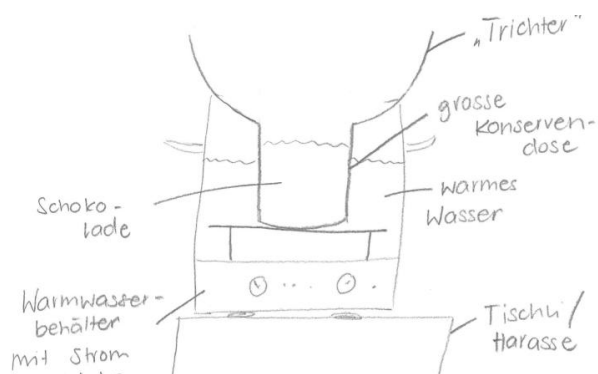


?wiece czekoladowe



Zrób własne czekoladowe cukierki. Sposób działania polega na zanurzeniu grissini jako "knota" w różnych rodzajach płynnej czekolady i delektowaniu się nimi jako deserem na koniec.



Mamy trzy pojemniki z wodą, każdą z białą, brązową i ciemną płynną czekoladą. Ważne jest, aby wiedzieć, że woda nie powinna się zagotować, musi być tylko ciepła.

Cukierki czekoladowe kosztują 2 franki. Te w przybliżeniu wystarczą na pokrycie kosztów.

Wskazówka: Podczas gdy dzieci robią słodki deser, warto porozmawiać z rodzicami.

Ważne uwagi dotyczące wyciągania czekoladowych słodków:

- **Zawsze** trzymaj grissini pionowo! W przeciwnym razie pęknie i skończysz z sałatką.
- Jeśli zanurzy się w czekoladzie, zawsze poczekaj, aż czekolada ostygnie (=nie będzie już zbyt płynna), zanim zanurzysz się w następnej czekoladzie.
- Mniej znaczy więcej... Nie ustalamy maksymalnego rozmiaru słodki. Jednak i tak wymaga to dużo cierpliwości i radzimy dzieciom, aby nie pozwoliły, aby słodki stał się zbyt gruby. W końcu trzeba je później zjeść.
- Roztopienie czekolady zajmuje około 2 godzin.

Materiał

- Grissini na "knot"
- Krople czekolady do roztopienia (dostępne w supermarketach): Jeśli to możliwe, biała, brązowa i czarna czekolada
- 3 pojemniki do podgrzewania (te, których potrzebujesz do ponczu)

- 1 prowizoryczny pojemnik, ponieważ pojemniki na wodę wymagają zasilania elektrycznego.
- 3 bardzo duże puszki, które można wykorzystać jako pojemniki na czekoladę
- 3 okrągłe kratki chłodzące, 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