



## Laboratorio Culinario

### CRISTALLI DI MEGALI'

**Perché:** sono i cristalli che fanno funzionare il meccanismo chiamato Granàzi.

**Età:** dai 6 anni.

**Materiale:** 1 vasetto di marmellata da 400 gr. + 8 fogli di colla di pesce + 1 pentolino + 1 mestolo di legno + 1 tazza di acqua fredda + una vaschetta piccola di plastica + 1 foglio di carta da forno + 1 coltello.

**Dove recuperare materiale primario:** supermercato.

**Tempo di esecuzione:** 1/2 ora più tempo di asciugatura.

#### **Procedimento:**

1. immergere i fogli di colla di pesce nella tazza di acqua e lasciare a mollo per 10 minuti;
2. Preparare la vaschetta con dentro la carta da forno che dovrà avere misure tali da ottenere una "mattonella" di gelatina dello spessore di almeno 2 cm..
3. Versare nel pentolino la marmellata scelta e aggiungere poi la gelatina in fogli strizzata bene (foto 1).
4. Scaldare il tutto mescolando bene fino a sciogliere la colla di pesce.
5. Versare tutto nella vaschetta e lasciare asciugare 30 minuti in un luogo fresco (non frigorifero).
6. Una volta che la gelatina si sarà addensata toglierla dalla vaschetta (foto2).
7. Stendere il foglio di carta da forno e tagliare la gelatina in cubetti o altre forme tipiche dei cristalli (foto 3).

**Suggerimenti:** Scegliere varie marmellate colorate, magari con i colori dei cristalli della nostra storia (limone, fragola, mirtillo) e provare a fare tante caramelle di forme diverse. Come tutti gli alimenti sono da consumare velocemente ma penso proprio non risulti essere un sacrificio per nessuno.

**Uso :** è il classico laboratorio per le bambine casalinghe ma anche per i bambini golosi. Animatori in sovrappeso astenersi.