

# Kummikomvide valmistamisjuhend

- 1** Mõõda ja vala potti 45 - 50 ml vett ja sega üks pakk kummikommi-pulbrit vee sisse.

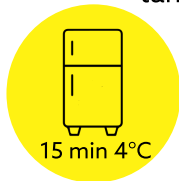
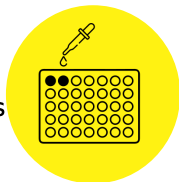


2 - 3 min

Kuumuta nõrgal tulel ja sega lusikaga ettevaatlikult (nii väldid muldide teket) kuni pulber on lahustunud. Soovi korral soojenda segu mikrolaineahjus, seda vahepeal segades.

**2**

- 3** Võid harjutada pipeti kasutamist külma veega. Tilguta pipeti abil segu vormi. Kui segu hakkab potis tahenema võid seda uuesti soojendada.



15 min 4°C

Tõsta täidetud kummikommi-vorm ettevaatlikult külmkappi 15 minutiks tahenema.

**4**

- 5** Mulju kommid vormidest välja ja söö need ära kolme päeva jooksul. Komme võid hoida toatemperatuuril, kuid väldi otsest päikesevalgust.



Head maiustamist!



# Ohutusnõuded



## 1 JÄRELVALVE

Vali töösammud, mis on sobilikud sinu lapsele ja juhenda teda segu kuumutamisel, tilgutamisel ning kommide välja võtmisel ja hoiustamisel. Valmista komme ainult järelvalve all.



## 3 EELPESU

Enne esmakordset kasutamist pese silikoonist vorm hoolikalt sooja vee ja seebiga.



## 5 TEMPERAATUUR

Vorm kannatab temperatuure vahemikus  $-40^{\circ}\text{C}$  kuni  $230^{\circ}\text{C}$ . Võid seda kasutada nii mikrolai-neahjus, tavalises ahjus kui ka nõudepesumasinas. Pipetti pese aga alati käsitsi.



## 7 SÄILITAMINE

Hoides komme külmkapis võid neid süüa nädala jooksul. Hoides komme toatemperatuuril söö nad ära kolme päeva jooksul. Väldi otsest päikesevalgust.



## 2 TÄPSUS

Järgi etteantud mõõtühikuid ning sammude järjekorda.



## 4 PESEMINE

Peale kommide valmistamist pese vorm ja pipett käsitsi sooja vee ja seebiga. Pipetti puhasta jooksva kuuma vee all.



## 6 HÜGIEEN

Puhasta tööpind enne ja pärast kommide valmistamist. Samuti pese hoolikalt käed enne ja pärast tegevust.



## 8 VIDEO

Videojuhendi leiad:  
[lastella.ee/video](https://lastella.ee/video)

Erinevaid võimalusi vormi kasutamiseks leiad meie kodulehel olevast blogist.

# Kummikommiide kodune retsept

Kogusest jagub ühe vormitäie jaoks. Mahla võid asendada näiteks limonaadi, kalja, kompoti vedeliku või mõne muu kuumust taluva vedelikuga.

## KOOSTISOSAD

- ★ 50 ml mahla
- ★ 10 g suhkrut
- ★ 14 g želatiini
- ★ näpuotsatäis sidrunhapet

## VALMISTAMINE

Sega koostisosad potis kokku. Kuumuta madalal kuumusel kuni želatiin on sulanud. Tilguta kommiid vormi. Tõsta vorm külmkappi 15 minutiks tahenema.



## HOIATUSED

Toode sisaldab pisidetaile (lämbumisoht) ning ei sobi alla 3-aastastele lastele. Komplekt on mõeldud kasutamiseks vanema järelvalve all.

Kommiide valmistamiseks on vaja kasutada pliiti või mikrolaineahju. Kuum kommissugu ja pliit võivad põhjustada põletusi. Põletushaava tekkimisel esmalt jahuta põletada saanud koht spetsiaalse geeli abil või 18-20 kraadise voolava veega 10-15 minutit, kuni valu taandub.



# Lastella Soovitused

Valmista kommid ja lase teistel maitseid ära arvata. Kummikommid sobivad suurepäraselt ka koduse jäätise või tarretise sisse.

Sama vormiga võid valmistada sulatatud šokolaadist komme, need on head lihtsalt maiustamiseks või tordi kaunistamiseks.

Segusid saad alati meie e-poest **lastella.ee** juurde tellida ja kummikomme sama vormiga uuesti meisterdada.

Jälgi ja tägi meid sotsiaalmeedias



@lastella\_ee  
#diywithlastella



lastellae

Silikoovorm

