



Wasser, Zucker, Traubenzucker (Глюкоза), Glukosesirup und Gelatine kommen in große Bottiche (чаньы).



Man rührt (перемешивать) alle Zutaten.



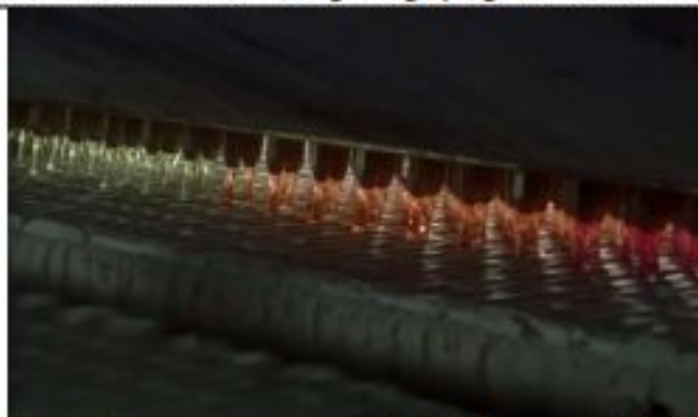
Die Farbe und Geschmacksstoffe (вкусовые добавки) aus Fruchtsaft kommen zu der Grundmasse.



Der Meister macht eine Form. Man macht aus vielen Kopien Gummiform-Stempel.



Die Gummiform-Stempel drückt man ins Maismehl (кукурузная мука).



In die Form aus Maismehl füllt (наполнять) man die bunte Masse.



Die Tablettts mit den flüssigen (жидкий) Gummibärchen setzt man übereinander. Sie lagern 3 Tage und werden fest (твёрдый).



Eine Maschine dreht die Tablettts auf ein Sieb (сито) um. Das Maismehl rüttelt man weg, nur Gummibärchen bleiben im Sieb.



Gummibärchen fallen durch einen Trichter (воронка) in eine Trommel und drehen sich dort durch Mischung aus Bienenwachs (пчелиный воск) und Palmöl.

 <p style="text-align: right;">F</p> <p>Wasser, Zucker, Traubenzucker, Glukosesirup und Gelatine kommen in große Bottiche.</p>	 <p style="text-align: right;">A</p> <p>Man rührt alle Zutaten.</p>
 <p style="text-align: right;">N</p> <p>Die Farbe und Geschmacksstoffe aus Fruchtsaft kommen zu der Grundmasse.</p>	 <p style="text-align: right;">T</p> <p>Der Meister macht eine Form. Man macht aus vielen Kopien Gummiform-Stempel.</p>
 <p style="text-align: right;">A</p> <p>Die Gummiform-Stempel drückt man ins Maismehl.</p>	 <p style="text-align: right;">TI</p> <p>In die Form aus Maismehl füllt man die bunte Masse.</p>
 <p style="text-align: right;">S</p> <p>Die Tablettts mit den flüssigen Gummi-bärchen setzt man über einander. Sie lagern 3 Tage und werden fest.</p>	 <p style="text-align: right;">C</p> <p>Eine Maschine dreht die Tablettts auf ein Sieb um. Das Maismehl rüttelt man weg, nur Gummi-bärchen bleiben im Sieb.</p>
 <p style="text-align: right;">H</p> <p>Gummibärchen fallen durch einen Trichter in eine Trommel und drehen sich dort durch Mischung aus Bienenwachs und Palmöl.</p>	