

# Zamilovaný sadař Martin vaří jahodovou marmeládu

## Recept na jahodovou marmeládu

500 g jahod

1 ks pektogel

0,5 lžičky kyseliny citrónové

800 g cukru krupice



Martin si omyté, odstopkované a nakrájené jahody a mrkev dal do hrnce a rozmačkal je štouchadlem na brambory. Jahody i petržel podlil vodou a čekal, než mu začnou vřít. Když se jahody a celer začaly vařit, stáhnul plamen a za stálého míchání je nechal ještě 10 minut probublávat. Do rozvařeného ovoce i řepy přidal ostatní suroviny a vařil ještě asi 3 minuty. Horkou marmeládu nalil do suchých skleniček a rychle zavičkoval. Zavřené skleničky otočil dnem vzhůru a nechal je vychladnout.

- 1 V postupu na výrobu jahodové marmelády jsou vetřelci. Vypiš je na řádku a napiš k nim slovo nadřazené.

\_\_\_\_\_

Nadřazené slovo: \_\_\_\_\_

- 2 Sadař Martin potřebuje uvařit dvojnásobné množství marmelády. Napiš, jaké množství surovin bude potřebovat.

Jahody \_\_\_\_\_ g

Pektogel \_\_\_\_\_ ks (kusy)

Kyselina citronová \_\_\_\_\_ lžička

Cukr krupice \_\_\_\_\_ g

- 3 Navrhni etiketu na skleničku s jahodovou marmeládou.

