



## Ден 5: Розмаринови „елхички“ за украса

Новини | на 05.12.2023 05:00 | от Зорница Христова

### Защо говорим за това?

За да бъде очакването на Коледа още по-сладко!



Тези елхички ще придадат зимен вид на всеки десерт, а се правят много лесно. Ето как!

### Ще ти трябват:

- клончета розмарин - около 10 сантиметра дълги
- 2 чаши кристална захар
- вода

Сложи едната чаша захар с една чаша вода в тенджерка. Сложи на котлона и вари около 5 минути.

Ще получиш прост захарен сироп. Внимателно с щипци натопи розмариновите клонки в него.

После ги извади и остави встрани да поизсъхнат леко. Ще забележиш, че остават лепкави.

Изсипи другата чаша захар в продълговата пластмасова кутия, например от сладолед. Оваляй розмариновите клончета едно по едно в захарта. Остави встрани да изсъхнат съвсем.

Твоите "елхички" са готови!



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:  
[/book/3540-den-5-rozmarinovi-elhichki-za-ukrasa](#)

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

