

Papierowe płatki śniegu

Zima zbliża się wielkimi krokami. Śniegu jak na razie prawie nie ma, więc zachęcamy do stworzenia swoich własnych płatków śniegu.

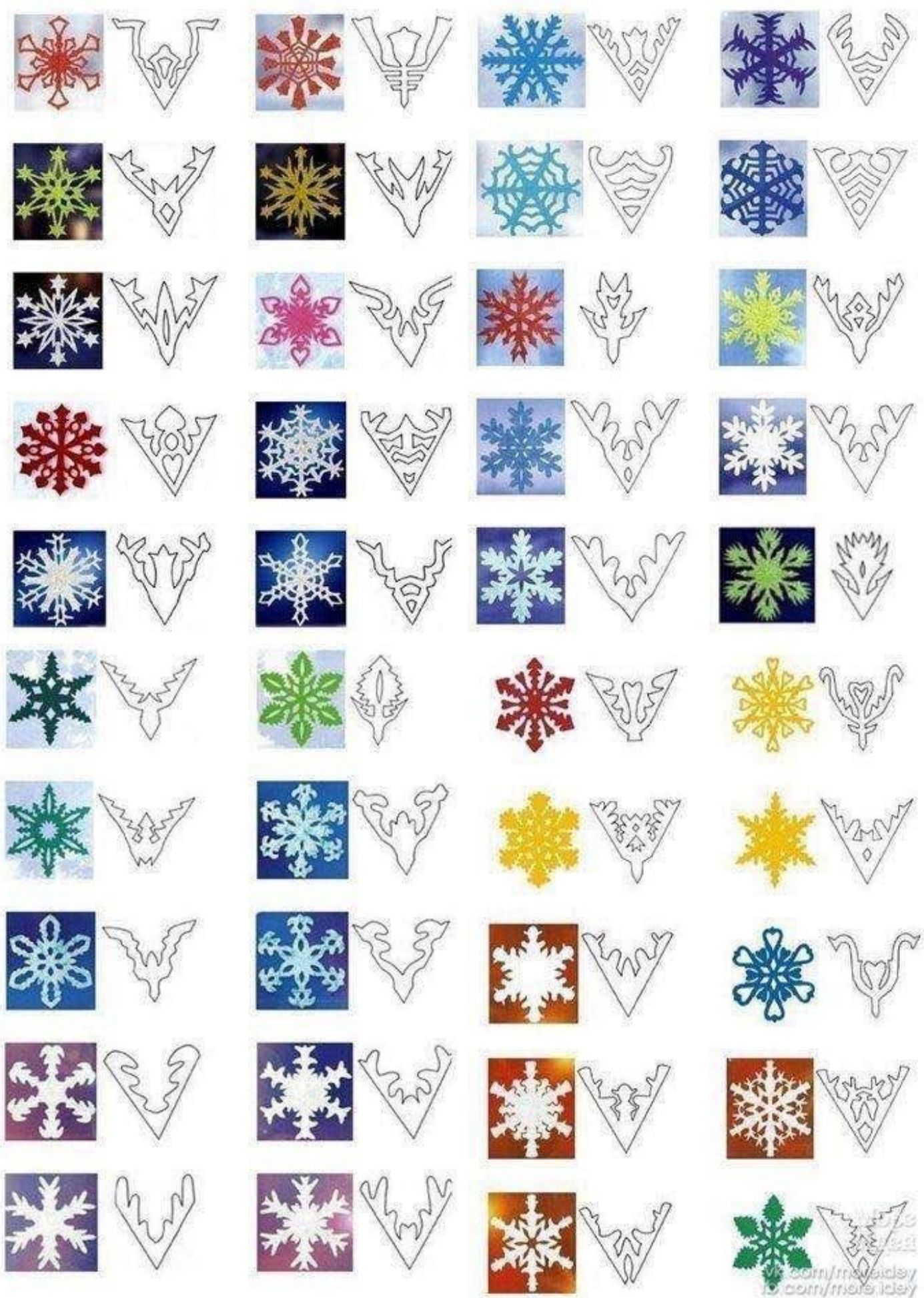
Potrzebne będą:

- kartki białego papieru formatu a4
- nożyczki
- opcjonalnie klej z brokatem do ozdobienia

Poniżej zamieszczamy film z instrukcją oraz (na następnej stronie) ilustrację, która może stać się dla Was inspiracją do stworzenia niepowtarzalnych płatków śniegu.

https://www.youtube.com/watch?v=kSP78_ijKAg&feature=youtu.be&fbclid=IwAR3HNxm9ORnNCSNThUaV6gu10jKMT9ofyzbJu3iQsGLisluotOk3dFCqu3Y





Świąteczne zabawy z j.angielskim



Pokoloruj obrazek i przeczytaj podpisy.



Policz:
 a star -
 a present -
 a stocking -
 a candle -
 a ball -



Dzień Pokrywania Wszystkiego Czekoladą

Może wiecie a może nie, ale 16 grudnia przypada Dzień Pokrywania Wszystkiego Czekoladą.

Co powiecie na owoce w czekoladzie? Pychota.

Najlepiej jakby to były truskawki, choć o tej porze roku może być trudno je zdobyć. Bądź kreatywną osobą i spróbuj trochę poeksperymentować łącząc czekoladę z daniami lub artykułami spożywczymi, których normalnie nawet nigdy nie przyszło ci do głowy łączyć razem. Słodkiego świętowania!



Podajemy przepis na smaczną czekoladę:

-Szklankę tłustego mleka zagotuj w małym rondelku (jeśli jest to mleko pasteryzowane UHT, to nie musi osiągnąć temperatury wrzenia). Do gorącego mleka dodaj pół kostki masła (100 g) i mieszając, poczekaj aż całkowicie się rozpuści.

-Pora na cukier lub ksylitol i kakao (wybierz dobrej jakości produkt 100%, bez dodatków zwiększających sztucznie masę). Standardowe proporcje to 175 g słodczy i 3 łyżki kakao. Dopasuj indywidualnie proporcje i wymieszaj wszystko, aż osiągniesz jednorodną masę.

-Przelej całość do miski i dodaj 200 g mleka w proszku. Miksuj do momentu, aż uda się całkowicie pozbyć zbrylonego proszku i grudek. Teraz możesz też dodać ulubione dodatki – rodzynki, orzechy itp.

-Otrzymaną masę przełóż do płaskiej blaszki, silikonowej foremki lub innego naczynia wyłożonego papierem do pieczenia, czy też folią spożywczą. Następnie włóż całość do domowej lodówki. Po kilku godzinach czekolada zrobi się twarda. Pokrój ją wówczas na kostki i ciesz się jej smakiem.

Jakie dodatki do domowej czekolady?

Orzechy laskowe, rodzynki i migdały wydają ci się zbyt banalne? Jeśli świadomie chcesz zrezygnować ze smaku czekolady z tymi przepyszными dodatkami, pomożemy ci znaleźć dla nich ciekawą alternatywę. Wśród najciekawszych i ogólnodostępnych składników uszlachetniających smak domowej czekolady znajdziesz również:

- kawałki bananów, truskawek, malin i ananasa,
- cukrowe pianki marshmallow,
- słone orzeszki ziemne i wiórki kokosowe,
- kawałki ciasteczek,
- jagody goji, nasiona chia lub suszone śliwki,
- zieloną herbatę matcha,
- płatki chili.

Taką czekoladę możecie wykorzystać również do ozdabiania pierniczków świątecznych

KRUCHE CIASTECZKA

SKŁADNIKI:

1. 250 g mąki pszennej
2. 90 g cukru pudru
3. 1 żółtko
4. 190 g masła, zimnego

Uwaga: Masło i jajko powinny być zimne, prosto z lodówki!

PRZYGOTOWANIE CIASTECZEK:

1. Składniki na ciasto kruche zagnieść na jednolitą masę. (Masło pokroić uprzednio na małe kawałki). Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
2. Schłodzone ciasto krótko zagnieść i rozwałkować na posypanym mąką blacie na grubość ok. 5 mm. Z ciasta wykrawać dowolne kształty foremką i układać je w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. (Wychodzą 3 blachy ciasteczek).
3. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 10 minut, jedną blachę po drugiej, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół), aż ciasteczka lekko się przyrumienią. Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia. Następnie dowolnie ozdobić ciasteczka np.: lukrem i posypką

Przepis na ciasteczka
zaczepnięty z Internetu



Zdjęcia:
Agnieszka Zabojska



Świąteczne kartki

W tym roku Boże Narodzenie spędzimy w większości w mniejszym gronie niż zazwyczaj. Ale nasze życzenia możemy przesłać na własnoręcznie wykonanych kartkach świątecznych.

Potrzebne będą:

- kolorowy blok (najlepiej ze sztywniejszymi kartkami)
- farby
- ozdoby (cekiny, koraliki, wstążeczki, brokat itp.)
- ziemniaki do wykonania pieczętek
- spora dawka kreatywności i wyobraźni :)

Poniżej przedstawiamy dwa pomysły na wykonanie kartek:

- stworzone za pomocą pieczętek z ziemniaka



- choinki z pasków papieru (poniżej wykorzystano paski do quillingu ale można pociąć zwykłe kolorowe kartki na paski różnej długości i szerokości)

