

# Domácí gumoví medvídci

(čtení s porozuměním)

Vyrobít si domácí gumové medvídky není nic náročného. Budou tak výteční, že jich sníš celou kupu na posezení.

## Budeš potřebovat:

- šťávu z pomeranče nebo citrónu, asi 125 ml (můžeš použít džus)
- asi půl kila ovoce
- 76 ml želatiny v prášku
- 1 lžíci medu (můžeš použít i javorový sirup)
- formičky



## Postup výroby:

1. Vymačkej šťávu z pomeranče.
2. Do šťávy přidej nadrobno nakrájené ovoce.
3. Povař v hrnci, dokud ovoce nezměkne. Poznáš to tak, že po napíchnutí bude měkké.
4. Sundej hrnec ze sporáku a nechej pár minut vychladnout.
5. Přidej med a rozmixuj dohladka. Ve směsi nesmí být žádné kousky.
6. Nechej 5–7 minut chladnout, pak přisypej želatinu.
7. Opět rozmixuj zcela dohladka.
8. Vzniklou směs vylij do vhodných formiček a dej do lednice. Formičky by měly být malé, existují dokonce speciální silikonové formičky na medvídky.
9. Jakmile medvídci ztuhnou, můžeš si z nich vyrobit kyseláče.
10. To uděláš tak, že medvídky obalíš v kyselině citronové smíchané s cukrem. Získáš tak sladkokyselou chuť.
11. Pokud chceš, aby byli medvídci barevní, můžeš použít přírodní barviva jako je šťáva z červené řepy, sušený špenát a další. Tato barviva přidej před vařením.

## 1. Doplň do tabulku k surovinám množství:

med	
ovoce	
šťáva z pomeranče nebo citrónu	
želatina	

2. Napiš celou větou, co můžeš použít místo pomerančové šťávy.

---

3. Doplně do vět chybějící slova:

Vymačkej šťávu z .

Směs v hrnci nechej pár minut .

Pokud chceš medvídky , přidej barvivo.

Směs  do formiček.

Hotoví medvídci musí vychladnout v .

4. V textu barevně označ, co můžeš použít, aby byli medvídci barevní.

5. Napiš, jak se v textu říká kyselým medvídkům.

---

6. Věděl bys, o jaké slovo se jedná? Odpověď podtrhni.

- nespisovné
- sprosté
- spisovné

7. Odpověz, co je pravda (ANO) a co je lež (NE):

- Ve směsi mají být kousky. ANO - NE
- Tito medvídci se vyrábí z ovoce. ANO - NE
- Medvídky můžeš osladit i javorovým sirupem. ANO - NE
- Medvídci ztuhnou díky želatině ANO - NE
- Ovoce se má uvařit do měkka. ANO - NE

Sebehodnocení:

