



Kokkies: Noa (9, rechts) en Luca (7) leven zich uit met de chipsmaker.

Een blik op de Engelstalige gebruiksaanwijzing leert dat hier een vertaalfout is gemaakt: het Engelse 'cook' betekent (ook) 'bakken'.

Helaas, de na de aanbevolen 'kook'- en rusttijd zien de chips eruit als bleke aardappelflappen. Na nog een keer die kooktijd zijn ze weliswaar knapperig, maar ook aangebrand. Bovendien zijn ze met geen mogelijkheid heel uit de chipshouder te krijgen. En ze smaken naar gekookte aardappel. Dan toch maar in kleinere vierkantjes en driehoekjes gestanst. Rauw blijven die wel rechtop staan. Bovendien is het oppervlak kleiner, wellicht dat dat uitmaakt. Alleen, wat doe je met de afsnijdsels?

In de magnetron worden de vierkantjes toch slap, met hetzelfde resultaat als de eerste keer. Jammer! „Gelukkig kan ik nog dingen van mijn verlanglijstje schrappen,” constateert Luca licht teleurgesteld. Misschien dat het met wortel, cour-

ze na een minuut. „Er zit een gat in!” roept Luca. „Je moet nog veel meer draaien.”

Na drie minuten is de chocolade redelijk goed verdeeld, maar nog helemaal zacht. „Nu is het nog maar een minigatje,” ziet Luca en terwijl Noa zuchtend en steunend blijft doorzwengelen, verdwijnen Luca's vingers in het potje met gesmolten chocola. „Een heel klein druppeltje was het maar hoor!” ...en hup, daar gaat de vinger weer.

De bal is nu wel bijna rond, maar nog lang niet hard. Was het te weinig chocola? Of juist te veel?

De tijden lijken niet helemaal te kloppen, merkt oma op. „Je moet het niet volgens de handleiding doen, maar eigenlijk zoals je zelf denkt,” is Noa van mening.

Even smokkelen: de bal gaat de koelkast in, terwijl de dames een schelpvorm proberen. „Misschien is dat makkelijker dan zo'n hele ronde,” hoopt Noa. Na 3 minuten en een beetje wordt geprobeerd de schelp uit de vorm te halen, maar hij breekt meteen op de naad doormidden. De helften laten zich niet verwijderen zonder het vormpje kapot te maken. Siliconen vormpjes die meegeven, zouden beter zijn geweest. De smokkelbal is inmiddels uitgehard in de koelkast, maar ook die komt niet uit de vorm.

Geeft niks, de smaak bevat prima en de brokken chocolade verdwijnen fluks in de meisjesmondjes. Misschien dat pure chocolade een beter resultaat had gegeven, maar daar houdt het testpanel helaas niet zo van.

Inmiddels is de moeder van Luca gearriveerd. Zij is professioneel chocolatier voor een groot warenhuis. „In theorie kan het, maar de gebruiksaanwijzing is waardeloos. Bovendien, het luistert nauw. Je moet chocolade smelten, dan terugkoelen tot 30 graden door er harde chocolade bij te doen en die te laten smelten in de massa, dus zonder verwarmingsbron. Voor melkchocolade is dat zelfs 28 graden.”

De eindconclusie: het idee is leuk, de apparaten zien er aantrekkelijk uit, maar helaas, na de Chips Maker gaat ook de Chocolate Rotator van het verlanglijstje. Grootste struikelblok is de belabberd vertaalde, onnauwkeurige handleiding. Kloppen de tijden wel, zijn de hoeveelheden wel goed? Of doet het testpanel toch iets verkeerd? De leeftijdscategorie 'vanaf 5 jaar' is duidelijk te optimistisch.

De - genomineerde - Fruit Factory bevat nog het best. Maar als er toch volwassener bij zijn (dat moet van het handboekje), kun je net zo goed een echte blender gebruiken. De kooktoestellen zijn goed voor een middag plezier, maar het eindresultaat valt tegen. Oma: „Dan kun je het eten beter kant-en-klaar kopen. Want nu moet de afwas nog gedaan.”

Ja, aan de afwas! Hé, wat gek... het testpanel is in geen velden of wegen meer te bekennen. ■

Het Speelgoed van het jaar 2012 wordt op 7 november bekendgemaakt. Je kun via speelgoedvanhetjaar.nl nog tot 4 november een stem uitbrengen.

Chips Maker

De magnetron krijgt de schijfjes aardappel uiteindelijk toch knapperig.



gette of appel (een tip uit het boekje) beter gaat, maar wáár blijft die chocola?

De *Chocolate Rotator* is een sterrenkundig ogende constructie van twee tegen elkaar indraaiende cirkels. In de binnenste cirkel klem je een van de vormpjes waarmee holle chocolaatjes kunnen worden gemaakt. Er zijn ook koordjes bij om de chocolaatjes op te hangen (in de kerstboom bijvoorbeeld), en zilverpapier in drie kleuren om ze in te pakken.

Het in elkaar zetten vergt enige handigheid. Eerst gaat de smeltchocola (pastilles, verkrijgbaar in bakwinkels, Jamin en Albert Heijn) 20 seconden in de magnetron, dan moet er geroerd („Ze zijn nog hartstikke hard!”), dan weer 20 seconden magnetron en tegen de verwachting (en het boekje) in, is alle chocolade al gesmolten. Luca mag eerst gieten en vult de helft van de bolvorm. Daarna moet 3 minuten worden gedraaid en zou volgens het boekje de chocola zijn 'uitgehard'. Dan kan het vormpje uit de Rotator en moet 'de chocolade voorzichtig uit het vormpje worden gedrukt'.

Noa begint met draaien, maar drie minuten is best lang. „Ik krijg helemaal een lamme arm,” klaagt

geen zin om heel lang door te 'blenderen', dus gaan ze na een minuut of wat voor een halfglad mengsel met stukjes fruit. Vakkundig worden de ijsvormpjes gevuld, geholpen door de handig kiepende mengbeker en de rond te draaien vormpjes.

Die gaan de vriezer in en zijn pas de volgende dag klaar. Ai, dat is jammer!

Terwijl de ijsjes bevriezen, beginnen Noa en Luca aan de chips. De Chips Maker kan in elkaar gezet, maar daarvoor is nog meer kracht nodig dan voor de Fruit Factory. De fotograaf beschikt gelukkig over flinke spierballen en enig technisch inzicht. „Dit moet je niet met je moeder doen, maar met je vader,” merkt de moeder van Noa op.

„Haha, het lijkt net een stoombootje,” constateert Luca. Uit de handleiding blijkt dat het inderdaad om 'gezonde' chips gaat. Ze hoeven niet in het vet, maar gaan

zonder toevoegingen in de magnetron. De Chips Maker bevat een veilige aardappelschaaf. In het begin even wennen, maar als ze de slag eenmaal te pakken hebben, schaven de jonge kokkies de fraaiste aardappelschijven in het opvangbakje. 'Snij de plakken in vierkantjes of driehoekjes,' luidt de volgende aanwijzing. Daarvoor zijn uitsteekvormpjes bijgeleverd. 'Tip: of laat de plakjes zoals ze zijn.' De meiden willen nu toch echt chipjes proeven, dus ze laten de plakken zoals die zijn.

Nu moeten de schijven in een soort servethouder, die de magnetron in gaat. De plakken zijn aan de grote kant en blijven niet rechtop staan, maar ze wagen het erop. 'Kook de plakjes in de magnetron op vol vermogen.' Kook? Het moeten toch knapperige chips worden? Dat staat op de doos, en om eerlijk te zijn, voor gekookte aardappels zijn Noa en Luca niet gekomen.

Rotator

De chocola is niet te verwijderen, zonder de vormpjes kapot te maken.

