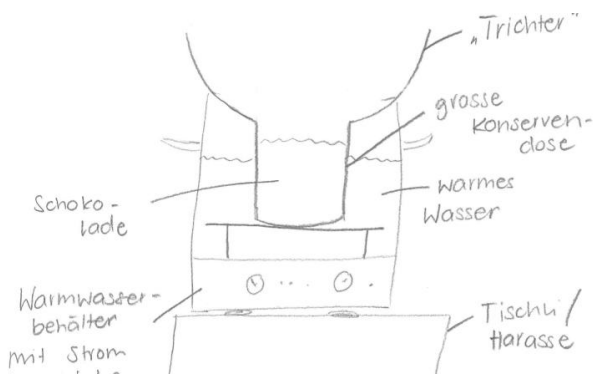


Chocolade kaarsen



Maak je eigen chocoladesnoepje. De manier waarop het werkt is dat je grissini als een "lont" in verschillende soorten vloeibare chocolade doopt en er aan het einde van geniet als een dessert.



We hebben drie bakken water met elk witte, bruine en pure vloeibare chocolade. Het is belangrijk om te weten dat het water niet mag koken, het moet gewoon warm zijn.

De chocoladesnoepjes kosten 2 frank. Deze opbrengst is genoeg om de kosten te dekken.

Tip: Terwijl de kinderen de kaarsen maken, is het leuk om een praatje te maken met de ouders.

Belangrijke punten voor het trekken van de chocoldekaarsen:

- Houd de grissini **altijd** verticaal! Anders breekt hij en zit je met een salade.
- Als je in een chocolade hebt gedipt, wacht dan altijd tot de chocolade is afgekoeld (= niet meer glanst) voordat je in de volgende chocolade dipt.
- Less is more... We stellen geen maximum vast voor de grootte van de kaars. Het vergt echter sowieso veel geduld en we raden de kinderen aan om de kaars niet te dik te laten worden. Je moet hem later immers kunnen opeten.
- Het duurt ongeveer 2 uur om de chocolade te smelten.

Materiaal

- Grissini voor de "lont"
- Chocoladedruppels om te smelten (verkrijgbaar in supermarkten): Indien mogelijk witte, bruine en zwarte chocolade

- 3 verwarmingspotjes (degene die je nodig hebt voor punch)
- 1 geïmproviseerd bakje, omdat de waterbakjes elektriciteit nodig hebben.
- 3 zeer grote blikken die als chocoladecontainers kunnen worden gebruikt
- 3 ronde koelroosters zodat de blikken de bodem niet rechtstreeks raken
- 3 trechters zodat er geen chocolade in de bak druipt
- Schrapper om de chocolade door de trechter te schrapen
- Roerstaaf om de chocolade steeds opnieuw te roeren
- Servetten of kleine kartonnen bordjes waarop de chocoladesnoepjes mee naar huis genomen kunnen worden.

Bron

Foto en tekst: Belp Jongenskoor