ترافل

مواد لازم

شکلات سفید ۲۰۰ گرم
کره یک قاشق‌غذاخوری
خامه یک قاشق‌غذاخوری
فندق درسته و بو داده ۱۰۰گرم
پودر نارگیل به مقدار لازم

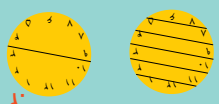
عکس: اعظم لاریجانی

طرز تهیّه

۱. شکلات را ریز خرد کنید و بگذارید روی حرارت غیرمستقیم (کتری در حال جوش). البته با کمک بزرگ‌ترها.
۲. بعد از این که شکلات آب شد،کره و خامه را اضافه کنید.
۳. با اولین جوشی که زد مایه را از روی حرارت بردارید.
۴. صبر کنید تا مایه خنک شود. بهتر است بعد از خنک شدن برای یک ربع بگذارید داخل یخچال.
۵. بعد از خنک‌شدن، مایه را آن‌قدر هم بزنید تا کشدار شود.
۶. به اندازهٔ یک قاشق چای‌خوری از مواد بردارید، وسط آن را گود کنید و یک فندق بگذارید و رویش را بپوشانید.
۷. ترافل‌ها را در پودر نارگیل بغلتانید وآنها را در یخچال نگه‌دارید.

پاسخ سرگرمی

۱. چشم
۲.



۳. شکل شمارهٔ ۲؛ زیرا در هر ردیف یک شکل از چپ به راست مرتباً ۹۰ درجه چرخیده است.
۴. در هر دو ظرف به یک اندازه مایع جای می‌گیرد؛ زیرا لوله‌های هر دو هم سطح هستند.
۵. هیچ چیز
۶. ۱. قاسم ۲. قانون ۳. قوچان ۴. قزاقستان ۵. قونیه ۶. قزوین ۷. قیسی ۸. قلاده ۹. قیر ۱۰. قاجاریه

۷.

۱	۴	۶	۲	۳	۵
۲	۵	۱	۶	۴	۳
۴	۳	۲	۵	۱	۶
۵	۱	۳	۴	۶	۲
۳	۶	۵	۱	۲	۴
۶	۲	۴	۳	۵	۱

۸. وقتی آب دریا بالا می‌آید. کشتی را هم بالاتر می‌برد. بنابراین در هر حال سطح آب در پلهٔ اول می‌ماند!

رمز جدول: نماز کلید همه خوبی‌هاست.