



Uczniowie klasy **Ia** edukacji wczesnoszkolnej w ramach programu „Doświadczam – rozumiem – wiem” poznają polskie tradycje związane na przykład z obrzędowością bożonarodzeniową.

W czwartek 18.12.2014r. uczniowie oraz ich rodzice piekli świąteczne pierniki. W trakcie zajęć dzieci badały za pomocą zmysłów przyprawy stosowane do wypieku ciasta, analizowały i odczytywały przepis obrazkowy, poznawały i wykonywały kolejne czynności przy wypieku ciasta. Uczniowie dowiedzieli się również, że dawnymi tradycyjnymi ozdobami choinkowymi były pierniczki, orzechy, czerwone rajskie jabłuszka, własnoręcznie wykonane w czasie adwentu ozdoby z bibuły, piórek, wydmuszek, słomy.

Poniżej świąteczny poradnik.

Imbir - rodzaj byliny z rodziny imbirowatych. Pochodzi z Azji i Australii. W stanie dzikim obecnie nie występuje. Współczesne plantacje imbiru znajdują się w obszarze podzwrotnikowym: Jamajka, Chiny, Indie, Brazylia. Do produkcji przyprawy wykorzystuje się korzeń.

Cynamon - to popularna przyprawa kuchenna otrzymywana z wysuszonej kory cynamonowca. Pochodzi z Azji. Obecnie uprawiany w całej strefie klimatu subtropikalnego.

Goździki - wysuszone pąki kwiatowe drzewa goździkowego. Największe plantacje znajdują się na Madagaskarze, w Tajlandii, Zanzibarze i Mauritiusie.

Kardamon - jest jedną z najstarszych przypraw na świecie. Pochodzi ze wschodu, gdzie rośnie dziko w południowych lasach Indii. Dziś rośnie również na Sri Lance, w Gwatemali, na obszarze Indochin i Tanzanii. Do produkcji przypraw wykorzystuje się nasiona.

Uczniowie polecają wypróbowany przepis: **Pierniczki świąteczne** Składniki: 1/2 kg mąki 200 g miodu

200 g cukru pudru

120 g masła

1 jajko

1 łyżeczka sody oczyszczonej

1 opakowanie przyprawy do pierników (mieszanka cynamonu, kardamonu, goździków i imbiru)

tłuszcz do posmarowania blaszki

Krok 1.

Wyrabianie ciasta na miodzie

Miód podgrzewamy w garnku z cukrem i przyprawami, cały czas mieszając. Schładzamy, następnie łączymy z mąką przesianą z sodą. Dodajemy roztopioną margarynę i jajko, wyrabiamy, aż ciasto będzie lśniące.

Krok 2.

Wykrawanie pierniczków

Ciasto wałkujemy na grubość maksymalnie 0,5 cm. Wykrawamy pierniczki (za pomocą foremek lub ręcznie), układamy na natłuszczonej blaszce i wypiekamy przez ok. 10 minut w piekarniku nagrzanym do 150°C. Przed pieczeniem możemy w pierniczkach zrobić dziurki i po upieczeniu powiesić je na choince.

Uwaga: Pierniczków nie należy rumienić podczas pieczenia, bo późniejsze skruszenie nie będzie możliwe.

Smacznego

{gallery}ok5/20{/gallery}