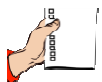




Piernikowy pociąg



Potrzebne materiały:

- 600g mąki pszennej,
- 250g masła,
- 160g miodu,
- 200g cukru,
- 2 łyżeczki kakao,
- półtora łyżeczki sody oczyszczonej,
- 1 opakowanie przyprawy do pierników,
- 1 białko,
- 2 szklanki cukru pudru,
- szablon kartonowy pociągu, lokomotywy i wagonów.



Krok po kroku:

1. W rondelku roztop margarynę, miód i cukier. Całość wymieszaj.
2. Do miski wsyp mąkę, kakao, sodę oczyszczoną i przyprawę do pierników. Następnie wlej zawartość rondelka i całość zmiksuj na gładką masę.
3. Rozwałkuj ciasto do grubości około 5mm.
4. Wytnij poszczególne elementy pociągu według szablonu.
5. Nagrzej piekarnik do 180°C i piecz w nim pierniki około 12min.
6. Wyciągnij pierniczki i pozostaw je do wystygnięcia.
7. Białko jajka miksuj, stopniowo dosypując cukru pudru. Uzyskasz lukier. Udekoruj nim pierniczki.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



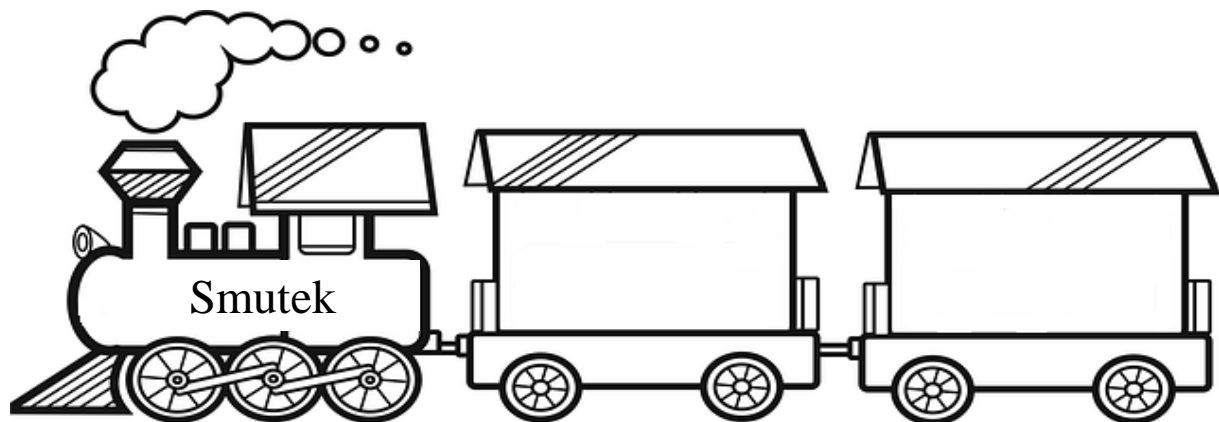
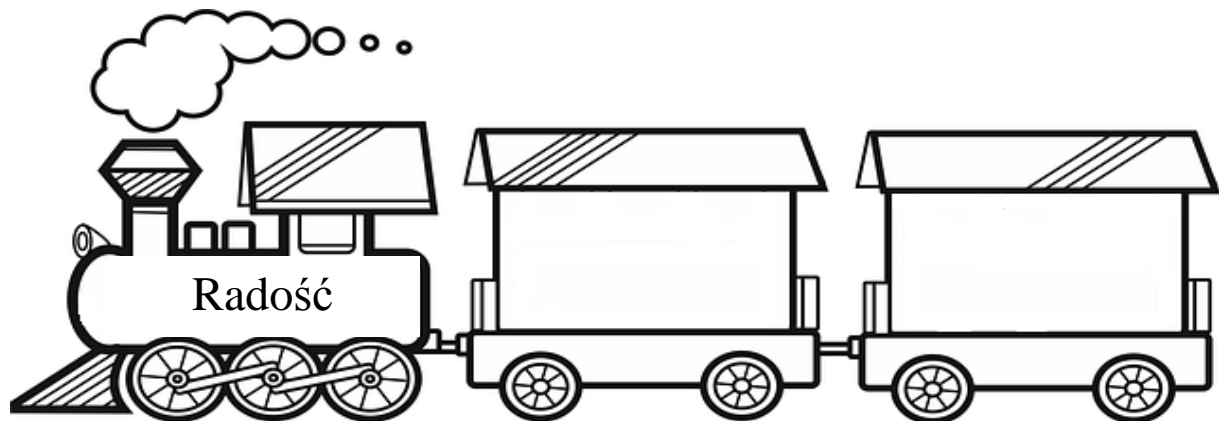


Co z tego wynika?

1) Które składniki nadają piernikowy wygląd, zapach i smak ciasta? Otocz je pętlą.

soda oczyszczona	przyprawa korzenna	mąka
cukier	kakao	miód

2) Wpisz w kolejne wagoniki, co wywołuje te emocje. Pokoloruj pociągi na kolory, odpowiadające emocjom.



Człowiek - najlepsza inwestycja



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

