



ИЗ ЧЕГО СДЕЛАНА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА

Жевательная резинка

- жевательная резинка-кулинарное изделие, которое состоит из несъедобной эластичной основы и различных вкусовых и ароматических добавок. В процессе употребления жевательная резинка практически не уменьшается в объёме, но все наполнители постепенно растворяются, после чего основа становится безвкусной и обычно выбрасывается. Из многих видов жевательной резинки в качестве развлечения можно выдувать пузыри, что в англоязычных странах дало ей ещё одно название *bubble gum* (то есть что-то вроде «резина для пузырей»).
ароматических добавок

Сделаем полезную жевачку

- ▣ - вода – 100 мл;
- крахмал – 1 ч. ложка;
- фруктовый сок – 100 мл;
- лимонный сок – 5 ст. ложек;
- сахарный сироп – 300 мл.



Приготовление

- ▣ Слегка нагрейте в микроволновой печи фруктовый сок и залейте желатин, оставляя до набухания. Можете конечно же, использовать любой другой сок, что нравится, в зависимости от вкуса. Сироп сахарный вылейте в миску и немного подогрейте, добавив затем краситель или вкусовую добавку.

Можно просто немного посыпать специй типа ванили, корицы или тертой цедры. Как только сироп стал теплым, добавьте в него набухший крахмал и желатин, перемешав всю массу до однородности. После этого процедите через сито. Жевательный мармелад можете залить по формочкам и отправить в холодильник на 6-8 часов.

У нас получилась





Спасибо за внимание

