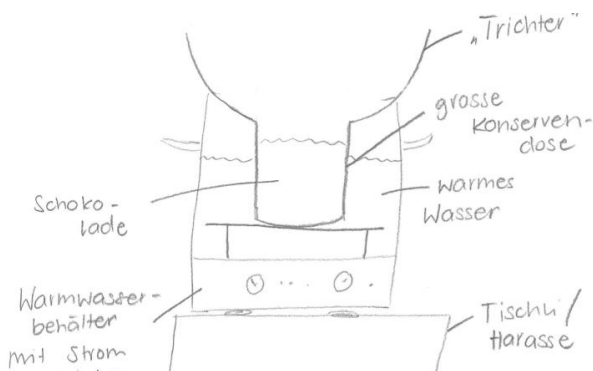


?wiece czekoladowe

Zrób w?asne czekoladowe cukierki. Sposób dzia?ania polega na zanurzeniu grissini jako "knota" w ró?nych rodzajach p?ynnej czekolady i delectowaniu si? nimi jako deserem na koniec.



Mamy trzy pojemniki z wod?, ka?dy z bia??, br?zow? i ciemn? p?ynn? czekolad?. Wa?ne jest, aby wiedzie?, ?e woda nie powinna si? zagotowa?, musi by? tylko ciep?a.

Cukierki czekoladowe kosztuj? 2 franki. Te wp?ywy wystarcz? na pokrycie kosztów.

Wskazówka: Podczas gdy dzieci robi? ?wieczki, warto porozmawia? z rodzicami.

Wa?ne uwagi dotycz?ce wyci?gania czekoladowych ?wieczek:

- **Zawsze** trzymaj grissini pionowo! W przeciwnym razie p?knie i sko?czysz z sa?atk?.
- Je?li zanurzy?e? si? w czekoladzie, zawsze poczekaj, a? czekolada ostygnie (=nie b?dzie ju? ? b?yszcz?ca), zanim zanurzysz si? w nast?pnej czekoladzie.
- Mniej znaczy wi?cej... Nie ustalamy maksymalnego rozmiaru ?wiecy. Jednak i tak wymaga to du?o cierpliwo?ci i radzimy dzieciom, aby nie pozwoli?y, aby ?wieca sta?a si? zbyt gruba. W ko?cu trzeba j? pó?niej zje??.
- Roztopienie czekolady zajmuje oko?o 2 godzin.

Materia?

- Grissini na "knot"
- Krople czekolady do roztopienia (dost?pne w supermarketach): Je?li to mo?liwe, bia?a, br?zowa i czarna czekolada
- 3 pojemniki do podgrzewania (te, których potrzebujesz do ponczu)
- 1 prowizoryczny pojemnik, poniewa? pojemniki na wod? wymagaj? zasilania elektrycznego.
- 3 bardzo du?e puszki, które mo?na wykorzysta? jako pojemniki na czekolad?

- 3 okrągłe kratki chodzące, aby puszki nie uderzały bezpośrednio o dno
- 3 lejki, aby czekolada nie kapała do pojemnika
- Skrobak do zgarniania czekolady w dół lejka
- Mieszadło do wielokrotnego mieszania czekolady
- Serwetki lub małe tekturowe talerzyki, na których można zabrać czekoladowe cukierki do domu.

Źródło

Zdjęcie i tekst: Belp Boys' Choir