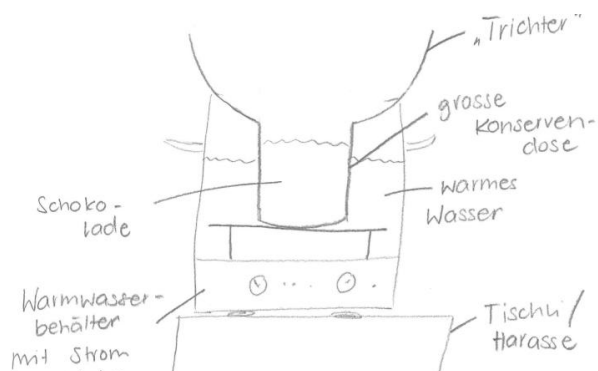


Šokolādes sveces



Izgatavo savas šokolādes konfektes. Tas notiek tā, ka jūs iemērcat grissini kā "daktiņu" dažāda veida šķidrā šokolādē un beigās baudāt tos kā desertu.



Mums ir trīs ūdens tvertnes ar balto, brūno un tumšo šķidro šokolādi. Svarīgi zināt, ka ūdenim nevajadzētu uzvārīties, tam jābūt tikai siltam.

Šokolādes konfektes maksā 2 frankus. Ar šiem ienākumiem pietiek, lai segtu izmaksas.

Padoms: Kamēr bērni gatavo sveces, ir lieliski parunāt ar vecākiem.

Svarīgi punkti šokolādes sveču vilkšanai:

- Svečturi **vienmēr** jātur vertikāli! Pretējā gadījumā tas salūzīs, un jums galu galā būs salāti.
- Ja esat iegremdējuši šokolādē, vienmēr pagaidiet, līdz šokolāde ir atdzisusi (=beidz spīdēt), pirms iegremdējat nākamajā šokolādē.
- Mazāk ir vairāk... Mēs nenosakām maksimālo sveces izmēru. Tomēr tas vienalga prasa lielu pacietību, un mēs iesakām bērniem neļaut svecēm kļūt pārāk biezām. Galu galā, galu galā, to taču vēlāk varēsiet apēst.
- Lai izkausētu šokolādi, ir nepieciešamas aptuveni 2 stundas.

Materiāls

- Grissini "dakts"
- Šokolādes pilieni kausēšanai (pieejami lielveikalos): Ja iespējams, baltā, brūnā un melnā šokolāde

- 3 sildāmie trauki (tie, kas nepieciešami perforatoram)
- 1 pagaidu trauks, jo ūdens traukiem nepieciešama elektrība.
- 3 ļoti lielas skārdenes, ko var izmantot kā šokolādes traukus
- 3 apaļi dzesēšanas režģi, lai bundžas tieši nesaskartos ar dibenu
- 3 piltuves, lai šokolāde nenokristu traukā
- Skrāpis, ar ko nokasīt šokolādi pa piltuvi
- Maisītājs, lai šokolādi atkal un atkal maisītu
- Salvetes vai mazi kartona šķīvīši, uz kuriem šokolādes konfektes var ņemt līdzī uz mājām.

Avots

Attēls un teksts: Belpas zēnu koris