

亲手做的巧克力 吃起来就是甜

本报泰安10月30日讯(记者 孙静波) 29日上午,齐鲁晚报泰安融媒的小记者们化身甜品大师,一起学习巧克力的历史故事和手工制作,培养自身耐力及动手能力。吃着亲手做出来的巧克力,心里美滋滋。

29日上午,在hilife品质365生活体验馆里,李萍老师正带着小记者们一起学习巧克力来源,以及生活中如何辨别品质好的巧克力。“原来巧克力还有这么久远的历史啊,我以为可豆就是咖啡豆呢。”

小记者宋雨佳感慨地说。

在一楼体验厅,各种制作巧克力的工具已经摆好,光看着巧克力的可可块,有小记者就忍不住想尝一尝。黄丽霞老师讲解了巧克力制作方法,并指导小记者们选择自己喜欢的模具,然后根据模具复杂程度指导制作。

现场小记者们化身甜品大师,虽然大多是第一次做巧克力,还是能很完美的完成任务。甜品师李萍介绍,制作巧克力的过程,可以锻炼孩子们动手动脑的能力,培养耐心和协调能力,看咱家长们在一旁协助孩子制作,也是一种很好的亲子交流。

经过冷藏后,小记者们亲手制作的巧克力就成型了,吃着自己做的巧

克力,孩子们心里美滋滋。“做个巧克力都那么复杂,爸爸妈妈平常做饭得多辛苦啊。”一位小记者说。

在活动临近结束时,小记者们又体验了制作棉花糖项目,“我看着老师卷棉花糖那么简单,没想到自己上手时,差点就卷失败了。”小记者冯亦萱说,有个成语叫眼高手低,就说明了什么事,都需要付出努力,才能达到自己期待的成果。

本版摄影 孙静波

