**DOMAČI BONBONI**

****Ali si vedel, da lahko tudi doma pripravimo okusne, zdravilne bonbone iz naravnih sestavin? Bonboni ti bodo prišli prav v času, ko virusi razsajajo okoli nas.

**SESTAVINE:**

1 skodelica sladkorja

½ skodelice vode

1 pest listov citronaste melise (ali materine dušice, žajblja, mete…)

sladkor v prahu

**PRIPOMOČKI:**

manjša posoda za kuhanje

žlica

pekač

peki papir

1. Posodo, v katero daš sladkor in vodo, postavi na štedilnik, da vsebina zavre (za pomoč prosi svoje starše, da se ne **opečeš!**)**.**
2. Ko zavre, kuhaš na zmanjšanem ognju še 15 do 20 minut. Med kuhanjem vsebino občasno premešaj. Segrevaj toliko časa, da voda malo izhlapi in sladkor dobi svetlo rjavo barvo.
3. Kdaj je dovolj? Preveriš lahko enako kot pri kuhanju marmelade. Na krožnik kapneš malo mase, če se takoj strdi, si gotov.
4. Za nekaj minut daš v zmes liste citronaste melise in malo premešaš. Hitro precediš, preden se začne strjevati.
5. ****S pomočjo žlice na pekaču obloženem s peki papirjem narediš majhne bonbončke. Paziš, da se ne opečeš, saj je masa za domače bonbone zelo vroča.
6. ****Pustiš, da se masa ohladi – postaviš nekam na hladno.
7. ****Nato domače bonbone potreseš z mletim sladkorjem, da se ne bodo sprijeli, spraviš jih v škatlico s pokrovom za nekaj dni. Dober tek!

***Zanimivost:*** *Bonbon je sladica narejena iz mešanice vode in sladkorja, z dodatki barvil in arome. Beseda bonbon izhaja iz francoske besede bon-bon, kar pomeni nekaj dobrega.*

<https://www.idejadaidejo.si/zeliscni-bonboni/>