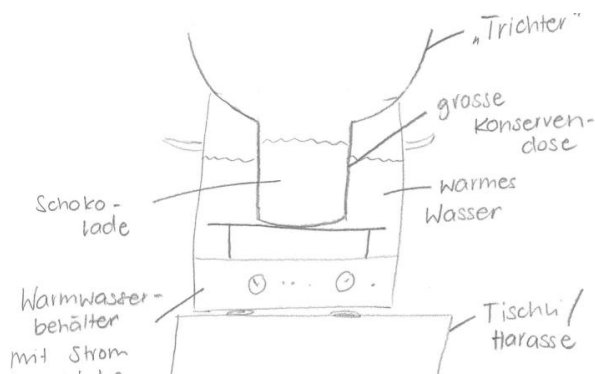


Lumânări de ciocolată?



Făcând propriile bomboane de ciocolată. Modul în care funcționează este că înmuiați grissini pe post de "fitil" în diferite tipuri de ciocolată lichidă și le savurați ca desert la final.



Avem trei recipiente cu apă, fiecare cu ciocolată lichidă albă, maro și neagră. Este important de știut că apa nu trebuie să fiarbă, ci doar să fie caldă.

Bomboanele de ciocolată costă 2 franci. Aceste încalzi sunt suficiente pentru a acoperi costurile.

Sfat: În timp ce copiii fac lumânările, este minunat să aveți o discuție cu părinții.

Puncte importante pentru tragerea lumânărilor de ciocolată:

- Uneori **întotdeauna** grissini pe verticală! Altfel se va rupe și veți alege cu o salată.
- Dacă ați înmuiat într-o ciocolată, așteptați întotdeauna până când ciocolata s-a răcit (=nu mai este strălucitoare) înainte de a înmuia următoarea ciocolată.
- Mai puțin înseamnă mai mult... Nu stabilim un maxim pentru cât de mare poate fi lumânarea. Cu toate acestea, este nevoie oricum de mult răbdare și îi sfătuim pe copii să nu lase lumânarea să devină prea groasă. La urma urmei, trebuie să o puteți mânca mai târziu.
- Este nevoie de aproximativ 2 ore pentru a topi ciocolata.

Material

- Grissini pentru "fitil"

- Picături de ciocolată pentru topit (disponibile în supermarketuri): Dacă este posibil, ciocolată albă, maro și neagră
- 3 recipiente de încălzit (cele de care aveți nevoie pentru punți)
- 1 recipient improvizat, deoarece recipientele cu apă au nevoie de electricitate.
- 3 cutii de conserve foarte mari care pot fi folosite ca recipiente pentru ciocolată
- 3 grile rotunde de răcire, astfel încât conservele să nu se lovească direct de fundul lor
- 3 pâlnii pentru ca ciocolata să nu se scurgă în recipient
- Răzuitoare pentru a răzui ciocolata pe pâlnie
- Agitator pentru a amesteca ciocolata din nou și din nou
- Șervețele sau farfurii mici de carton pe care bomboanele de ciocolată pot fi luate acasă.

Sursa

Imagine și text: Corul de băieți Belp