

## 15. 7. = Den gumových medvídků

---



### Historie gumových medvídků

**Tato želatinová pochoutka vznikla v Německu, konkrétně v Bonnu, kde ji začala v roce 1922 vyrábět firma Haribo.** Zakladatel firmy Hans Riegel se prý nechal inspirovat tančícími medvědy na poutích.

Sladký výrobek se stal brzy známým a začal být napodobován ostatními továrnami. Po medvídcích **následovaly další tvary jako delfíni, žížaly a další.** Do USA dorazila výroba medvídků v roce 1981.

### Červená je nejoblíbenější

Medvídci dnes mohou mít různé barvy, ale **původně měli barvu červenou, zelenou, žlutou, bílou, růžovou a oranžovou.** Podle průzkumů jsou však po celou dobu jejich výroby **nejpopulárnější a nejoblíbenější ti červení.**

### Jsou gumoví medvídci zdravou pochoutkou?

Když se podíváme na složení této cukrovinky, jde o **směs glukózy, cukru, želatiny, příchutí a barviv**, přičemž barviva a aromata jsou dnes již nejvíce používána přírodní. Poté, co se smíchají tyto suroviny, se nechávají medvídci asi tři až pět dní zrát ve škrobových formách, pak jsou vyklopeni a na závěr se do nich přidá vosk pro větší lesk a hlavně proti slepení.

**Výhodou gumových medvídků je absence tuku, na druhou stranu takový jeden sáček (225 g) může obsahovat až 40 kostek cukru!** To znamená, že dítěti ve věku čtyři až šest let by stačilo sníst osm bonbonů, aby to vyčerpalo doporučenou dávku cukru na celý den. **A to nevynahradí ani v želatině obsažený kolagen, který pomáhá kloubům, kostem, šlachám a svalům.**

## Pár čísel na závěr

- Dnes Haribo prodává **550 tun gumových bonbonů týdně!**
- Spotřeba v České republice je pak **1,5 kg na osobu a rok!**
- Věděli jste, že originální **gumoví medvídci měří 2 cm, ale měli by se dát roztáhnout až na 7 cm?**

## Náš tip: Domácí nanuky s gumovými medvídky

*1 vanička měkkého tvarohu, 2 lžíce medu, 1 sáček gumových medvídků*

Tvaroh promícháme s medem a vmícháme i gumové medvídky. Takto připravenou směs dáme do formiček na nanuky a necháme ztuhnout v mrazničce. Před podáváním přelijeme formičky horkou vodou, nanuky vytáhneme a ihned podáváme.