



Home learning

We will learn...

- Να μάθουν να φτιάχνουν σοκολατάκια με υγιεινά υλικά.
- Να λιώσουν σοκολάτα σε μπεν μαρί, να την αναμείξουν με τα υπόλοιπα υλικά και να τα φορμάρουν σε καλούπια επιλογής τους.
- Να κατανοήσουν ότι όσο πιο ρευστά είναι τόσο περισσότερο χρόνο θα χρειαστεί να παραμείνουν στην κατάψυξη.

Connections

Σχετικές ιδέες που πρέπει να γνωρίζουμε πριν ξεκινήσουμε

Έχεις δοκιμάσει παγωμένα σοκολατάκια που γίνονται πιο απολαυστικά γλείφοντας αντί δαγκώνοντάς τα;

Πώς τα φαντάζεσαι;



Get ready!

Συγκέντρωσε όλα τα υλικά και σκεύη που χρειάζεσαι για να ξεκινήσεις



Ingredients

Τσέκαρε τα υλικά που διαθέτεις

- 1 Μπανάνα
- 2 Αβοκάντο
- Κακάο ή άχνη ζάχαρη
- Κουβερτούρα 200-300γρ
- Κατσαρόλα και τηγανάκι
- Σουρωτήρι
- Πιρούνι, κουτάλι
- Φόρμα για σοκολατάκια

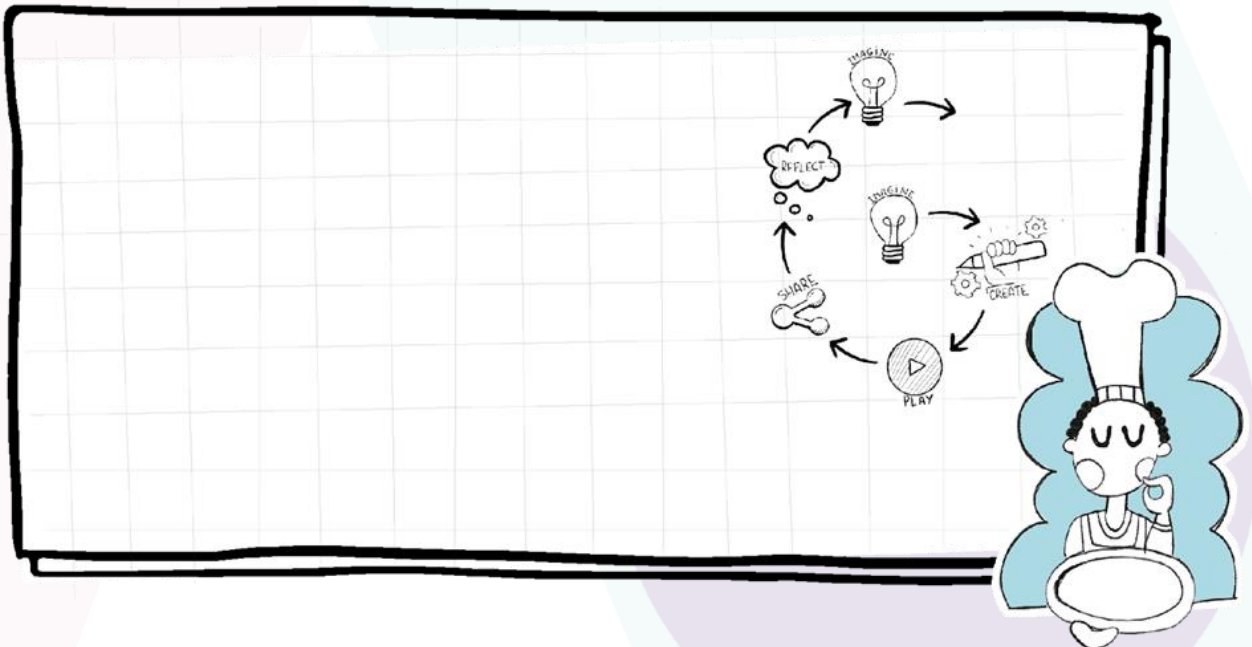
Tick the ingredients that
you already have

Other ingredients

Σου λείπει κάποιο υλικό; Με τι θα
μπορούσες να το αντικαταστήσεις;
Ανάφερε το

Imagine

Τι πιάτο ή επιδόρπιο φαντάζεσαι με τα υλικά αυτά; Ζωγράφισέ το



Let's cook!

Πλύνε τα χέρια σου, φόρα την ποδιά σου και ζήτα βοήθεια από έναν ενήλικα αν χρειαστεί

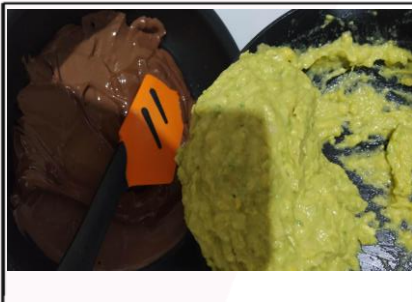
1 – Ξεφλουδίζουμε τη μπανάνα και καθαρίζουμε το αβοκάντο αφαιρώντας του το κουκούτσι



2 – Με ένα πηρούνι ή στο μπλέιντερ πολτοποιούμε τα υλικά

3 – Βράζουμε νερό σε κατσαρολάκι και στο τηγάνι τοποθετούμε τη σοκολάτα ώστε να λιώσει από τους ατμούς.

Εναλλακτικά , μπορούμε να λιώσουμε τη σοκολάτα σε ένα μίξερ σε φούρνο μικροκυμάτων.



4 – Αναμειγνύουμε τα δύο υλικά. Εάν θες προσθέτεις κακάο ή κάτι άλλο μέσα στο μείγμα



5 – Τοποθετούμε το μείγμα στη
φόρμα για τα σοκολατάκια.
Προσθέτεις εάν θες επιπλέον υλικά.



6 – Τοποθετούμε τη φόρμα στην
κατάψυξη και τα βγάζουμε εφόσον
έχουν παγώσει αρκετά



7 – Κοσκινίζουμε εάν θέλουμε με
κακάο ή άχνη ζάχαρη.



8 – Σερβίρουμε από την κατάψυξη.



Διάλεξε πώς θα συνεχίσεις με τη συνταγή σου. Ευκαιρία να φανείς δημιουργικός!

Άλλα υλικά ή σύντομη
περιγραφή της διαδικασίας



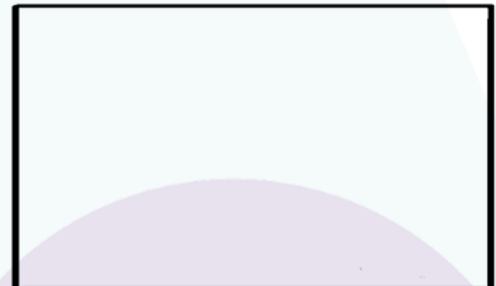
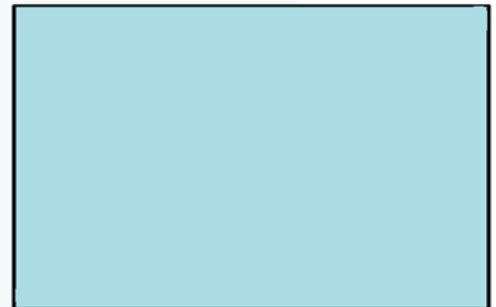
Μπορούμε να πλάσουμε σε
μπαλάκια ή να ενώσουμε τα
δύο ημισφαιρικά σοκολατάκια
και να βάλουμε ξυλάκι.



Διακοσμούμε με τρούφες,
ζάχαρη, καρύδα, κορν φλέικς
ή ξηρούς καρπούς.
Παγώνουμε ξανά.

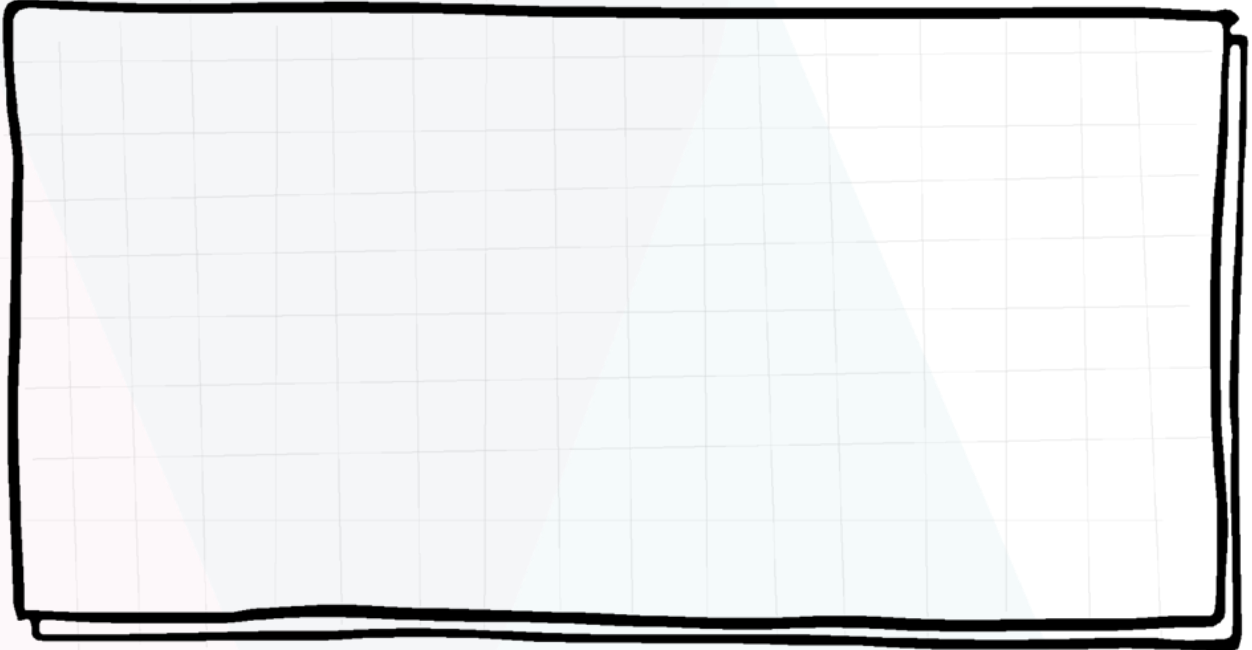
Άλλα υλικά ή σύντομη
περιγραφή της διαδικασίας

Εναλλακτικά τα παιδιά μπορούν
να σχεδιάσουν τη δική τους
διαδικασία



Taste and share

Ζωγράφισε ή βάλε μια φωτογραφία του πιάτου
ή του επιδόρπιου



Μοιράστηκα τη μαγειρική μου με τον / την

Reflect

Διάλεξε μια από τις ερωτήσεις και απάντησέ την

1. Τι σε δυσκόλεψε;
2. Θα άλλαζες κάτι στα υλικά ή στην εκτέλεση;
3. Σου άρεσε το σοκολατογλειφιτζούρι;

Πόσα αστέρια βάζεις στη
μαγειρική σου; Χρωμάτισέ τα

