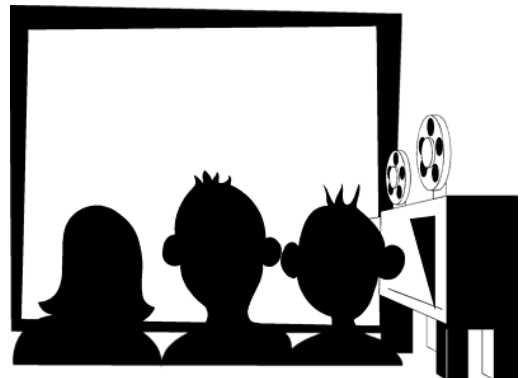


Heimkino

Wie wäre es, wenn du deinen Lieblingsfilm anschaust und dich so fühlst, als wärst du in einem echten Kino? Wähle einen Film aus, den du sehen möchtest. Mach es dir entweder auf dem Sofa oder auf dem Boden mit Decken und Kissen gemütlich. Lasse die Rollläden herunter oder ziehe die Vorhänge zu, damit der Raum schön abgedunkelt ist. Wenn es dir zu dunkel ist, kannst du einen Spalt offen lassen oder dir von deinen Eltern eine Kerze anzünden lassen. Und zu einem perfekten Heimkino darf das Popcorn natürlich nicht fehlen. Nun siehst du, wie selbstgemachtes Popcorn funktioniert:

Zutaten:

- 50g Popcornmais
- 3 EL Zucker
- 4 EL Öl



Zubereitung:

Leere das Öl in einen **großen** Topf und erhitze es. Das Öl muss richtig heiß werden. Wenn es richtig heiß ist, rühre den Zucker ein. Nachdem du ca. 10 Sekunden gerührt hast, schalte den Herd aus. Dies darfst du nicht vergessen!

Jetzt wird der Mais in den Topf gegeben, rühre ihn kurz in das Öl ein, aber **Achtung:** die Körner könnten schon anfangen, durch die Gegend zu hüpfen! Nun lege einen Deckel auf den Topf.

Jetzt kannst du zuschauen, wie die Maiskörner zum Popcorn werden. Schüttle zwischendurch den Topf damit alles gut vermischt ist, hebe aber den Deckel dabei auf dem Topf fest! Nach einigen Minuten ist das Popcorn schon fertig.

Anschließend schüttet du das Popcorn in eine andere Schüssel um und lässt es lüften. Somit verdampft die Flüssigkeit und du verhinderst, dass dein Popcorn matschig wird. Wenn das Popcorn trocken aneinander kleben bleibt, reicht es aus, wenn du das Popcorn noch einmal durcheinander rührst.

Lass dir dein Popcorn schmecken und viel Spaß in deinem eigenen Heimkino!