

# ROCK CANDY

**ETÀ :** dai 7 anni

**TEMPO :** 3-5 giorni

**MATERIALI :** Per 8 bastoncini:  
- spiedini di legno  
- mollette da bucato  
- bicchieri o barattoli alti  
- foglio di alluminio  
- coltello  
- pentola

**Ingredienti:**  
- 750 ml acqua  
- 1700 gr zucchero  
- coloranti in polvere (facoltativi)

**SVOLGIMENTO :**

Bagnare gli spiedini in acqua e poi ripassarli nello zucchero semolato, anche più volte, e lasciarli asciugare bene. Questo primo strato di crosta zuccherosa dà ai cristalli che si formeranno nello sciroppo qualcosa a cui aggrapparsi.

Portare ad ebollizione l'acqua in una pentola. Aggiungere lo zucchero un mestolo alla volta, mescolando finché non si è dissolto tutto; ci vorrà circa un quarto d'ora prima che lo sciroppo lo assorba completamente. Il risultato sarà un liquido viscoso giallo chiaro. Se si usano i coloranti, aggiungerne un po' ad ogni bicchiere. Versare lo sciroppo nei bicchieri; mescolare per sciogliere i coloranti e lasciare raffreddare completamente. Immergere gli spiedini incrostati di zucchero ormai ben asciutto utilizzando delle mollette per fissarli all'interno dei contenitori. Gli spiedini NON devono toccare le pareti dei contenitori e devono restare sospesi a circa 2 cm dal fondo. Coprire la sommità dei bicchieri con dell'alluminio per evitare che polvere o insetti cadano nello sciroppo. Lasciare riposare così fino a 5 giorni, senza muovere niente: si vedranno i cristalli aggregarsi man mano attorno allo spiedino.

Quando avranno raggiunto la grandezza giusta, rompere delicatamente con la punta di un coltello la crosta di zucchero che si sarà formata sulla superficie dello sciroppo; estrarre i bastoncini e lasciarli asciugare per qualche ora, meglio se capovolti, in modo che lo sciroppo appiccicoso non coli sul manico.

**NOTE :** I cristalli di zucchero si formano attaccandosi a qualcosa e da lì crescono man mano. È quindi molto importante utilizzare dei barattoli o dei bicchieri perfettamente puliti. Incastrare gli spiedini nelle mollette da bucato, in modo che, infilati nei bicchieri, restino perpendicolari alle mollette, a qualche centimetro dal fondo. Questo è importante perché si formeranno dei cristalli sul fondo e lo spiedino vi resterebbe ancorato (ci è successo: e abbiamo dovuto sciogliere tutto e ricominciare da capo).

I coloranti liquidi o in gel sono meno indicati di quelli in polvere perché spesso contengono una parte acida come conservante e gli acidi combattono la cristallizzazione rendendo invece morbidi gli zuccheri; per questo stesso motivo vi consigliamo di aromatizzare con agrumi le rock candy.

