



PATEIKĖ  
Irmgard

ON  
2016-07-13

★ ★ ★ ★ ★  
Keine Stimmen

## Šokoladinių žvakių gaminimas



Vienas iš „Jungschi“ žinių turgaus akcentų – šokoladinių žvakių liejimas.

Pabandykite patys!

### Instrukcijos

Žvakių gamybos principas yra toks pat kaip ir įprastų žvakių gamybos atveju, tačiau galutinis produktas yra tiesiogiai valgomas. Tai ideali veikla viešiesiems renginiams (tėvų susitikimams, kaimo šventėms).

### Procedūra:

- Kūgelis – „grissini“ lazdelė – panardinamas į skystą šokoladą.
- Žvakė paliekama džiūti, kol šokoladas nebebus blizgus ar lipnus palietus
- Tada procesas kartojamas pagal pageidavimą.

### Reikalinga įranga

- Karšto vyno ar punšo puodai, pripildyti maždaug 1/3 vandens.
- Lakštinio metalo skardinės (30 cm aukščio) su po jomis padėta plienine plokšte. Ji pritvirtinama viela ir lipnia juosta, kad skardinė neplūduriuotų, ir užtikrina stabilumą.
- Iš plonos skardos pagamintas piltuvas
- Šildymo plokštė, keptuvė ir maži GN dubenėliai, skirti pakartotinai šildyti šokoladui (vandens vonia), samčiai, raginiai servetėlės, kartoniniai indai

### Medžiagos

- Šokoladas: „Schoggikerzen“ glazūrai galima naudoti glazūrinį šokoladą (Ueberzugsmasse, vanilės, pieno ir baltojo). Jį galima įsigyti, pavyzdžiui, „TopCC“ arba konditerijos parduotuvėje. Šokoladas kaitinamas vandens vonioje iki maždaug 40 ° (paprastai temperatūrą galima reguliuoti ant puodo). Profesionalai (t. y. konditeriai) taip pat gali naudoti „couverture“ šokoladą (jį reikia temperuoti iki 32 °). Vienai žvakei sunaudojama apie 50–80 g šokolado.
- Degtukas: kaip degtukai naudojami „Grissini“ lazdelės. Jei įmanoma, reikėtų rinktis ne pačias ploniausias, nes tuomet žvakės bus stabilesnės.

### Praktiniai patarimai

- Iš pradžių „grissini“ lazdelėms panardinti reikia apie 4 kg šokolado.

- **Svarbu:** džiovinant žvakę reikia laikyti tiesiai, kitaip „grissini“ sulūš. Tai reikia nuolat kartoti – tiek vaikams, tiek suaugusiems.
- Rekomenduojame, kad žvakė nebūtų storesnė nei 2 cm. Tai dar kartą dėl grissini sulūžimo pavojaus.
- Kantrybė – dorybė. Jei žvakė per anksti vėl panardinama į šokoladą, apatinis sluoksnis iš karto ištirps.
- Šokolado lydymasis pradžioje trunka apie 2–3 valandas, priklausomai nuo lauko temperatūros.
- Viešų renginių metu rekomenduojama paruošti ką nors ir tėvams. Jie dažnai pasilieka su vaikais apie 15 minučių, o tai yra puiki proga užmegzti ryšius ir reklamuotis.
- Svarbu: atskiri puodukai turi būti prijungti prie skirtingų lizdų / saugiklių. Kitaip saugiklis neišlaikys.



## Šaltinio nuoroda:

**Turiny ir vaizdai, autorinės teisės:** <http://www.jungschi-belp.ch>

Atsisiųsti iš BESJ, „Jungschi KnowHow Market“ <http://www.besj.ch>

## Weitere Informationen

### Kategorijos

Žaidimai ir veiklos

### Žymos

Meninis amatų dirbinys

„Padaryk pats“

Šokoladas

Naudojimo instrukcija

Idėjų turgus

### Amžius

8–12 metų

### Dalyvių skaičius

Duomenų nėra.

### Biblija

Šios informacijos trūksta.

### Trukmė

Iki 1 valandos

### Vietovė / aplinka

Uždarose patalpose

### Medžiaga

Beveik be jokių pastangų

### Failų atsisiuntimas

Failų atsisiuntimų nėra

### KI Generierter Inhalt

Turiny

Kategorijos

Žymos

Amžius

Dalyvių skaičius

Biblija

Trukmė

Vietovė / aplinka

Medžiaga