

- 5.10. Dělání draků. S sebou nůžky, nůž, lepidlo, barvičky, režnou nit nebo tenký provázek. Sraz je v 16.00 u sběrný, konec je v 17.45.
- 12.10. Závody v pouštění draků. S sebou draka a dlouhý provázek. Sraz je v 16.00 u sběrný, konec je v 18.00.
- 19.10. Vaření polévky. S sebou sůl, alespoň litr vody, utěrku, mokrou žinku na ruce, prkýnko, lžíci, nůž a malou jídelní misku. Sraz je v 16.00 u sběrný, konec je v 18.00.


>> Rostliny

## Bobule a bobulky


Hájky na mezích jsou skutečné pokladnice bobulí a rostlin, které mohou být užitečné. Ale pozor, všechny bobule nejsou jedlé, i když jsou si někdy velice podobné. Nauč se je rozeznávat.

### Jedlé bobule


Těchto pár bobulí pravděpodobně uvidíš během svých výletů – jsou vynikající k snědku hned po utrnutí nebo použitelné na vaření.




**Ostružiník**  
Těho plody, ostružiny, můžeš jíst hned, jak je utrhneš.



**Třešň ptačí**  
Plody této ptačí třešně jsou mírně kyslé.



**Svída dřín**  
Její plody, které vypadají jako červené olivy, jsou vynikající na marmeládu.



**Černý bez**  
Těho tmavě fialové plody se musejí považovat.


### ŠŤÁVA Z BEZINEK

Plody černého bezu rostou v trsech, kterým se říká chocholík. Výrazně voní a dají se z nich dělat marmelády, želé a dokonce vynikající nápoj.


Očisti bezinky ze čtyř chocholíků, ale neumývej je. Nasyj je do velké skleněné lahve, spolu se 2 citrony rozkrájenými na kousky a 200 g cukru. Nalij 2 litry vody. Zavři sklenici zátkou. Umísti na sluníčko. Pravidelně s lahví potřásej. Po týdnu se na povrchu začnou tvořit bubliny. Předč tekutinu a nalij ji do vyvařených lahví. Schovej je do ledničky – pozor, aby pevně stály. Za 2 týdny si na nich můžeš pochutnat.

### Jedovaté bobule


Tyto bobule jsou nevhodné k jídlu. Vůbec nepomýšlej na to, že bys je ochutnal, ani ze zvědavosti, bylo by ti opravdu špatně. Základní pravidlo stejně jako u hub zní: vždy se napřed zeptej odborníka, než se do nich pustíš.




**Rabíto ušákový**  
Plody této rostliny jsou černé a velké asi jako třešně.



**Báseň**  
Plody tohoto keře jsou pěkně oranžové s nižším obsahem.



**Zimolez**  
Plody tohoto plazivého keře jsou červené a seskupené po dvou.



**Posed dvoudomý**  
Plody této plazivé rostliny jsou červené a velmi jedovaté.


### Ostružinová marmeláda

**Potřebuješ**

- 1 kg ostružin
- 1 citron
- 1 kg cukru

1. Přeber a odstopkuj ostružiny. Nechej je namočené v míse plné vody aspoň přes noc předtím, než budeš vyrábět marmeládu.
2. Do velkého hrnce, nebo ještě lépe do rendlíku na marmeládu, pokud máš, nasyj ostružiny a nalij 1 sklenici vody. Vymačkej šťávu z citronu a přidej ji k ostružinám.
3. Přiveď hrnce s ostružinami k varu. Jakmile začne směs vařit, zeslab plamen a vař 10 minut na mírném ohni za stálého míchání.
4. Přidej cukr, pak znovu přiveď k varu. Jakmile začne směs znovu vařit, seber pěnu a zeslab plamen. Vař dalších 15 minut na mírném ohni za stálého míchání.
5. Nalij marmeládu do vyvařených sklenic a vzduchotěsně je uzavři.

**Pozorování**



**POZOR!**

<http://www.chdk.cz/stovik>