

VINGUMMI: HVOR KOMMER DET FRA?



I forestillingen bliver det sagt, at der er grisehud og griseknogler i vingummierne – og det er faktisk rigtigt: Vingummier er lavet af gelatine, som er lavet af griseknogler og grisehud.

Der er også andet i vingummier end gelatine, for eksempel sukker, og der er smagsstoffer, som får slikket til at smage af kirsebær eller banan eller noget andet, men det er gelatinen, som får vingummi til at størkne.

Det er også rigtigt, at der kan være insekter i din vingummi! Eller i hvert fald: Noget, der har været et insekt. Den røde farve, der hedder E120 eller karmoisin blev oprindeligt lavet af en lus – ligesom vi siger i forestillingen. Bivoks (og en plantevoks, der hedder carnauba) bruger man til at give vingummier deres fine, blank overflade. Og bivoks faktisk noget, bier laver i kirtler på deres bagkrop.



Der findes også vingummier uden gelatine, som altså kan spises af mennesker, som ikke vil spise gris eller noget fra dyr i det hele taget. Så bruger man i stedet noget, der hedder Agar Agar til at få gummierne til at størkne. Agar agar er lavet alger – fra havet – så det er også lidt specielt – og smart!

Gelatine er nu også virkelig et smart produkt: det har den egenskab at det bliver flydende, når man varmer det op, og så størkner det igen, når det køler ned. Derfor bruger man det til desserter, der er lavet af noget flydende, der skal blive stift – for eksempel citronfromage, eller nogle af alle de mousser, de laver i Bagedysten, som de putter indeni lagkagerne.

Gelatine bliver kaldt for "husblas", når det bliver solgt i supermarkedet, og brugt til at lave mad med, og man kan både få det i en lille bøtte som pulver og i tynde, gennemsigtige blade, der næsten ligner plastik



OBS! For at lave "snydevand" skal bruge en kogeplade og en gryde, som kan blive varm – så spørg en voksen om hjælp, hvis du vil prøve!

GØR DET SELV: LAV ET GLAS SNYDE (SAFTE-)VAND

I forestillingen er der et glas saftevand, man kan vende på hovedet, uden at der løber noget ud, og sådan et kan du faktisk selv meget nemt lave – og byde nogen på et dejligt glas "vand" eller "saft".

DET SKAL DU BRUGE:

3 blade husblas

Et stort drikkeglas

En kogeplade eller et komfur

En lille gryde

Vand

Evt. frugtfarve



Husblas ligner næsten plastik.



Et meget stift glas vand!

TEATER DU MILDE HIMMEL · TAG EN TING - EKSTRAMATERIALE



Læg husblasen i en skål og hæld koldt vand på.



lad det stå i ca. 10 minutter til husblasen er blød og blævret. Hæld vandet fra.



kom husblasen i en lille gryde og hæld et glas koldt vand (ca 2,5 dl) ned gryden.



Varm forsigtigt vandet og husblasen op. Rør gerne lidt i det, så det ikke klitrer fast i bunden, men pas på med at piske, så du ikke pisker luftbobler ind i.



Hvis du vil lave "saftvand, kan du tilføje lidt rød frugtfarve nu.



Væsken skal ikke koge, så når du kan mærke husblasen er opløst, og der ikke er nogen klumper i mere, tager du gryden af varmen og hælder væsken op i glasset.



Lad det stå og køle et par timer (du kan evt putte det i køleskabet). Når det er helt afkølet, er gelatinen størknet igen, og du kan byde dine venner på et glas snyde-vand.



PS: På billederne ser "gelatine-vandet" lidt mælket ud, og ligner ikke helt vandet i vandglasset, men hvis man laver det med rød frugtfarve, kan man nærmest ikke se forskel.

