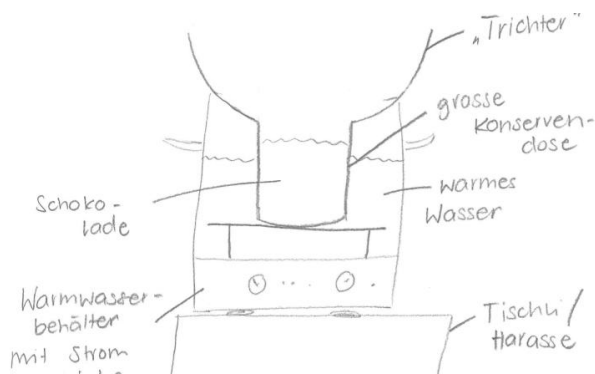


## Csokoládé gyertyák



Készítsd el saját csokoládés édességedet. Úgy működik, hogy a grissini "kanócként" különböző folyékony csokoládékba mártod, és a végén desszertként fogyasztod.



Három tartályban van egyenként fehér, barna és sötét folyékony csokoládé. Fontos tudni, hogy a víznek nem szabad fornia, csak melegnek kell lennie.

A csokoládécukorka 2 frankba kerül. Ezek a bevételek elegendőek a költségek fedezésére.

Tipp: Amíg a gyerekek a gyertyákat készítik, remekül el lehet beszélgetni a szülőkkel.

Fontos pontok a csokigyertyák húzásához:

- A grissini **mindig** függőlegesen tartsuk! Különben eltörik, és a végén salátát kapsz.
- Ha már belemártottál egy csokoládéba, mindig várd meg, amíg a csokoládé kihűl (=nem fénylik már), mielőtt belemártod a következő csokoládéba.
- A kevesebb több... A gyertya méretére nem szabunk meg maximumot. Azonban amúgy is sok türelem kell hozzá, és azt tanácsoljuk a gyerekeknek, hogy ne hagyják, hogy a gyertya túl vastag legyen. Elvégre később meg kell tudni enni.
- A csokoládé megolvasztása körülbelül 2 órát vesz igénybe.

## Anyag

- Grissini a "kanóchoz"
- Csokoládécseppek az olvasztáshoz (szupermarketekben kapható): Ha lehetséges, fehér, barna és fekete csokoládé

- 3 melegít?edény (a puncshoz szükségesek)
- 1 rögtönzött edény, mivel a vizes edényekhez áramra van szükség.
- 3 nagyon nagy konzervdoboz, amelyet csokoládétartályként lehet használni
- 3 kerek h?t?rács, hogy a konzervdobozok ne érjenek közvetlenül az aljára
- 3 tölcsér, hogy ne csöpögjön a csokoládé a tartályba
- Kaparó a csokoládé lekaparásához a tölcsérbe
- Kever?, hogy újra és újra megkeverje a csokoládét
- Szalvéták vagy kis kartontányérok, amelyeken a csokoládés cukorkákat hazavihetjük.

## Forrás

Kép és szöveg: Belp Boys' Choir