

DZIEŃ DOBRY PRZEDSZKOLAKI! ŚWIĘTA JUŻ TUŻ, TUŻ:

Piernikowa legenda „O Piernikarzu i jego córce Katarzynie”

<https://www.youtube.com/watch?v=p2X9PEciLRY>

PIERNIKI - NIEODZOWNY ELEMENT ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

Zapraszam do wspólnego pieczenia i dekorowania świątecznych pierników!

Śpiewające Brzdące - Świąteczne pierniczki - Piosenki dla dzieci

<https://www.youtube.com/watch?v=TT4xZYyZo2E>



SKŁADNIKI:

300-350 g mąki

2 łyżeczki sody

½ łyżeczki soli

170 g masła klarowanego

2 łyżki przyprawy do piernika (lub własnej mieszanki cynamon, kardamon, imbir)

1 łyżeczka kakao

150 – 200 g cukru

3 łyżki miodu

1 jajko

1 żółtko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę, sodę i sól łączymy w jednej misce.
2. Masło rozpuszczamy, podgrzewamy, łączymy z przyprawą, kakao, cukrem i miodem. Mieszamy do połączenia.
3. Dodajemy jajka i łączymy masę z mąką. Mieszamy i wyrabiamy ciasto. Nie przejmuj się jeśli jest trochę klejące.
4. Wkładamy do lodówki na godzinę lub na całą noc.
5. Rozwałkowujemy ciasto na ok 0,5 mm posypując mąką. Wycinamy kształty i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Pieczemy 6-8 minut w temperaturze 180 stopni. Po ostygnięciu dekorujemy.

LUKIER

1 szklanka cukru pudru

1 białko

ewentualnie barwniki spożywcze w proszku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Białko roztrzepujemy razem z cukrem pudrem. Lukier ma wyjść dość gęsty, więc w razie potrzeby dosypujemy cukier puder. Jeśli chcemy dodać barwników rozkładamy lukier do miseczek i dosypujemy odrobinę barwnika. Wystarczy niewielka szczypta by zabarwić lukier.
2. Dekorujemy najlepiej tutką zrobioną z papieru do pieczenia, woreczkiem z odciętą końcówką lub specjalnym rękawem.
3. Tak pięknie udekorowane pierniki zapakujemy w celofan lub włożymy do słoika razem z gałązką świerkową, orzechami, suszonymi owocami, ziarnami kawy i laskami cynamonu. Będzie to wspaniały, pachnący podarunek dla bliskich!



Udanych wypieków