

Żele dziadka Krzysia

Składniki na 300 ml żelków (ok. 2,5 foremki):

- **żelatyna**
 - ok. 25 g (miarka: ok. $\frac{3}{4}$ kieliszka 50 ml)
 - koszt opakowania 50 g – około 2,50-3 zł
- **galaretka**
 - ok. 2/5 kieliszka 50 ml
 - można dosypać do kieliszka z żelatyną; trzeba będzie usypać górkę
 - koszt opakowania -
- **herbata owocowa w torebkach**
 - 3-5 torebek
 - w zależności od jakości herbaty – 3 torebki to bezpieczna ilość
 - koszt od 2-5 zł za 20 torebek; herbata ta jest „w tle”, więc nie należy się przejmować, żeby było to coś wyjątkowo dobrego
- **herbata owocowa granulowana, rozpuszczalna**
 - ok. 1/3 standardowego opakowania
 - koszt ok. 3-4 zł za opakowanie; tańszych nie polecam, ponieważ głównie to daje smak
 - dobre są np. z Biedronki lub z E. Leclerc w tej cenie
- **kwasek cytrynowy**
 - 3-4 większe ziarenka lub jeśli ma formę pudru – malutka szczypta
 - opcjonalny składnik
 - koszt ok. 0,50 gr za opakowanie
- **woda**
 - ok. 280 ml (*sic!*)

Kilka słów wyjaśnienia

1. Galaretka, herbata w torebkach i rozpuszczalna powinny być z tej samej grupy smakowej, np. herbata rozpuszczalna leśna, w torebkach jagodowa, galaretka truskawkowa.
2. Galaretka jest składnikiem opcjonalnym, ale żelki z nią wychodzą lepsze i koszt nieznacznie się obniża. Jeśli nie chcemy galaretki, sypiemy żelatyny dokładnie do samej góry kieliszka.
3. Różne żelatyny mają różną grubość ziaren, co sprawia, że ilości mogą się nieznacznie różnić. Nie należy się tym przejmować. Kieliszek jest dobrą miarą (tj. miara objętości), bo wagi kuchenne oferują często niską precyzję. Tyczy się to też (a wręcz szczególnie) wag elektronicznych. Sam używam rzeczonyj miary kieliszkowej, więc dla tego przepisu jest precyzyjniejsza.
4. Kwasek cytrynowy nie jest konieczny, ale żelki z nim są nieporównywalnie lepsze.
5. W ilość wody wliczone jest to, że torebki trochę ją wciągną.
6. Herbata służy dwóm celom. Zrobiłem już kilogramy żelków i zauważyłem, że żelki z jednego składnika rzadko wychodzą pyszne. Drugą rolą, która w tym przepisie sprawia, że herbata torebkowa jest konieczna, jest to, że tylko z granulowaną żelki będą miały albo za słaby smak, albo będą za słodkie. Jeśli nie mamy herbaty owocowej, można użyć 1 torebki słabej/taniej herbaty czarnej zaparzonej ok. 5 minut. Przy herbacie czarnej chodzi o gorzkość, nie sam smak herbaty.
7. Większa ilość żelatyny nie sprawi, że będą miały konsystencję normalnych żelków. Będą niedobre i twarde. Żelkowo-sklepową konsystencję uzyskuje się trzymając żelki w lodówce przez kilka dni z dostępem do powietrza z każdej strony, np. na sitku. Im mniejsze żelki, tym lepszy rezultat suszenia (bez twardszej niż reszta skorupy).
8. Proszę śmiało dzielić się przepisem oraz modyfikować go. Jeśli komuś potrzebne jest oparcie prawne, to udostępniam go na licencji MIT oraz CC-BY 3.0 (atrybucja: krzysiu.net). Na dłuższą metę nie polecam linkować do PDF-a na krzysiu.net, ponieważ pewnie nie będzie go tam w nieskończoność.
9. Jeśli uda Wam się i będziecie mieli chwilę czasu, to zapraszam na stronę <http://pl.krzysiu.net> – są tam różne przepisy, komiksy i seria grafik z lamami. A nuż się Wam coś przyda lub spodoba. Nowości dostępne przez RSS lub <https://www.facebook.com/krzysiunet>.

Przygotowanie

1. Zalewamy herbatę w torebkach używając 280 ml wrzącej wody. Jeśli macie problem z odmierzeniem gorącej wody, możecie wcześniej wlać do naczynia wodę policzoną np. za pomocą kieliszków i zapamiętać jakiego poziomu sięga.

2. Zaparzamy ją przez czas podany na opakowaniu. Zazwyczaj to od 5-10 minut. Następnie wyjmujemy torebki i wyciskamy resztki wody. Nie trzeba się wyjątkowo starać.
3. Wsypujemy herbatę granulowaną, dokładnie ją mieszając – nie zawsze się łatwo rozpuszcza. W smaku musi być przesłodzona i intensywna, ponieważ w żelkach mniej odczuwa się ten smak. Możemy wtedy dosypać kwasu (ostrożnie, starczy naprawdę niewiele!), który lekko zniweluje słodkość.
4. Niektóre herbaty pozostawiają sztywną pianę na górze – dobrze ją zebrać łyżeczką.
5. Jeśli bazy żelków nie zrobiliśmy w garnku to warto teraz ją do niego przelać. Wsypujemy żelatynę z galaretką do garnka. Wstępnie mieszamy. Może być wsypane do całej czas gorącego płynu.
6. Podgrzewamy płyn na najmniejszym ogniu i mieszamy aż do rozpuszczenia żelatyny. Jeśli płyn nie jest przezroczysty, można wziąć odrobinę na łyżeczkę i tam zobaczyć czy pływają jeszcze przezroczyste kawałki żelatyny. Nie dopuszczamy do wrzenia. Jeśli woda była cały czas gorąca, zajmie to ok. 2 minuty.
7. Wyłączamy gaz i przelewamy do foremek – najlepiej nalewać do samej góry. Bardzo dobrym sposobem na przelanie jest używanie strzykawki 20 ml (ok. 50 gr w aptece). Większe strzykawki mają większą średnicę, co utrudnia precyzyjne nalanie. Jeden żelek w typowej foremce ma ok. 10 ml.
8. Przenosimy żelki w foremkach do lodówki. Jeśli trzęsiemy się z radości, możemy poczekać 15-30 minut aż trochę stężeją – nie wyleją się wtedy przy przenoszeniu.
9. Po godzinie lub dwóch można jeść. Wyjmowanie z foremek to kwestia doświadczenia. Polecam naciskać foremkę z boku i ew. pomóc palcem odkleić się jednej ściance.

Smacznego!

Krzysiu
krzysiu.net