O czym w święta każdy z nas pamięta?

Zamierzenia wychowawczo-dydaktyczne (cele główne):

- poznawanie właściwości chemicznych wybranych produktów spożywczych,
- rozwijanie sprawności fizycznej.

1. *Świąteczne dźwięki* – zabawa.
2. *Język fantazji* – zabawy logopedyczne

   https://www.youtube.com/watch?v=FSGZ3CoE3_I

3. *Kuchenna magia* – eksperymenty wykorzystujące środki spożywcze używane w kuchni.

4. *Kolorowy łańcuch* – rozwijanie umiejętności.

5. Przygotowanie ciasta na pierniki.

- *Święta pachnące piernikami* – pieczenie pierników.
- Dekorowanie pierników

Pierniczenie czas zacząć!

1/4 szklanki miodu

80 g masła

1/2 szklanki miałkiego brązowego cukru lub cukru pudru

1 jajko

2 i 1/4 szklanki mąki pszennej

1 łyżeczka sody oczyszczonej

1,5 – 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika

opcjonalnie: 1 łyżeczka kakao (jeśli lubicie, gdy pierniczki mają ciemniejszy kolor)

Miód, masło i cukier podgrzać w garnuszku i wymieszać, do rozpuszczenia się cukru, przestudzić. Dodać pozostałe składniki i wyrobić lub zmiksować. Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie dodać więcej płynnego miodu do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji i zmiksować. Jeśli ciasto będzie zbyt miękkie, schłodzić (będzie się lepiej wałkowało).

Wałkować na stolnicy na grubość 2 – 3 mm lekko podsypując mąką (grubsze pierniczki są bardziej miękkie po upieczeniu). Wykrawać pierniczki o dowolnych kształtach i przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 8 – 10 minut w temperaturze 170 – 180ºC. Uważać, by nie piec za długo, będą zbyt kruche i będą miały posmak goryczy. Wyjąć z piekarnika, wystudzić na kratce.