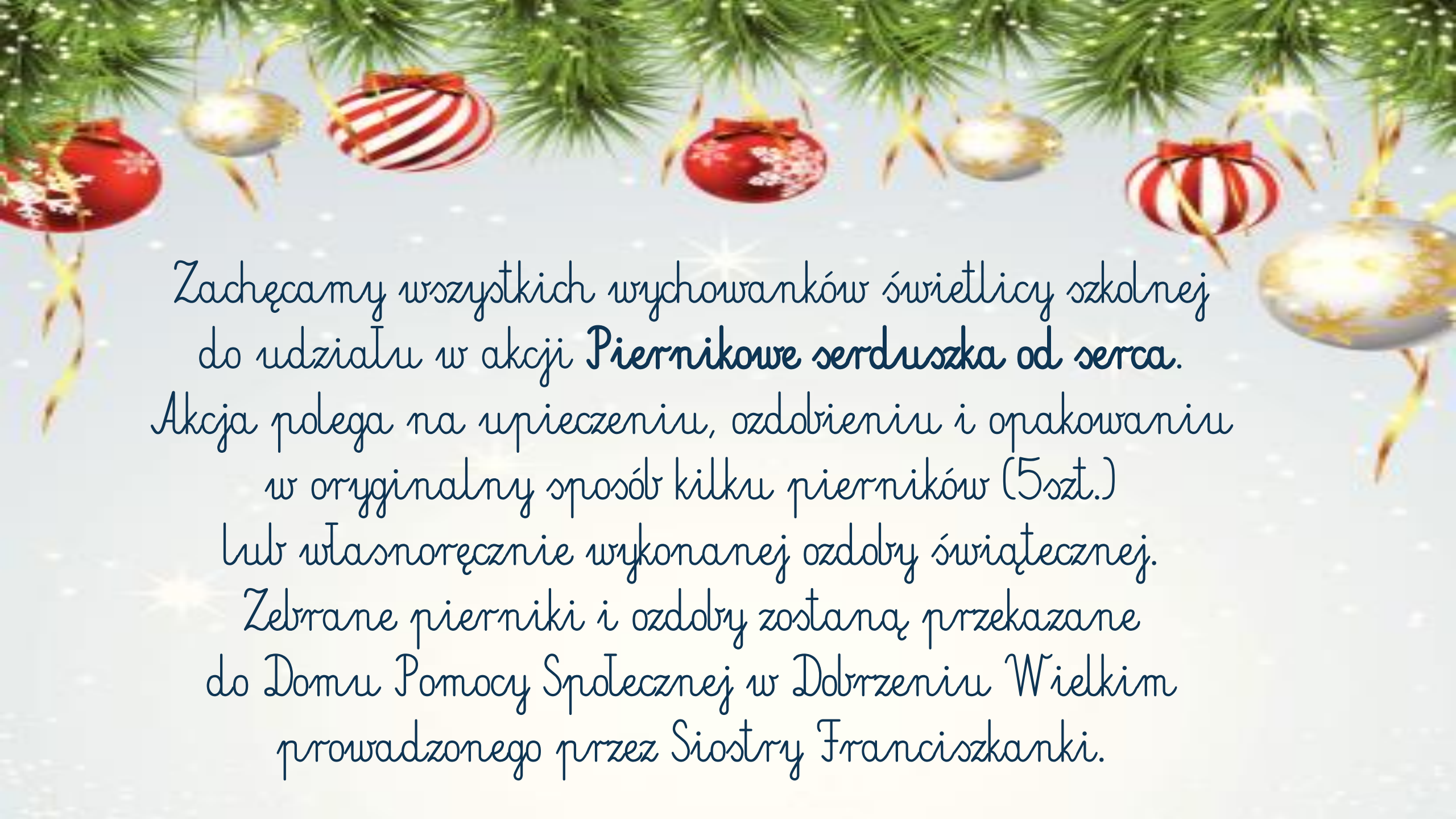
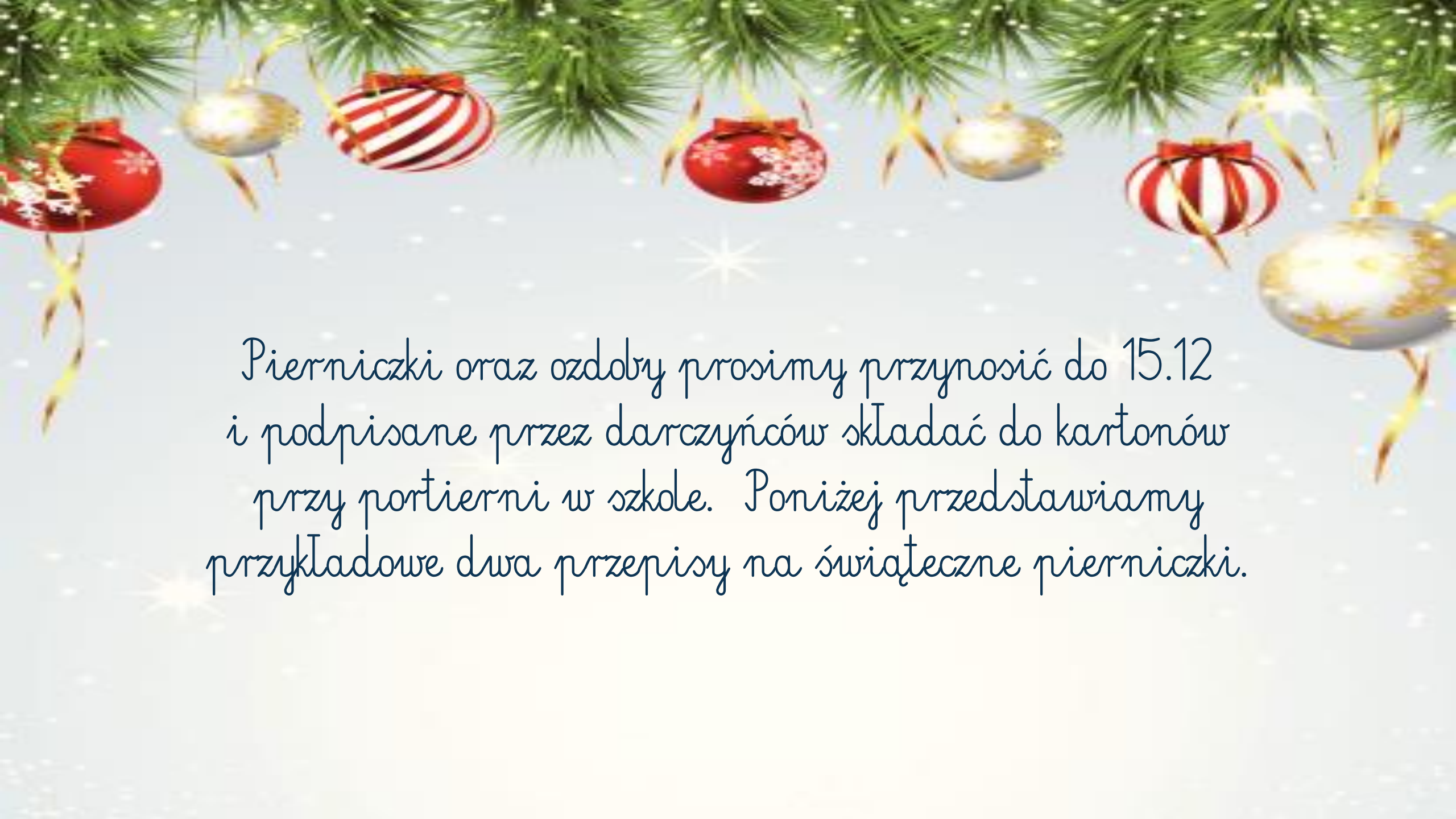




Piernikowe serduszka
od serca



Zachęcamy wszystkich wychowanków świetlicy szkolnej do udziału w akcji **Piernikowe serduszka od serca**. Akcja polega na upieczeniu, ozdobieniu i opakowaniu w oryginalny sposób kilku pierników (5szt.) lub własnoręcznie wykonanej ozdoby świątecznej. Zebrane pierniki i ozdoby zostaną przekazane do Domu Pomocy Społecznej w Dobrzemiu Wielkim prowadzonego przez Siostry Franciszkanek.



Pierniczki oraz ozdoby prosimy przynosić do 15.12 i podpisane przez darczyńców składać do kartonów przy portierni w szkole. Poniżej przedstawiamy przykładowe dwa przepisy na świąteczne pierniczki.



Pierniki (od razu miękkie)

Składniki:

- 0,5 kg mąki
- 20 dag sztucznego miodu
- 1 czubata łyżeczka prawdziwego miodu
- 4 łyżeczki cukru
- 1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej
- 0,5 kostki masła
- 3 duże jaja
- 1 opakowanie przyprawy do pierników

Wykonanie:

- Rozpuszczamy w garnku miód, przyprawę do pierników, masło, cukier, a następnie studzimy. Jajka dodajemy do mąki wymieszanej z sodą mieszamy i dodajemy rozpuszczone masło z miodem. Zagniatamy ciasto.
- Jeżeli ciasto jest rzadkie należy dosypać mąki. Chłodzimy kilka minut w lodówce.
- Stolicznię posypujemy mąką i wałkujemy ciasto na grubość 0,5 - 1 cm. Wykrawamy pierniki i pieczemy około 15 minut w temperaturze 180 stopni.



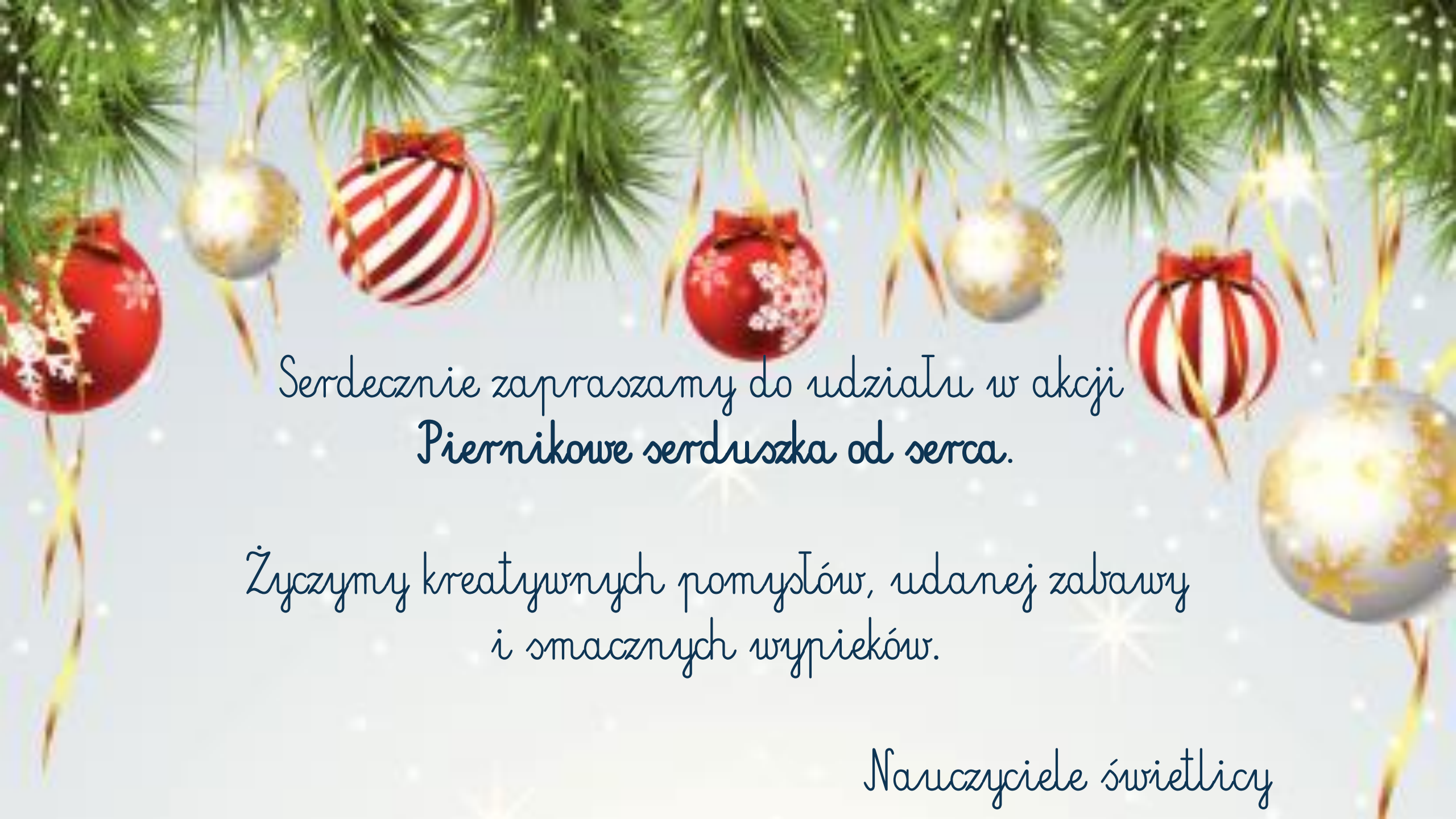
Tradycyjne pierniczki świąteczne

Składniki::

- 2 szklanki (320 g) mąki pszennej
- 2 łyżki miodu
- 2/3 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 20 g (1 torebka) przypraw piernikowej (najłatwiej gotowej lub DOMOWEJ)
- 2 łyżki masła
- 1 jajko (+ dodatkowo 1 jajko do posmarowania)
- około 1/4 szklanki ciepłego mleka

Przygotowanie:

- Mąkę przesiać na sitko, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać (najlepiej nożem). Ciągłe siekając, dodawać kolejno cukier, sodę i przyprawy, a następnie masło i jedno jajko.
- Dolewając stopniowo (po 1 łyżce) mleka zagniatą ręką ciasto aż będzie gładkie, jednolite i będzie przypominało ciasto kruche (możemy nie wykorzystać całego mleka). Dokładnie wyrabiać ręką przez około 10 minut.
- Na posypanej mąką stolnicą rozwałkować ciasto na placek o grubości ok. 1/2 cm. Foremkami wykrajać pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 cm od siebie.
- Wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem (niekoniecznie jeśli pierniczki będziemy dekorować) i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (góra i dół bez termoobiegu) przez ok. 10 - 12 minut, w zależności od grubości.



Serdecznie zapraszamy do udziału w akcji
Piernikowe serduszka od serca.

Życzymy kreatywnych pomysłów, udanej zabawy
i smacznych wypieków.

Nauczyciele świetlicy