

Kiosk z Cukierkami

Zestaw kreatywny do cukierków żelowych - Od 6 lat

Zawartość pudełka

- 3 opakowania żelatyny
- 4 naturalne aromaty (mandarynka, banan, poziomka, lukrecja)
- 4 pipetki
- 1 pojemnik z kwasem cytrusowym
- 1 łyżka dozująca i jedna minifyżeczka do dozowania kwasu
- 1 zlewka
- 1 płaska szpatułka do mieszania
- 1 okrągłe pudełko do mieszania żelatyny i cukru pudru
- 1 forma do cukierków
- 2 torebeczki ozdobne ze wstążką.

Dodatkowe akcesoria niezbędne do produkcji cukierków: cukier puder, woda mineralna, ewentualnie woda różana lub woda z kwiatu pomarańczowy.

Produkty zapasowe Sentosphere: są sprzedawane w opakowaniach typu blister.

Uwaga dotycząca higieny: przed przyrządzaniem cukierków należy umyć ręce i zadbać o czystość stołu, na którym będą robione cukierki.

Sposób przyrządzania

Zaleca się, by wszystkie czynności wykonywać w kuchni na uprzątniętym stole.

Wyjąć zawartość pojemnika i za pomocą nożyczek pokroić żel na małe kostki o wymiarze 3 cm. Przygotować rondel, najlepiej z dzióbkiem, i włożyć do niego kostki. Otworzyć pojemniczki i przygotować pipetkę, z której należy wcześniej usunąć powietrze. Płytę elektryczną kuchenki wyłożyć folią aluminiową. Postawić rondel na płycie ustawionej na najniższy poziom mocy (1). Dzięki temu zawartość rondelka nie osiągnie temperatury powyżej 65/70°C. Należy pamiętać o tym, że nie wszystkie płyty nagrzewają się jednakowo. Jeśli płyta ustawiona jest na poziom mocy wyższy niż 1 należy roztopić żel w kąpieli wodnej. Nie należy roztopiać żelu na palniku gazowym. Wydzielanie zapachu i dymu świadczy o tym, że płyta elektryczna jest zbyt rozgrzana. Kostki żelu roztopiają się około 15 minut. W momencie kiedy żel staje się płynny, można go przelać do szklanych naczyń i w ten sposób otrzymać świece z efektem kryształcznym. Aromaty i barwinki można dodawać dopiero po ściągnięciu rondelka z płyty grzewczej.

Dodać aromat i ewentualnie kwas w proporcjach:

Aromat	Liczba kropli	Minifyżeczki kwasu
Banan	13-15	1 - 2
Mandarynka	16-18	2
Poziomka	13-15	1 - 2
Lukrecja	16-18	0

(Należy spróbować mieszankę i sprawdzić, czy ilość aromatów i kwasu jest wystarczająca).

Włożyć mieszankę na 10-15 sekund do kuchenki mikrofalowej ustawionej na średni poziom mocy (360W). Masa staje się bardziej płynna, dzięki czemu cukierki będą przezroczyste. Wlać masę do foremek o różnych kształtach. Poczekaj półtorej godziny lub włożyć foremki na godzinę do lodówki, a następnie palcami wyciągnąć z formy gotowe cukierki. Aby cukierki były mniej klejące i zyskały efekt „oszronienia” można je obtoczyć w mące kukurydzianej, cukrze pudrze lub zwykłej mące. Zaleca się przechowywanie cukierków w lodówce, w małym pudełku lub w jednej z torebek. Należy je spożyć w ciągu 48 godzin, ponieważ jedynym użytym w nich środkiem konserwującym jest kwas cytrynowy. Szczególnie podatne na psucie są cukierki o smaku lukrecji, ponieważ nie zawierają kwasu, choć oczywiście można go do nich dodać, jeśli ktoś lubi. Można również przyrządzić cukierki lukrecjowe z dodatkiem soli, tak jak to robią Niemcy.

Inny sposób przyrządzania

Wybrać jeden z aromatów i przygotować miksturę w zlewce, następnie w celu uzyskania bardziej miękkiej konsystencji dolać 10 ml wody lub dodać jeszcze jedną łyżkę kwasu dla poprawienia smaku. Można wymieszać dwa aromaty, w sumie nie więcej niż 18 kropli, i dodać kwas w maksymalnej ilości 3 minifyżeczek. Można również wzbogacić smak cukierków poprzez dodanie 20 kropli wody różanej lub wody z kwiatu pomarańczy. W celu przeanalizowania własnych wrażeń smakowych i porównania ich z doznaniem przyjaciół należy wypełnić poniższą tabelę.

Tablica do nauki analizy smakowej

Aromat	Kształt	Ilość kwasu	Ilość aromatu	Ilość wody	Smak cukierka	Rodzaj cukierka	Ocena od 1 do 5		
Mandarynka	miś	1		10 ml	Słodki	Twardy	Jaś 5	Ola 3	Piotr 2
Mandarynka	kwiatek	1		20 ml	Słodki	Miękki			
Mandarynka	maska	3		10 ml	Kwaskowy	Twardy			

Przepisy tworzone są na podstawie poszczególnych kształtów cukierków.

Składniki zestawu

Żelatyna (1) jest podstawowym składnikiem większości powszechnie sprzedawanych cukierków. Jest to substancja białkowa otrzymywana ze skóry wieprzowej. Cukierki przygotowywane domowym sposobem powstają na bazie żelatyny specjalnie dostosowanej do potrzeb tego zestawu. Jest to produkt żelujący wodę i dzięki temu można otrzymać gęstą, przezroczystą i lekko gumowatą konsystencję. Choć sama żelatyna nie posiada wyraźnego smaku, to jednak przyczynia się do lepszego wyeksponowania zastosowanych aromatów.

Kwas cytrusowy (2), a właściwie kwas cytrynowy, zawarty jest w większości zjadanych przez nas owoców. Dzięki niemu cukierki stają się bardziej kwaskowe i jednocześnie bardziej owocowe w smaku. Kwas jest również środkiem konserwującym, to znaczy zapobiega rozmnażaniu się bakterii i grzybów. Zazwyczaj nie jest stosowany do wyrobu cukierków na bazie lukrecji.

Esencja mandarynkowa (3) jest otrzymywana w wyniku ekstrakcji skórki mandarynki czerwonej Citrus reticulata blanco Francisco należącej rodziny rutowatych. Owoc ten pochodzi z Chin i zgodnie z tamtejszą tradycją był ofiarowywany mandarynom, stąd jego nazwa. Obecnie mandarynka czerwona uprawiana jest głównie na południu Włoch. Esencja mandarynkowa jest bardzo nietrwała i podatna na utlenianie, dlatego też zaleca się, aby od samego początku wszystkie aromaty wchodzące w skład

zestawu przechowywane były w lodówce i z dala od światła. Ewentualny osad na dnie pojemniczka z esencją jest naturalnym zjawiskiem.

Banan (4) jest owocem ogromnej tropikalnej rośliny z rodziny bananowatych. Nie da się w sposób naturalny uzyskać ekstraktu z tego owocu, jednak z uwagi na jego niezwykle pożądany charakterystyczny aromat czyniono starania, by rozpoznać wszystkie jego cząsteczki i odtworzyć na ich podstawie aromat identyczny z naturalnym. Ponieważ aromat ten tworzony jest na bazie wyłącznie naturalnych składników nadano mu status aromatu naturalnego.

Poziomka (5) jest aromatycznym owocem rośliny pochodzącej z rodziny różowatych. Jej botaniczna nazwa to *Fragaria vesca*. Podobnie jak w przypadku banana nie da się w bezpośredni sposób wyekstrahować esencji poziomkowej, gdyż na uzyskanie kilku gramów aromatu należałoby zużyć kilka ton owoców. Dlatego też po zidentyfikowaniu wszystkich cząsteczek aromatu poziomki, udało się go odtworzyć w warunkach laboratoryjnych, posikując się wyłącznie naturalnymi składnikami. A zatem ponownie mamy do czynienia z aromatem naturalnym.

Wyciąg z lukrecji (6) jest otrzymywany z korzenia lukrecji *Glycyrrhiza gabra*. Nazwa rośliny pochodzi z języka greckiego - „glycys” oznacza „słodki”, natomiast „rhiza” to „korzeń”. Ta roślina z rodziny bobowatych pochodzi z rejonów Morza Śródziemnego i rośnie w Hiszpanii, ale głównie spotykana jest w Turcji, Afganistanie, Pakistanie i Chinach. Aby otrzymać aromat lukrecjowy najpierw uzyskuje się proszek z korzenia lukrecji, który swym wyglądem przypomina korzeń drzewa. Proszek ten następnie zostaje rozpuszczony w wodzie. Często dodaje się do niego również inne substancje, takie jak anetol (związek chemiczny stanowiący 80-90% esencji badianu, anyżku i kopru), mięta, fiołek (jonon odmiany alfa) oraz wanilia. Aromat lukrecjowy znajdujący się w zestawie zawiera anetol. W Niemczech często spotyka się cukierki lukrecjowe w wersji słonej!

Odbieranie wrażeń smakowych

- czyli kilka informacji dla rodziców

Chcemy podziękować profesorowi MacLeodowi, założycielowi laboratorium neurobiologicznemu Laboratoire de Neurobiologie Sensorielle de l'Ecole Pratique des Hautes Etudes oraz przewodniczącemu Instytutu Smaku (Institut du Goût), za pomoc w przygotowaniu poniższego opracowania.

Ogólnie rzecz ujmując, zmysł smaku wiąże się wyłącznie z doznaniem odczuwanym na języku podczas jedzenia. Są one prowadzone są przez trzy różne nerwy i docierają do mózgu w tym samym czasie, co wrażenia węchowe, a następnie dość szybko dołączają do nich doznania dotykowe i termiczne, które uzupełniają przekaz wysyłany przez zmysły. Taki proces odbywa się zawsze, kiedy jemy.

Zaobserwowano także, że jedzenie może być akceptowane lub odrzucone nie tylko ze względu na swój smak, ale również zapach, konsystencję i wygląd. Jednak rzadko zdarza się, by dany pokarm był negowany z powodu tych czterech czynników jednocześnie.

A zatem doznania odczuwane w jamie ustnej łączą się w drodze do mózgu, a następnie trafiają do trzech różnych stref mózgowych, gdzie czekają je odmienne losy. W przedniej części mózgu stają się doznaniem uświadomionym, w bocznych jego częściach zamieniają się we wspomnienia, u podstawy mózgu zaś trafiają do miejsca zwanego „ośrodkiem przyjemności”, który nadaje wrażeniom zmysłowym mniej lub bardziej przyjemny charakter.

Ostrzeżenie

Nie należy spożywać kwasu i aromatów w czystej postaci. Osoby cierpiące na nadciśnienie powinny unikać nadmiernego spożywania lukrecji. Po otwarciu pojemniczka aromaty zachowują świeżość przez okres jednego roku. Powinny być przechowywane z dala od światła i źródeł ciepła. (Zaleca się owinięcie pojemniczków folią aluminiową i przechowywanie ich w lodówce). Data przydatności do spożycia żelatyny umieszczona jest na opakowaniu.

Skład pojemniczków „aromaty naturalne i barwniki”

Mandarynka: etanol, monopropylene glycol, esencja mandarynkowa, woda, barwnik E110, barwnik E124, barwnik E102, barwnik E122. Banan: etanol, monopropylene glycol, aromat naturalny, woda, barwnik E102. Lukrecja: naturalny wyciąg z lukrecji, woda, etanol, anetol, barwnik E155, E133. Poziomka: etanol, woda, aromat naturalny, barwnik E124.

Wszelkie uwagi i zastrzeżenia prosimy kierować na adres:

I. Dyląg Allegro Sp.j. – ul. Wadowicka 12 – 30-415 Kraków - www.allegro-marketing.pl, www.dadum.pl
wyłączny importer i dystrybutor w Polsce firmy:
Sentosphere – 59 bld du général Martial Valin – 75 015 Paris, Francja – www.sentosphere.fr

Wrażenia smakowe w jamie ustnej

Wrażenia smakowe są odczuwane dzięki kubkom smakowym rozmieszczonym na języku, w skład których wchodzi komórki smakowe wyposażone we własne receptory. Receptory te są w różnym stopniu wrażliwe na niektóre smaki. Charakterystyczne dla każdego człowieka geny (50% z nich pochodzi od ojca, pozostałe 50% od matki) są odpowiedzialne za tworzenie tych receptorów. Istnieje ponad 50 genów, dzięki którym można syntetyzować receptory o zmiennym rozmieszczeniu. Dlatego nie wszyscy odczuwamy smaki tak samo, u każdego jest to kwestią indywidualną i przez to różni się między sobą. Zresztą jest to związane nie tylko z naszym kodem genetycznym, ale również z naszymi doświadczeniami i przeżyciami.

Przez długi czas sądzono, że istnieją tylko cztery smaki, a mianowicie słodki, słony, kwaśny i gorzki. Obecnie wiadomo jednak, że człowiek może odczuwać, rozróżniać i rozpoznawać praktycznie nieograniczoną ilość smaków. O ile istnieje wyłącznie jeden element odpowiedzialny za smak słony (jon sodowy Na⁺) i kwaśny (jon wodorowy H⁺), o tyle istnieją różne typy smaków słodkich i gorzkich wchodzących w skład kontinuum smakowego.

Odbieranie wrażeń węchowych

Człowiek odbiera wrażenia zapachowe dzięki tzw. błonie węchowej, która znajduje się w górnej części jamy nosowej. Aby lotne cząsteczki dostały się do błony szybkość przepływu powietrza w nozdrzach powinna wynosić około 10km/h, co odpowiada mocnemu wdechowi (takiemu jak niuch), podczas gdy

szybkość regularnych wdechów u człowieka nie przekracza 2 km/h. W trakcie jedzenia cząsteczki zapachowe docierają od strony jamy ustnej, dzięki tchawicy stanowiącej połączenie między gardłem i nosem.

Po dotarciu do błony węchowej cząsteczki zapachowe osiadają na receptorach, co powoduje wysłanie impulsów nerwowych, które za pomocą nerwu węchowego wędrują do mózgu. W mózgu doznania węchowe dołączają do wrażeń smakowych i dotykowych, jak również pozostałych wrażeń powstających w jamie ustnej. Wszystkie doznania trafiają do któregoś z trzech ostatecznych celów, czyli świadomości, pamięci i przyjemności.

Receptory węchowe u człowieka są o wiele bardziej liczne i bardziej zróżnicowane niż receptory smakowe. Człowiek dysponuje olbrzymim arsenałem 350 różnych genów, które są odpowiedzialne za powstawanie wrażeń węchowych.

W ten sposób można wyjaśnić niezwykle bogactwo odbieranych przez człowieka doznań węchowych, dzięki którym różnimy się między sobą. Dzięki temu łatwiej zrozumieć, że każdy postrzega wrażenia zapachowe na swój własny sposób, a wielu z nas potrafi opisywać zapachy wyłącznie za pomocą porównania typu „to jest zapach ... (czegoś)”.

[Rysunek]

Opuszka węchowa „Bulbe olfactif” - Błona węchowa „Muqueuse olfactive” - Doznania świadome „Czuję zapach” - Pamięć językowa „Rozpoznaję ten zapach” - Głód/Pragnienie „To pobudza mój apetyt” - Przyjemność „Podoba mi się ten zapach” - Bezpośrednie odbieranie doznań węchowych - Odbieranie doznań węchowych od strony jamy ustnej.

Interpretacja mózgu

W ośrodku przyjemności gromadzone są informacje wysyłane przez nerwy słuchowe i wzrokowe oraz układ somatosensoryczny. W ośrodku tym uruchamiany jest proces interpretacji wszystkiego, co widzimy, czujemy, smakujemy i słyszymy. Instynktownie wpływa on również na nasze zachowania, np. jeśli coś nam nie smakuje, wtedy wykonujemy grymas zniechęcenia, zapominając o dobrym wychowaniu, które nakazuje nam poskramiać swoje emocje.

Mimo że ośrodek przyjemności odbiera wrażenia zmysłowe, nie potrafi ich jednak interpretować. Identyfikacja wrażeń odbywa się dzięki pamięci, w której zapisywany jest dany „obraz”, nierzadko kojarzony ze słowami kluczami.

Stwierdzono również, że wrażenia smakowe i zapachowe trafiające do ośrodka przyjemności zostają zinterpretowane jako przyjemne jedynie w przypadku, kiedy są już zakodowane w pamięci. Doznania odbierane są jako przyjemniejsze także wtedy, gdy ich obraz tworzy się w mózgu w przyjemnym momencie życia, tak jak w przypadku magdalenki w powieści Prousta.

Nasze przeżycia, doświadczenia oraz wychowanie są zatem kluczowymi czynnikami, dzięki którym możliwe jest zrozumienie wrażeń smakowych i węchowych u innych ludzi.

Wyrażanie odczuć – język

Nikt nie jest w stanie zliczyć wszystkich wrażeń zmysłowych gromadzonych w mózgu w ciągu całego życia człowieka. To właśnie dzięki nim rozpoznajemy osoby, krajobrazy, melodie, zapachy. Bardzo

szybko uczymy się nazywać odczucia, których doświadczamy. W naszym kręgu cywilizacyjnym umiemy jednak nazywać tylko przedmioty, osoby, czy kolory, a rzadziej smaki i zapachy.

Wiele osób ma doskonały zmysł powonienia, choć z powodu nieumiejętności precyzyjnego określania doznań węchowych nie są one świadome swoich możliwości. Frustracja wynikająca z tego faktu sprawia, że osoby te przestają zwracać uwagę na węch.

Warto jednak pamiętać, że doznanie węchowe już od momentu rozpoznania w ośrodku pamięci jest kojarzone bardziej z obrazami niż ze słowami. Te bardzo osobiste obrazy mają nie mniejszą wartość niż opis techniczny czy zawodowy język twórcy perfum. Trzeba zatem sprawić, by osoby uzdolnione węchowo pozbyły się kompleksów.

Przykład: Zapach truskawki może być kojarzony w następujący sposób:

– dla niektórych zapach ten to: „dzieciństwo, wakacje, lato, dżem, wieś, kosz owoców, jadalnia, słońce, deser, syrop”, czyli chwile i miejsca, w których czuli zapach truskawki,

– dla innych ten sam zapach kojarzy się z truskawkowym cukierkiem lub gumą do żucia,

– jeszcze inni, na przykład twórcy perfum i aromatów, zapach truskawki opiszą jako „2,3-epoksy-3-fenylomaślan etylu” (niegdyś zwany aldehydem C16) lub jako „wyraźnie owocowy aromat, kwaskowy, świeży, roślinny”...

– dla enologa czy miłośnika wina truskawka będzie się kojarzyła z winnym szczepem gamay...

– Każde z tych sprzecznych określeń jest prawdziwe, ponieważ dzięki niemu każda z wymienionych osób może skojarzyć w swoim mózgu pojęcie „truskawka”.

Trenowanie pamięci zapachowej jest zatem bardzo łatwe – wystarczy przeanalizować dane wrażenie węchowe i określić do za pomocą odpowiednich epitetów. To właśnie dzięki określeniom opisowym można w naturalny sposób odszukać w mózgu poprawną odpowiedź we właściwym momencie.

Zjawisko otyłości

Dietetycy stwierdzili, że osoby otyłe zazwyczaj jedzą bardzo zachłannie i nie zwracają uwagi na smak potraw. Dlatego też obecni specjaliści od żywienia próbują nauczyć je sztuki degustowania, gdyż poprzez spokojne i nieśpieszne odkrywanie i ocenianie smaku jedzenia stajemy się bardziej wybredni w swych wyborach. Prawda jest taka, że im lepszy smak potrawy, tym szybciej zaspokajamy głód. Aby dobrze się odżywiać należy spożywać produkty o przyjemnym smaku i zapachu, wyglądzie i konsystencji. Jedzenie jest więc sumą wielu pozytywnych doznań. Przez hedoniczne poszukiwanie przyjemności stajemy się mniej zachłanni w jedzeniu i co za tym idzie, mniej otyli. Inne badania pokazały, że posiłki lepiej smakują kiedy są spożywane w towarzystwie, ponieważ mimo że każdy ocenia wrażenia po swojemu, to jednak przyjemność płynąca z jedzenia niezwykle się udziela.

Zabawa w przygotowywanie i degustację cukierków nie ma być krokiem do otyłości, ale ma na celu pomóc dzieciom w poznawaniu i zrozumieniu tajemnicy ludzkich zmysłów.