

# סוכריות על מקל לט"ו בשבט

## חומרים:

- ✓ 2 כוסות סוכר
- ✓ 1/2 כוס סירופ תירס (חשוב)
- ✓ 1 כוס מים
- ✓ פירות מיובשים קצוצים דק, פתיתי קוקוס, קליפות תפוזים מסוכרות, קצוצות ועוד.
- ✓ תמציות טעם
- ✓ קלחת עמוקה עם ידית
- ✓ יריעת נייר אלומיניום
- ✓ מעט שמן למריחה (או תרסיס שמן)
- ✓ מקלות לסוכריות או שיפודים.

## ההכנה:

שמים בקלחת את הסוכר, סירופ התירס והמים. מחממים תוך ערבוב עד לרתיחה. ממשיכים לבשל עוד כרבע שעה (התערובת מבעבעת). בשלב זה לא מערבבים אבל שומרים היטב על התערובת. כדי לבדוק אם מוכן, מטפטפים מעט מהתערובת שבסיר לתוך כוס עם מים קרים. אם מתקשה מיד. התערובת מוכנה. בעוד התערובת על האש מוסיפים תמצית טעם ופירות מיובשים, מערבבים ומכבים את האש. פורשים את נייר האלומיניום על משטח עבודה ומורחים במעט שמן. בעזרת כף גדולה יוצקים מהתערובת על נייר האלומיניום עיגולים, חשוב לשמור על מרווח וממש לא משנה אם העיגולים לא יוצאים מושלמים.

מניחים מיד! את המקל או השיפוד, במרכז כל עיגול ומסובבים כדי שיצופה בתערובת מכל צדדיו. תוך 10 דקות הסוכריות מוכנות. מקלפים מנייר האלומיניום ועוטפים כל אחת בנייר צלופן.

- זהירות!!! תערובת הסוכר לוחטת ועלולה לגרום לכוויות קשות. יש לשמור על כללי בטיחות ולא להשאיר ילדים לעבוד לבד!
- לסוכרייה בטעם דבש או מייפל מוסיפים 1/2 כוס דבש/סירופ מייפל 1/2 כוס מים (במקום כוס מים מלאה).
- לסוכריות בצבע אדום, מוסיפים מי בישול של סלק במקום מים רגילים.
- לסוכריות בטעם לימון מוסיפים מיץ לימון סחוט ומפחיתים בהתאם את כמות המים.
- אפשר להשתמש בתרכיזים בטעמים ולקחת אותם בחשבון כשמחשבים את כמות המים שמוסיפים למתכון.

