

Bounty bonbons ***

Ingrediënten:

- 300 gram chocolade (melk of puur)
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 200 gram geraspte kokos

Materiaal:

- Plat bord met bakpapier
- Extra vel bakpapier
- Een lege grote kom
- Een grote kom, $\frac{3}{4}$ gevuld met water
- Pan + metalen kom (voor au bain-marie)
- Vorken
- Kleine, papieren vormpjes
- Keukenrolpapier (voor als je morst...)



Aan de slag

1. Doe de kokos in de kom.
2. Terwijl je goed roert met je vork, giet je er beetje bij beetje de gecondenseerd melk bij. Giet totdat de kokos goed aan elkaar plakt.
Let op: je zal niet alle melk moeten opgebruiken!
3. Maak je handen nat en maak balletjes van de kokos vulling.
Duw de kokos stevig aan zodat de vullingen niet uit elkaar vallen.
Leg de balletjes op het bord met bakpapier.
4. Steek de vullingen een halfuur in de diepvries.
5. Doe de chocolade in stukjes en smelt de chocolade au bain-marie.
6. Haar de kokosvullingen uit de diepvries.
Rol de balletjes één voor één door de chocolade met behulp van twee vorken.
Leg de bonbons op een proper bakpapier.
7. Laat de bonbons een halfuur stollen in de koelkast. Leg er een briefje met jullie naam bij!

Bekijk nu het blad 'Klaar?!'

Bonbons van gepofte rijst *

Ingrediënten:

- 55 gram gepofte rijst (vb. Rice Krispies)
- 200 gram chocolade (melk of puur)

Materiaal

- Kleine, papieren vormpjes
- Pan + metalen kom (voor au bain-marie)
OF een kom die in de microgolf mag
- Soeplepel
- Enkele theelepeltjes
- Plat bord met bakpapier
- Keukenrolpapier (voor als je morst...)



Aan de slag

1. Smelt de chocolade:
 - Ofwel au bain-marie:
 - doe wat water in de pan, zorg dat de metalen kom erin past en met zijn poep in het water zit.
 - Zet de pan op het vuur en warm het water op.
 - Doe de chocolade in stukjes en smelt ze au bain-marie.
 - Ofwel in de microgolf:
 - Neem een pot die in de microgolf mag.
 - Doe de chocolade in stukjes in de pot.
 - Doe de pot 10 seconden in de microgolf, haal hem eruit, roer...
Herhaal dit tot de chocolade gesmolten is.
Let op! De pot kan heet worden!
2. Als de chocolade gesmolten is, neem je de kom met chocolade voorzichtig van het vuur. Zorg dat je je niet verbrandt! Gebruik bvb. een ovenhandschoen of handdoek.
3. Doe de gepofte rijst in de kom. Roer.
4. Schep nu kleine bolletjes van het mengsel op het bakpapier.
5. Zet het bord een halfuur in de ijskast. Leg er een briefje met jullie naam bij!

Bekijk nu het blad 'Klaar?!'

Gevulde dadels in chocolade**

Ingrediënten

- 10 grote dadels
- 20 amandelnootjes
- 200 gram chocolade
- Een beetje kokosschilfers

Materiaal

- Pan + metalen kom (voor au bain-marie)
OF een kom die in de microgolf mag
- Satéstokjes
- Schilmesje
- Plat bord met bakpapier
- Kleine papieren vormpjes



Aan de slag!

1. Maak in de lengte een sneetje in de dadels.
Haal de pit eruit, stop er twee amandelnootjes in.
2. Smelt de chocolade:
 - Ofwel au bain-marie:
 - doe wat water in de pan, zorg dat de metalen kom erin past en met zijn poep in het water zit.
 - Zet de pan op het vuur en warm het water op.
 - Doe de chocolade in stukjes en smelt ze au bain-marie.
 - Ofwel in de microgolf:
 - Neem een pot die in de microgolf mag.
 - Doe de chocolade in stukjes in de pot.
3. Prik een dadel op een satéstokje.
Dop de dadel onder in de gesmolten chocolade.
Leg de dadel op het bakpapier.
Strooi er wat geraspte kokos over.
4. Laat een halfuur afkoelen in de ijskast. Leg er een briefje met jullie naam bij!

Bekijk nu het blad "Klaar?!"

Klaar?!

Vul eerst de naam van de koks in: _____

- Ruim **alles** netjes op:
 - o Breng afwas naar de keuken, vraag of je kan helpen
 - o Kuis de tafels af met een natte vod en zeep + droog de tafels weer af
 - o Zorg dat al het materiaal dat werd gebruikt en afgewassen weer bij de juiste eigenaar terecht komt.

- Hoe ging het koken? Zet een kruisje waar het best past.
Let op: zorg dat iedereen van jullie groepje zijn/haar mening geeft.

	Niet echt	Ongeveer	Ja!
1. We hebben alle stapjes gevolgd.			
2. Iedereen hielp evenveel mee.			
3. We hebben proper kunnen werken. (Niet te veel gemorst...?)			
4. We hebben hygiënisch kunnen werken. (Handen gewassen, niet aan onze vingers gelikt... 😊)			
5. We hebben goed kunnen doorwerken .			
6. We denken dat het heerlijk zal smaken!			
7. Onze bonbons zijn gezond !			

- Tijd over? Maak een 'reclame-toneeltje' voor jullie chocolaatjes:
 - o Verzin een naam voor jullie bonbons
 - o Kijk op een iPad op YouTube naar 'reclamefilmpjes chocolade' en probeer zelf ook zoiets in elkaar te steken!

Halfuurtje om?

- Haal je pralines uit de ijskast.
- Leg ze in de vormpjes en schik ze mooi op een bord.
- Zet er een 'bordje' bij met de naam van jullie pralines (je kan dit uit papier maken).