



# BADEMASTI POKUS

Uz ovaj češ  
se pokus moći  
zasladiti!

## Znanost u kuhanju

Znanost je svuda oko nas. Kamo god pogledaš, što god dodirneš, što god pojedeš ili popiješ, sve je to znanost. Uoči blagdana predložimo izvođenje bademastog pokusa uz koji ćeš otkriti znanost i u kuhinji, a prvi češ put moći pojesti rezultate pokusa! Uz opisani postupak i obveznu pomoć odrasle osobe upoznat ćeš tradicionalnu blagdansku slasticu kojom se možeš zasladiti ili je darovati. Usvojiti ćeš i sljedeće pojmove: otapanje, isparavanje, kristalizacija i taljenje.



## POKUS Ušćereni bademi



Plodovi slatkog badema najčešće se jedu sirovi, a ušćereni se često daruju, osobito na vjenčanjima ili za Božić. Tradicija pripreme tih slatkih darova osobito je poznata u Dalmaciji u kojoj ušćerene bademe nazivaju bruštulane mendule. Za taj slatki pokus u kojem obvezno mora sudjelovati odrasla osoba trebat će ti:

- tri plastične čaše od 200 mL
- šećer
- očišćeni bademi
- voda
- lonac (1,5 – 2 L)
- drvena kuhača
- list masnog papira za pečenje
- vatrostalna posuda ili veliki metalni pladanj
- malo vanilijina šećera ili ruma radi arome



## Postupak POKUSA

1. Jednu plastičnu čašu napuni do vrha šećerom (200 mL), drugu do vrha bademima (200 mL), a treću do polovice vodom (100 mL). Čaše ti služe kao mjerica. Uspi i ulij sadržaj svih čaša u lonac. Možeš dodati i malo vanilijina šećera ili ruma radi arome. Nakon toga zauzmi mjesto dalje od kuhala i daljnje upute pažljivo pročitaj odrasloj osobi koja će sudjelovati u pokusu.

Pokuse izvodi uz  
pomoć odraslih!