



# Instrukcija želejas konfekšu pagatavošanai

1 Ilej 45-50 ml ūdens katlā, tad pievieno vienu iepakojumu želejas konfekšu pulvera.



Karsē maisījumu uz lēnas uguns, rūpīgi maisot ar karoti (izvairies no burbuļiem). Ir iespējams sildīt maisījumu arī mikroviļņu krāsnī, periodiski maisot.

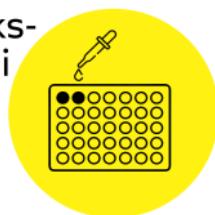
2 Pirms lieto pipeti, izmēģini to ar augstu ūdeni. Pilienu pa pilienam piepildi formas ar maisījumu, izmantojot pipeti. Ja maisījums sāk sastingt, vari to atkal uzsildīt.



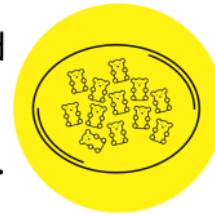
3 Uzmanīgi ievieto formu ar želejas konfektēm ledusskapī uz 15 minūtēm, lai tās sastingtu.



4



5 Izņem konfektes no formas un apēd tās trīs dienu laikā. Konfektes var glabāt istabas temperatūrā, bet jāizvairas no tiešiem saules stariem.



Labu apetīti! Priecājies par gardumiem!



# Drošības noteikumi



## 1 NOVĒROŠANA

Izvēlies tādas darbības, kas ir piemērotas tavam bērnam, un uzraugi sasildīšanu, formas aizpildīšanu un konfekšu izņemšanu un uzglabāšanu. Konfektes pagatavo tikai pieaugušo uzraudzībā.



## 2 PRECIZITĀTE



## 3 PRIEKŠMAZGĀŠANA

Seko sniegtajiem mērvienību un darbību norādījumiem.



## 4 MAZGĀŠANA

Pēc konfekšu pagatavošanas nomazgā formu un pipeti ar siltu ūdeni un ziepēm. Pipeti ieteicams izskalot ar karstu ūdeni.



## 5 VIDEO

Mācies no mūsu YouTube kanāla  
@lastella1923



## 6 HIGIENA

Pirms un pēc konfekšu pagatavošanas rūpīgi notīri darba virsmu. Pirms un pēc procesa rūpīgi nomazgā rokas.



## 7 GLABĀŠANA

Pašgatavotas konfektes nesaglabājas tik ilgi kā veikalā nopērkamas konfektes. Ja tās glabā ledusskapī, tās ir derīgas 1 nedēļu. Ja tās glabā istabas temperatūrā, tās ir jāapēd trīs dienu laikā. Ievēro norādījumus par izvairīšanos no tiešiem saules stariem.



## 8 TEMPERATŪRA

Silikona forma iztur temperatūru no -40°C līdz +230°C. To var izmantot mikrovilņu krāsnī, parastajā cepeškrāsnī vai trauku mazgājamajā mašīnā. Bet pipeti vienmēr skalo manuāli.





# Mājas želejas konfekšu recepte

Šie daudzumi ir piemēroti vienai formai. Vari aizstāt sulu ar citiem šķidrumiem, piemēram, limonādi, kvasu, kompotu vai citu šķidrumu, kas iztur augstu temperatūru.

## SASTĀVDAĻAS

- 50 ml sulas
- 10 g cukura
- 14 g želatīna
- šķipsniņa citronskābes

## SAGATAVOŠANA

Samaisi sastāvdaļas katlā. Uzsildi uz zemas uguns līdz želatīns pilnībā izšķist. Pilienu pa pilienam ieļej maisījumu formās. Novieto formu ledusskapī uz 15 minūtēm, lai tas sastingtu.



## BRĪDINĀJUMI

Produkts satur mazas sastāvdaļas un nav paredzēts bērniem jaunākiem par 3 gadiem. Šo komplektu drīkst izmantot tikai pieaugušo uzraudzībā.

Konfekšu pagatavošanai izmanto plīti vai mikrovilņu krāsni. Karstais konfekšu maisījums, kā arī plīts var izraisīt apdegumus. Apdegumu gadījumā vispirms atdzesē skarto vietu ar speciālo pretapdegumu līdzekli vai ar aukstu ūdeni (t ap 18-20 grādiem) 10-15 minūtes, līdz sāpes mazinās.





# Lastella

## Rekomendācijas

Izkārto konfektes un ļauj citiem minēt to garšas. Želejas konfektes lieliski piestāv arī kā piedeva pašgatavotajam saldējumam vai želejai.

Vari izmantot šo pašu formu, lai pagatavotu šokolādes konfektes. Tās ir garšīgas un lieiski piemērotas dekorēšanai.

Mūsu interneta veikalā **lastella.lv** vienmēr vari pasūtīt maisījumus. Un jaunās želejas konfektes jau varēsi pagatavot ar to pašu formu.

### Seko mums sociālajos tīklos



@lastella\_ee  
#diywithlastella



lastellaee

### Silikona formas

