**,,Čáry máry…“**

**Popis souboru:** Aktivita je vhodná pro rozvoj jemné motoriky. Při sběru pampelišek a výrobě sirupu mají děti možnost poznat užitek z přírody a mohou si samy vyrobit sirup, který následně ochutnají. Aktivita učí děti pracovat dle postupu, poznávat nové chutě.

**Příroda je v plném rozkvětu a všude kolem nás se to pěkně žlutí? Co to roste kolem nás? Ano, jsou to pampelišky. Co takhle si z nich vyrobit něco dobrého a zároveň si při tom trochu začarovat?**

**Pomůcky:** košík na sběr pampelišek, sklenice, potravinářská folie nebo víčko, vařečka na zamíchání, sítko, látkové plátýnko (nemusí být), cukr, voda, hrnec, trychtýř na přelití sirupu z hrnce do sklenice, nádoba na sirup.

**ČARODĚJNICKÝ LEKTVAR**

**(Pampeliškový sirup – nevařený)**

Na louce nasbírej květy pampelišek a dále postupuj dle návodu.

1 litr pampeliškových květů

500 g cukru krupice

2 dcl vody

Natrhej květy pampelišek, nech je chvíli rozložené na stole, ať z nich vylezou případní broučci, pak je dej do velké nádoby, ideálně skleněné konvice na vodu.

Květy zasyp cukrem, nádobu uzavři nebo přikryj potravinářskou folií a nech stát na okně dva dny. Občas promíchej. Nejlepší je, když na nádobu v tyto dny svítí sluníčko, které napomáhá tomu, aby se cukr rychleji rozpustil.

Po dvou dnech přilij vodu a nech ještě další den na okně. Několikrát za den promíchej.

Tři dny na okně ti postačí k tomu, aby se cukr rozpustil, dostane krásně žlutou pampeliškovou barvu a můžeš přecedit hotový sirup.

Pokud chceš opravdu hladký a čirý sirup, ceď přes plátýnko. Přes jemný cedník je sirup lehce zakalený.

Skladuj v lednici, zalévej vodou nebo sodou a pij.

DOBROU CHUŤ😊