

Świąteczne pierniczki

Święta Bożego Narodzenia już tuż, tuż, dlatego w Naszym Środowiskowym Domu nie ma czasu na nudę. Ubieranie choinki, ozdabianie pięknymi, własnoręcznie robionymi dekoracjami sal, robienie stroików, bombek świątecznych i wiele innych.

Oczywiście.... nie mogło zabraknąć pieczenia i dekorowania pierniczków! :)

Ojej cóż za zapach,
cynamon, goździki
coś mi się wydaje,
że ktoś upiekł pierniki.

Świąteczne pierniki,
serduszka, dzwoneczki,
kształty przeróżne
nawet gwiazdeczki.

Rumiane, pachnące,
pięknie przystrojone,
zapewne na choince
będą zawieszzone.

Autorstwo-Antoneta-Anna Bednarek

16 grudnia w poniedziałek w pracowni kulinarnej, Uczestnicy z Opiekunami upiekli piękne, mięciutkie pierniczki. Po wyjęciu z piekarnika zapach roznosił się po całym ośrodku, a magia Świąt była tuż za rogiem. W następny dzień ozdabialiśmy je, a każdy miał swoją wizję na pierniczka. Były to serca, domki gwiazdy i wiele innych kształtów.

Przepis na pierniczki mieliśmy taki:

SKŁADNIKI: 2 szklanki mąki pszennej, 2 łyżki miodu, 2/3 szklanki cukru, 20 g (1 torebka) przyprawy piernikowej, 2 łyżki masła, 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej, 1/2 łyżeczki kakao, jajko, ok. 4 łyżek ciepłego mleka.

PRZYGOTOWANIE: Mąkę przesiać na stolnicę, wlać rozpuszczony, gorący miód i wymieszać. Dodawać kolejno cukier, sodę, kakao i przyprawy, a następnie masło i jedno jajko. Dolewamy mleko i łączymy składniki w jedną kulę. Na oprószonej stolnicy wałkujemy ciasto na grubość ok. ½ cm i wykrawamy pierniczki. Pieczemy w 180° C około 10 min.

S M A C Z N E G O !!!!