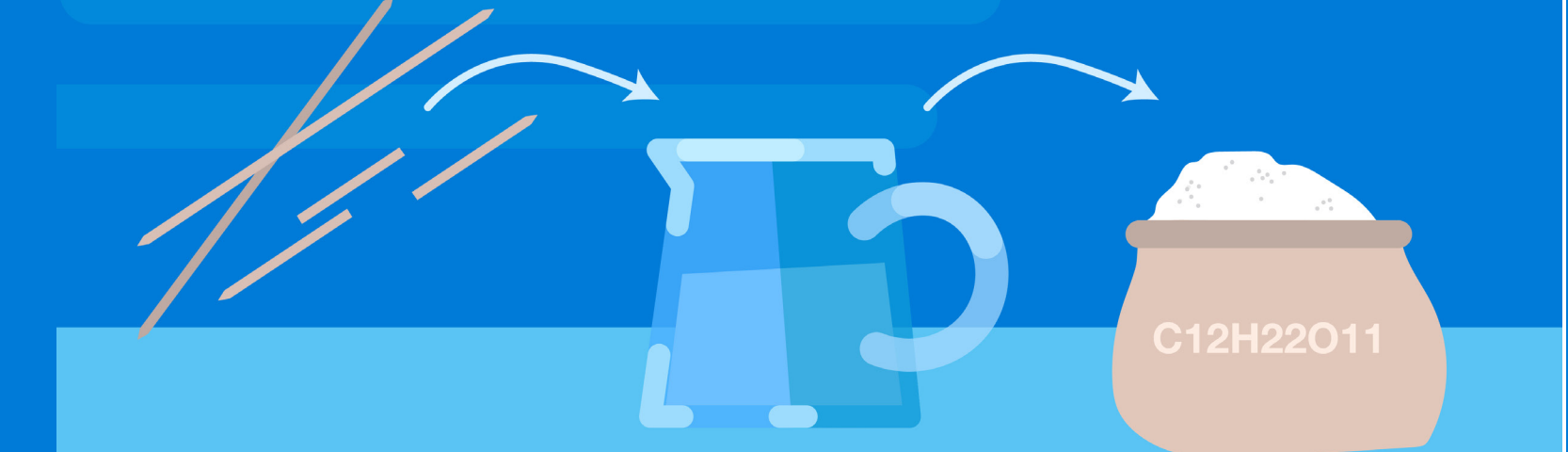
V hrnci zmiešajte rovnaký diel cukru a vody a zahrievajte, až kým sa všetok cukor nerozpustí. Potom pomaly pridajte viac cukru a miešajte, opäť pomaly pridávajte cukor a miešajte atď. Pridávajte cukor a miešajte dovtedy, kým sa cukor neprestane vo vode rozpúšťať. Voda začne vyzerať trochu mútna. To bude signál, že už sa nerozpúšťa žiadny cukor a dosiahla sa dokonalá saturácia cukru.

V skratke, vytvárate nasýtený roztok cukru, alebo roztok, v ktorom sa pri určitej teplote už nerozpúšťa cukor.

Množstvo cukru a vody, ktoré ste použili, by malo byť zhruba v pomere 3:1. Recept môžete pokojne aj zdvojnásobiť alebo strojnásobiť, pokiaľ zachováte pomer 3:1.

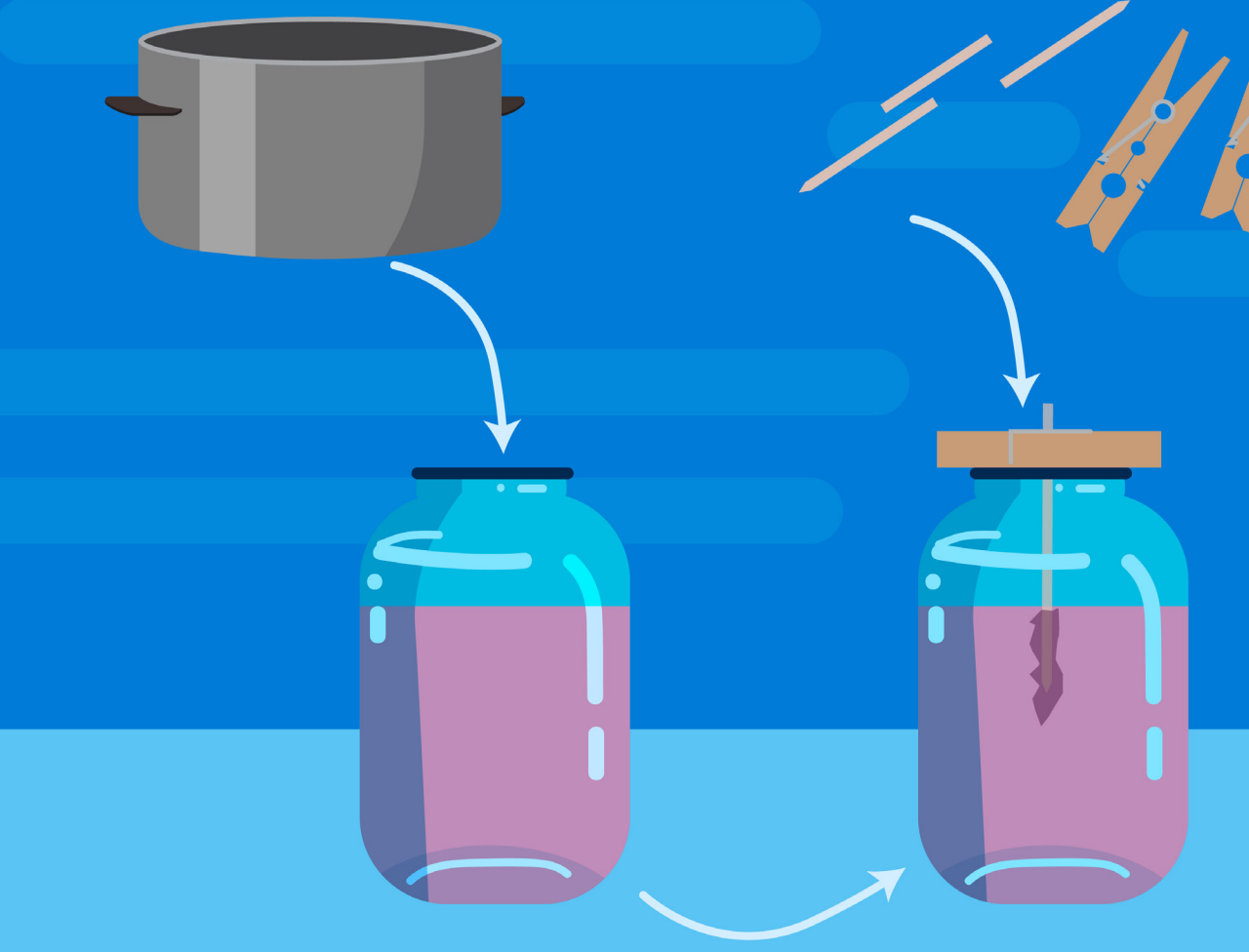


Narežte špajdle na potrebnú veľkosť pohára alebo pohárov, ktoré použijete. Ponorte kúsky špajdle do vody a vyváľajte ich v cukre. Potom tyčinky obalené cukrom odložte nabok a nechajte zaschnúť.



Keď vaša „cukrová voda“ dostatočne vychladla, nalejte ju do pohárov, pričom na každú nádobu použijete jednu farbu karamelizovaného cukru, ktorý chcete vyrobiť.

Keď sú drevka suché, opatrne ich vložte do pohárov. Je dôležité, aby sa tyčinky nedotýkali dna ani bočných strán nádoby.



K rastu kryštálov na drevku prispievajú dve rôzne metódy. Vytvorili ste presýtený roztok, najskôr zahriatím nasýteného roztoku cukru (roztok, v ktorom sa pri určitej teplote už nedokáže rozpustiť žiadny cukor), a potom jeho ochladením. Presýtený roztok je nestabilný – obsahuje viac rozpustenej látky (v tomto prípade cukru), než koľko dokáže zostať v tekutej forme, takže cukor z roztoku vystúpi a vytvorí takzvaný precipitát (zrazeninu). Táto metóda sa nazýva zrážanie alebo precipitácia.

Druhou metódou je odparovanie – postupom času sa voda z roztoku pomaly odparí. Odparovaním vody sa roztok stáva nasýtenejším a molekuly cukru budú z neho naďalej vychádzať a zhromažďovať sa na očkovacích kryštáloch na drevku. Kryštály karamelizovaného cukru rastú po jednotlivých molekulách, jedna za druhou. Vaša hotová cukrovinka bude pozostávať približne z kvadriliónu (1 000 000 000 000) molekúl uchytených na drevku.

