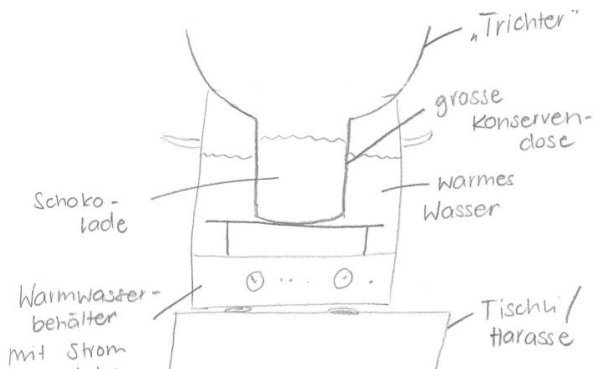


Ďokoládové sviečky

Vyrobte si vlastné Ďokoládové cukríky. Funguje to tak, že grissini ako "knôt" namáate do rôznych druhov tekutej Ďokolády a na záver si ich vychutnáte ako dezert.



Máme tri nádoby s vodou, v každej je biela, hnedá a tmavá tekutá Ďokoláda. Je dôležité vedieť, že voda by nemala vriť, musí byť len teplá.

Ďokoládové cukríky stoja 2 franky. Tieto výnosy staia na pokrytie nákladov.

Tip: Kým deti vyrábajú sviečky, je skvelé porozprávať sa s rodičmi.

Dôležité body na ťahanie Ďokoládových sviečok:

- Sviečky držte **vždy** vo zvislej polohe! V opačnom prípade sa zlomí a vy skončíte so šalátom.
- Ak ste namočili do Ďokolády, vždy počkajte, kým Ďokoláda vychladne (=prestane sa lesnúť), a až potom namočte do ďalšej Ďokolády.
- Menej je viac... Nestanovujeme maximálnu veľkosť sviečky. Aj tak si to však vyžaduje veľa trpezlivosti a deťom odporúčame, aby sviečku nenechali príliš zhrubnúť. Koniec koncov, neskôr ju musíte mať možnosť zjesť.
- Rozpustenie Ďokolády trvá približne 2 hodiny.

Materiál

- Grissini na "knôt"
- Ďokoládové kvapky na rozpustenie (dostupné v supermarketoch): Ak je to možné, biela, hnedá a čierna Ďokoláda
- 3 nádoby na ohrievanie (tie, ktoré potrebujete na punč)
- 1 provizórnu nádobu, pretože nádoby na vodu potrebujú elektrinu.
- 3 veľmi veľké plechovky, ktoré sa dajú použiť ako nádoby na Ďokoládu
- 3 okrúhle chladiace mriežky, aby plechovky nedopadali priamo na dno
- 3 lieviky, aby Ďokoláda nekvapkala do nádoby
- Škrabka na strúhanie Ďokolády do lievika
- Miešadlo na opakované miešanie Ďokolády

- Obrúsky alebo malé kartónové tanieriky, na ktorých sa dajú ?okoládové cukríky odniesť domov.

Zdroj

Obrázok a text: Chlap?enský zbor Belp