



מחבר התמונה, נלקח ע"י קרסטן ניהאוס, בתוך ויקיפדיה

## סוכריות שומר

### מצרכים :

- ✓ 2 חופני תפרחות שומר.
- ✓ כוס מים.
- ✓ חצי ק"ג סוכר.

### אופן ההכנה:

1. מלקטים 2 חופנים תפרחות שומר ומבשלים אותם במים עד לרתיחה של מספר דקות.
2. מסננים את התפרחות ובסיר נוסף מבשלים את הסוכר עד לקבלת קרמל.
3. כאשר מתקבל קרמל מוסיפים את חליטת השומר וממשיכים עד שכל המים יתאדו ותישאר דייסת סוכר.
4. יוצקים את הדייסה על משטח חלק) שתתגבש ולאחר מכן חותכים ומגישים סוכריות ((עליו מומלץ להניח נייר אפייה על המגש שלא יידבק ולחתוך לסוכריות רגע לפני שהדייסה מתקשה)

### ציוד :

1. מסננת
2. 2 סירים קטנים
3. מגש
4. נייר אפייה
5. סכין

**הערה:** שימו לב שאתם יודעים לזהות את צמח השומר!!!

המתכון לקוח מתוך שביל הליקוט / טלמור כהן, להלן [קישור](#), מומלץ להיכנס לאתר בו תוכלו למצוא עוד שימושים לצמח השומר.



בתאבון