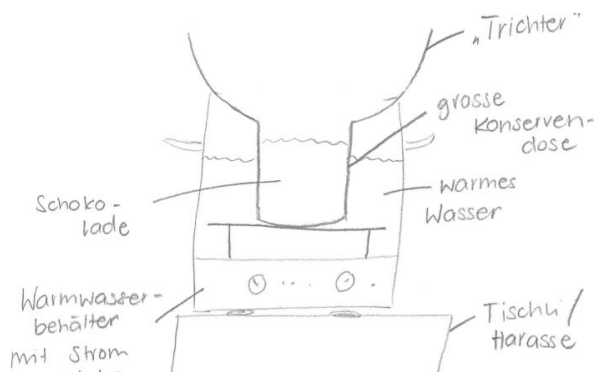


?okoládové svie?ky



Vyrobte si vlastné ?okoládové cukríky. Funguje to tak, že grissini ako "knôt" namá?ate do rôznych druhov tekutej ?okolády a na záver si ich vychutnáte ako dezert.



Máme tri nádoby s vodou, v každej je biela, hnedá a tmavá tekutá ?okoláda. Je dôležité vedie?, že voda by nemala vrie?, musí by? len teplá.

?okoládové cukríky stoja 2 franky. Tieto výnosy sta?ia na pokrytie nákladov.

Tip: Kým deti vyrábajú svie?ky, je skvelé porozpráva? sa s rodi?mi.

Dôležité body na ?ahanie ?okoládových svie?ok:

- Svie?ky držte **vždy** vo zvislej polohe! V opa?nom prípade sa zlomí a vy skon?íte so šalátom.
- Ak ste namá?ali do ?okolády, vždy po?kajte, kým ?okoláda vychladne (=prestane sa lesnú?), a až potom namá?ajte do ?alšej ?okolády.
- Menej je viac... Nestanovujeme maximálnu ve?kos? svie?ky. Aj tak si to však vyžaduje ve?a trpezlivosti a de?om odporú?ame, aby svie?ku nenechali príliš zhrbnú?. Koniec koncov, neskôr ju musíte ma? možnos? zjes?.
- Rozpustenie ?okolády trvá približne 2 hodiny.

Materiál

- Grissini na "knôt"
- ?okoládové kvapky na rozpustenie (dostupné v supermarketoch): Ak je to možné, biela, hnedá a ?ierna ?okoláda
- 3 nádoby na ohrievanie (tie, ktoré potrebujete na pun?)
- 1 provizórnu nádobu, pretože nádoby na vodu potrebujú elektrinu.
- 3 ve?mi ve?ké plechovky, ktoré sa dajú použiť ako nádoby na ?okoládu
- 3 okrúhle chladiace mriežky, aby plechovky nedopadali priamo na dno

- 3 lieviky, aby ?okoláda nekvapkala do nádoby
- Škrabka na strúhanie ?okolády do lievika
- Miešadlo na opakované miešanie ?okolády
- Obrúsky alebo malé kartónové tanieriky, na ktorých sa dajú ?okoládové cukríky odniesť domov.

Zdroj

Obrázok a text: Chlap?enský zbor Belp