



## Sådan gør de blå spejdere når de laver bolcher

### Grund-opskrift til ½ kg bolcher:

<b>Druesukker</b>	<b>1,5 dl. / 125 gram</b>
<b>Sukker</b>	<b>4 dl. / 375 gram</b>
<b>Vand</b>	<b>1 dl.</b>

- 1 Beslut hvilken farve og hvilke smagsstoffer i vil bruge (Der kan godt laves 2 forskellige portioner af ½ kg. Grundmasse)  
 Gør alt klar og mål af. Opskrifterne på arkene er til 1 kg grundmasse så del med 2 eller 4 alt efter om i laver 1 eller 2 portioner af den halve kg. grundmasse.
- 2 Smør måtter, spartler og sakse ind i olie.
- 3 Put alle ingredienser til grundmassen i gryden, varm op til 160<sup>0</sup>, sluk for gryden og vent til temperaturen er 165<sup>0</sup> og tag så gryden af komfuret (Vær meget præcis med temperaturen ellers dur bolcherne ikke)
- 4 Hæl massen ud på måtterne og ælt med spartlerne (Pas meget på fingrene det er godylt varmt)
- 5 Tilsættes farve. (Den røde farve må først tilsættes efter et par minutter, den tåler nemlig ikke så meget varme)
- 6 Tilsæt smagsstoffet.
- 7 Så snart det er muligt æltes og trækkes massen med hænderne.
- 8 Træk massen og klip bolcher, lav evt. et par slikkepinde.
- 9 Drys bolcherne med pudder så de ikke klistrer
- 10 Så mangler vi lige og rydde op og pakke bolchekassen sammen igen (Pas på at alt er tørt, inden kassen pakkes, specielt måtterne skal være helt tørre)