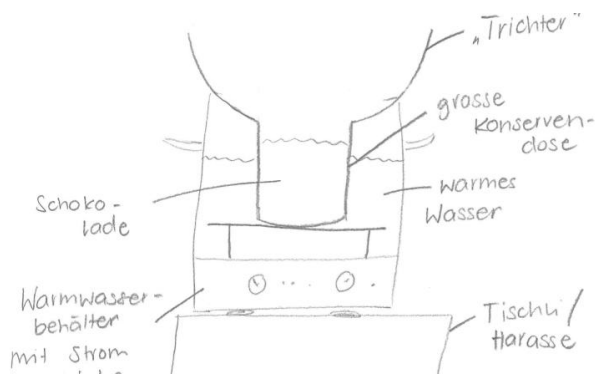


Lumân?ri de ciocolat?



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"

- 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