Hoe om malvalekkers te braai

Graad R tot 12

Om malvalekkers te braai, is een van die lekkerste aktiwiteite vir Voortrekkers. Wat is lekkerder as om om ’n vuur te sit, elkeen met ’n stok in die hand besig om malvalekkers stadig te braai?

Onderwerp: Malvalekkers braai

Stappe

1. Soek ’n langerige dun stokkie uit. Jy kan ook sosatiestokkies gebruik. ’n Langerige stokkie is egter beter omdat jy die malvalekker verder van die vuur kan hou. Deesdae kan baie lang sosatiestokkies by Westpack gekoop word.
2. Druk die malvalekker deur die stok.
3. Braai nou jou malvalekker.
4. Moenie die malvalekker direk in die vlamme hou nie. Hou dit ’n ent weg en draai gereeld.
5. Doop die malvalekker in sjokoladesous.
6. Die sjokoladesous moet voor die tyd gemaak word. Daar is verskillende maniere om sjokoladesous te maak. Hierdie is een manier:

   Gooi room (175 ml) en stukkies van ’n blok sjokolade in ’n kastrol. Smelt die mengsel oor stadige hitte terwyl jy gedurig roer. ’n Mikrogolfoond kan ook gebruik word. Die blok sjokolade kan ook vervang word met Bar Ones wat in stukkies gebreek word.

Wenke

1. Kyk dat Voortrekkers nie te veel malvalekkers eet nie. As mens nie kyk nie, kan hulle hopeloos te veel malvalekkers eet!
2. Waarsku almal dat hulle nie moet brand nie. Almal moet verkieslik skoene of tekkies aan hê.