

Pierniczki świąteczne

Dla dzieci nie ma lepszej zabawy niż pomoc w kuchni. Wspólne, przedświąteczne przygotowanie pierników dostarczy dzieciom doskonalej zabawy i pysznego deseru:



Składniki: 0,3 litra miodu, 1 kg mąki, 200g cukru, 200 g masła, 1 łyżka kakao, 2 małe opakowania przyprawy do piernika, 100 ml mleka, 2 jajka, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Wszystkie składniki połączyć i zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować i za pomocą foremek wycinać kształty.

Piec ok. 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Po wystygnięciu ozdabiamy najpierw lukrem (1 kg cukru pudru, kilka kropel z cytryny i ciepła przegotowana woda) o konsystencji gęstej śmietany, następnie orzechami, rodzynekami, suszonymi morelami, posypką, czekoladą, migdałami itp. **Sałatka na słodko** Sałatka owocowa cieszy oczy swoim wyglądem

Sałatka owocowa - składniki: Owoce: banany, jabłka, pomarańcze, kiwi, brzoskwinie; Rodzynki; 4 galaretki: wiśniowa, pomarańczowa, agrestowa, cytrynowa;

Sałatka owocowa - wykonanie:

Owoce oraz rodzynki pokrój i wrzuć do miski. Jeśli masz dostęp do świeżych owoców sezonowych, np. truskawek czy jagód - śmiało je dodaj, sałatka nabierze charakterystycznego posmaku. Jako, że mamy zimę trudno będzie Ci je dostać, a mrożone nie mają takich samych walorów smakowych jak świeże. Ale może znajdziesz je w słoikach w twojej spiżarni, np. w kompocie? Kolorowe galaretki przyrządź według przepisu na opakowaniu i wstaw na kilka godzin do lodówki, kiedy stężeją pokrój je w kostkę i dodaj do owoców. Dokładnie wymieszaj i pozostaw na jakiś czas, aby składniki się "przegryzły".

P

rzygotuj i poczęstuj nią bliskich, jest niemałe ryzyko, że będą się oni często o nią dopominać. Jej podstawą są galaretki, dlatego najlepiej będzie jeżeli przyrządzisz je dzień wcześniej, aby stężały przez noc w lodówce. Pamiętaj, żeby owoce sezonowe dokładnie umyć pod bieżącą wodą, a rodzynki sparzyć wrzącą wodą - staną się miękkie. Sałatka nie dość, że smakuje wybornie, to jeszcze starcza na długo. Przełóż ją do przezroczystej miski, niech cieszy oczy swoim wyglądem.