



mini brain
academy

Pomysł MBA na...



5



Klasycznego

Gniotka

2 sposoby

Co przygotować:

- balonik zwykły
- mąkę ziemniaczaną
- marker
- włóczka, mulina, sznurek
- lejek
- pusta butelka
- balonik przeźroczysty
- cekinki, brokaty
- żelatynę lub żelfix
- gorącą wodę
- łyżeczkę



1. Gniotek Klasyczny: przygotuj balonik zwykły, mąkę ziemniaczaną i lejek
Gniotek Żelkowy: przygotuj żelatynę, wodę, łyżkę

2. Gniotek Klasyczny: do pustej butelki wsyp mąkę ziemniaczaną korzystając z lejka, jeśli się ujście lejka "zatka" pomóż sobie słonką, wykałaczką czymkolwiek co smieści się w średnicę lejka
Gniotek Żelkowy: wsyp ok 4 łyżki żelatyny, zalej gorącą wodą i dokładnie wymieszaj, odstaw do schłodzenia

3. Gniotek Klasyczny: nadmuchaj balonik, zakręć końcówkę i naciągnij na butelkę, obróć i przesyp do balonika zawartość butelki
Gniotek Żelkowy: do balonika przez lejek wsyp cekiny, brokat czy jakieś drobiazgi, do butelki przelej ostudzoną żelatynę, nadmuchaj balonik, naciągnij na butelkę i przelej z butelki żelatynę do balonika



4. Gniotek Klasyczny: zawiąż balonik i aby zasłonić końcówkę z nitki, wstążek czy czegokolwiek chcesz zrób szaloną czuprynę, na koniec zostało namalowanie buziola naszemu gniotkowi i nadanie mu imienia :)
Gniotek Żelkowy: balonik zawiąż i gnieć :) z czasem gniotek będzie się "żelkował"



KILKA TIP'ÓW NA CIEKAWĄ ZABAWĘ:

- jeśli nie masz żelatyny możesz użyć cukru żelującego, zelfixu lub pektyn z owoców
- jeśli chcesz pozyskać pektynę, wystarczy obrać jabłka. Najwięcej pektyny mają owoce kwaśne i niedojrzałe z zieloną skórką. Umieścić odpady jabłkowe w garnku z grubym dnem. Wlać wodę. Przykryć i gotować na małym ogniu (często mieszając) 20-25 minut od momentu zagotowania. Wystudzić. Przełożyć na perlonowe sito i zostawić na 5-6 godzin a najlepiej na całą noc aby sok swobodnie odciekł. Uzyskana w ten sposób ciecz, która rozłóża między palcami przypomina płynną żelatynę, to właśnie pektyna.
- UWAGA, nie da się inaczej wsypać mąki ziemniaczanej do balonika czy wlać żelatynę do balona, jedyną metodą jaką możesz spokojnie zastosować w domu to właśnie ta z butelką :)

czy wiesz że...

Pektyny Występują w naturze w owocach takich jak: jabłka, cytrusy, pigwa, porzeczki, żurawina, winogrona czy agrest. Natomiast morele, brzoskwinie, jagody, czarny bez, truskawki, maliny, gruszki, ananasy i czereśnie mają jej znacznie mniej. Dlatego najlepiej przygotowując przetwory dobrze jest łączyć oba rodzaje owoców np. truskawki z porzeczkami.