### DOMÁCÍ KARAMEL

### Pomůcky:

* kovová vánoční formička nebo vykrajovací formička položená na alobalu
* malý hrnec
* kovová lžíce
* špejle
* krystalový cukr
* tuk (máslo)

### Postup (pracuj *pod dozorem dospělého*):

Nejdříve si připrav formu na lízátko, lehce ji vytři tukem. Do malého hrnce dej asi 3 lžíce krystalového cukru. Pomalu zahřívej a neustále míchej, až se cukr roztaví a začne pozvolna hnědnout – karamelizovat. Dej pozor, ať se cukr nepřipaluje, to by bylo lízátko nahořklé. Světle hnědou taveninu rychle nalij do připravené formičky a vlož do ní špejli. Počkej, až karamel ztuhne.

### Rada:

Tímto způsobem můžeš pro přátele připravit dárek. Lízátko můžeš hezky zabalit.