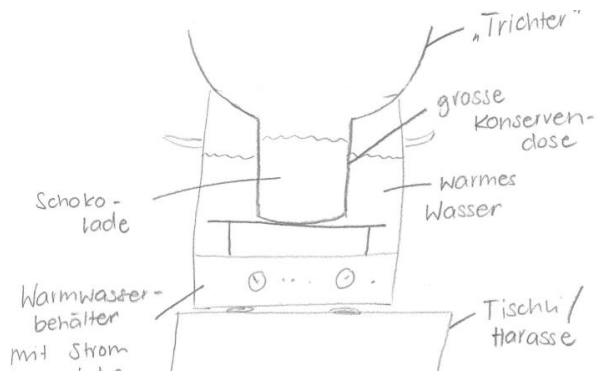


Lumân?ri de ciocolat?

F?=?i propriile bomboane de ciocolat?. Modul în care func?ioneaz? este c? înmuia?i grissini pe post de "fitil" în diferite tipuri de ciocolat? lichid? ?i le savura?i ca desert la final.



Avem trei recipiente cu ap?, fiecare cu ciocolat? lichid? alb?, maro ?i neagr?. Este important de ?tiut c? apa nu trebuie s? fiarb?, ci doar s? fie cald?

Bomboanele de ciocolat? cost? 2 franci. Aceste încas?ri sunt suficiente pentru a acoperi costurile.

Sfat: În timp ce copiii fac lumân?rile, este minunat s? ave?i o discu?ie cu p?rin?ii.

Puncte importante pentru tragerea lumân?rilor de ciocolat?:

- ?ine?i **întotdeauna** grissini pe vertical?! Altfel se va rupe ?i v? ve?i alege cu o salat?.
- Dac? a?i înmuiat într-o ciocolat?, a?tepta?i întotdeauna pân? când ciocolata s-a r?cit (=nu mai este str?lucitoare) înainte de a înmuia urm?toarea ciocolat?.
- Mai pu?in înseamn? mai mult... Nu stabilim un maxim pentru cât de mare poate fi lumânarea. Cu toate acestea, este nevoie oricum de mult? r?bdare ?i îi sf?tuim pe copii s? nu lase lumânarea s? devin? prea groas?. La urma urmei, trebuie s? o pute?i mânca mai târziu.
- Este nevoie de aproximativ 2 ore pentru a topi ciocolata.

Material

- Grissini pentru "fitil"
- Pic?turi de ciocolat? pentru topit (disponibile în supermarketuri): Dac? este posibil, ciocolat? alb?, maro ?i neagr?
- 3 recipiente de înc?lzit (cele de care ave?i nevoie pentru puncti)
- 1 recipient improvizat, deoarece recipientele cu ap? au nevoie de electricitate.

- 3 cutii de conserve foarte mari care pot fi folosite ca recipiente pentru ciocolat?
- 3 grile rotunde de r?cire, astfel încât conservele s? nu se loveasc? direct de fundul lor
- 3 p?lnii pentru ca ciocolata s? nu se scurg? în recipient
- R?zuitoare pentru a r?zui ciocolata pe p?lnie
- Agitator pentru a amesteca ciocolata din nou ?i din nou
- ?erve?ele sau farfuriile mici de carton pe care bomboanele de ciocolat? pot fi luate acas?.

Sursa

Imagine ?i text: Corul de b?ie?i Belp