

16.12.2020r.

Temat: „Choinkowe różności”

Kryteria sukcesu:

- Kultywuję tradycje bożonarodzeniowe
- wykonuję pracę plastyczną zgodnie z instrukcją
  - rozwijam zdolności muzyczne



ARCHISTACJA.PL

## Praca plastyczna:

Dziś pragnę Wam zaprezentować wykonanie papierowej choinki.



### Do wykonania aniołka będziecie potrzebowali:

- zielony papier A4
- nożyczki
- chęci do pracy

Poniżej link do filmu, w którym pokazane jest jak krok po kroku wykonać drzewko::

[Jak zrobić choinkę z papieru / How to make a Paper Christmas Tree](#)  
- YouTube

## A kąciku kulinarnym dziś proponuję babeczki piernikowe:



### **Składniki:** (12 babeczek)

140 g pierników (bez czekolady, bez nadzienia)  
125 g miękkiego masła  
100 g cukru  
3 jajka  
100 ml mleka  
180 g mąki  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
½ łyżeczki sody  
skórka otarta z 1 cytryny  
1-2 łyżeczki cynamonu (użyłam jednej)  
szczypta soli

**Lukier:**  
około 150 g cukru pudru  
1-2 łyżki wody lub soku z cytryny

ewentualnie: płatki migdałów, kolorowa posypka do dekoracji

Sposób przygotowania:

Dobrze, jeśli pierniki nie są zbyt miękkie, bo pierwsze zadanie to rozgniecenie ich wałkiem na drobne kawałeczki. Zazwyczaj biorę do tego mocny woreczek foliowy do mrożonek (a raczej dwa woreczki), wsypuję do niego pierniki i stukam wałkiem lub tłuczkiem do mięsa.



Okruchy piernika mieszam z mąką, proszkiem do pieczenia, solą, cynamonem i skórką cytrynową (cytrynę uprzednio dokładnie szoruję i zanurzam na chwilę w wrzątku).

W drugiej misce ucieram masło z cukrem, potem dodaję jajka i mleko. Dobrze, jeśli jajka i mleko zostały wyjęte wcześniej z lodówki, żeby nabrały temperatury pokojowej.

Łączę składniki mokre i suche. Tym razem postąpiłam wbrew swojemu zwyczajowi mieszania wszystkiego wyłącznie łyżką i wykorzystałam mikser, bo chciałam trochę zmniejszyć niektóre olbrzymie piernikowe okruchy i raczej wyszło to babeczkom na dobre.

Wykładam blachę do muffinek papilotkami, nakładam ciasto do  $\frac{3}{4}$  wysokości. Wstawiam do nagrzanego piekarnika i piekę około 25 minut w 200 stopniach.

Po upieczeniu babeczek i wyłożeniu na kratkę do ostudzenia zostaje tylko zrobienie lukru.

Cukier puder ucieram z wodą. Nakładam powstały lukier na babeczki i jeśli mam coś do dekoracji, to posypuję dla lepszego efektu wizualnego. Bo o doznania smakowe absolutnie się nie martwię.

## Świąteczne Karaoke!

Podczas pracy plastycznej i wolnej chwili zapraszam Was do zaśpiewania świątecznych piosenek w języku angielskim.  
Godzina świątecznych melodii!

[Jingle Bells | Christmas Songs | Nursery Rhymes Videos and Cartoons by Little Treehouse - YouTube](#)