

Ferie z DPN, 2021 – słodki finał...

„Ciasteczkowy piątek”

Na zakończenie Ferii, 2021 - z Drawieńskim Parkiem Narodowym, zapraszamy Was do **zabawy w Cukiernika - Czarodzieja**. Właśnie tak – *Czarodzieja* i nie ma tu żadnej przesady, ani przekłamań, bo jak inaczej nazwać przemianę kilku łyżek cukru, mąki, jajek, przypraw i miodu w przepyszne korzenne ciasteczka? A zatem *Cukiernicy - Czarodzieje*, różdżki (łyżki i inne „mieszadła”) w dłoń. Wyczarujcie w swoich alchemicznych pracowniach (czyli w „maminej” kuchni) słodkości o bajkowym smaku. Pamiętajcie, aby pracować pod okiem Starszego *Mistrza - Czarodzieja* (Mama, Babcia,...). Będzie bezpieczniej i raźniej, bo z czarami nie ma żartów. Działajcie według zamieszczonej instrukcji:

Czego potrzebujemy:

- 5 łyżek miodu
- 2 łyżki cukru brązowego, ksylitolu lub innego dostępnego
- 1 jajko
- łyżeczka sody oczyszczonej
- 80 g masła
- 2 czubate szklanki mąki
- 2 łyżki przyprawy korzennej



Dodatkowo: głęboka miska, wałek do wałkowania ciasta, stolina oprószona mąką, foremki do ciastek – w naszym przypadku oczywiście mocno przyrodnicze, ewentualnie, dodatkowe, chętne ręce do pracy







Zaczynamy od połączenia masła, cukru i miodu i roztopienia ich na wolnym ogniu – następnie studzimy.







Następnie w głębokiej misce łączymy pozostałe składniki, dodajemy również wystudzone masło z miodem i cukrem. Składniki zagniatamy, aż powstanie nam gładka masa, formujemy kulkę.







Na przygotowanej wcześniej stolnicy rozwałkowujemy kawałek ciasta na grubość ok 2 mm wykrawając wybrane kształty. Kolejno przenosimy je delikatnie na wyłożoną papierem do pieczenia blachę i wkładamy ją do nagrzanego do 180 stopni piekarnika pozostawiając ją tam na 7 minut. Delektujemy się w tym czasie unoszącym się korzennym zapachem, rozwałkowując kolejną porcję ciasta.



Po upływie wskazanego czasu wyciągamy ciasteczka i studzimy je. Można je udekorować według upodobań.



Życzymy smacznego

*Opracowała: Joanna Osińska,
a „słodki projekt” i wykonanie – Anna Farbotko, Dział ds. Edukacji DPN*



Data wydruku: 03.07.2024 11:38:17

Adres URL: <http://dpn.pl/aktualnosci/740-ferie-z-dpn-2021-slodki-final-.html>