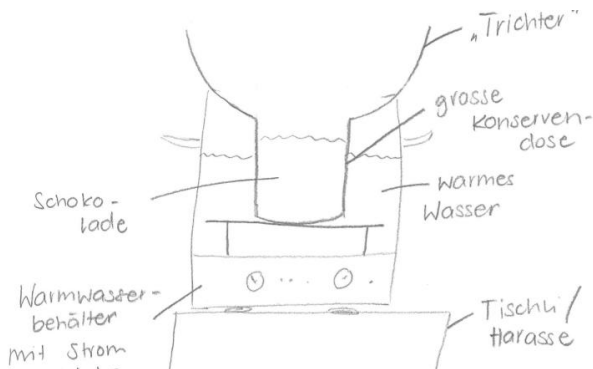


## Šokoladinės žvakės

Pasigaminkite šokoladinę saldainį. Tai veikia taip, kad grissini kaip "dagė" panardinate į vairių rėšių skystą šokoladą, o pabaigoje mėgaujatės jais kaip desertu.



Turime tris indus vandens su baltuoju, ruduoju ir juodoju skystuoju šokoladu. Svarbu žinoti, kad vanduo neturi užvirti, tik būti šiltas.

Šokoladiniai saldainiai kainuoja 2 frankus. Ši pajamų pakanka išlaidoms padengti.

Patarimas: kol vaikai gamina žvakutes, puiku pabendrauti su tėvais.

Svarbūs šokoladinė žvakė traukimo punktai:

- Žvakutes **visada** laikykite vertikaliai! Priešingu atveju jis nulės ir jums liks salotos.
- Jei žmerkite šokoladą, visada palaukite, kol šokoladas atvės (=neblizga), ir tik tada žmerkite kitą šokoladą.
- Mažiau yra daugiau... Nenustatome maksimalaus žvakės dydžio. Tačiau vis tiek reikia daug kantrybės, todėl patariame vaikams neleisti, kad žvakė taptų per stora. Juk vėliau jai reikia turėti galimybę suvalgyti.
- Šokoladui ištirpdyti reikia maždaug 2 valandų.

## Medžiaga

- Grissini, skirtas "dagėiai"
- Šokolado lašai tirpinti (galima įsigyti prekybos centruose): Jei žmanoma, baltojo, rudą ir juodojo šokolado
- 3 kaitinimo indai (tie, kuriems reikia pušui)
- 1 laikinas indas, nes vandens indams reikia elektros.
- 3 labai didelės skardinės, kurias galima naudoti kaip šokolado talpyklas
- 3 apvali šaldymo grotelė, kad skardinės tiesiogiai neatsitrenktų dugnų
- 3 piltuvėliai, kad šokoladas nekristų indų
- Gremžtukas šokoladui nubraukti piltuvėliu
- Maišyklė, kad šokoladas būtų maišomas vėliau ir vėliau

- Servet?li? arba ma?ž? kartonini? l?kšteli?, ant kuri? b?t? galima parsinešti šokoladinius saldinius namo.

## Šaltinis

Nuotrauka ir tekstas: Belpo berniuk? choras