

DEBOWE UCHO

W TYM NUMERZE:

- PRZEPISY ŚWIĄTECZNE
- MODA ŚWIĄTECZNA
- ŚWIĄTECZNY QUIZ
- FESTIWAL PIERNIKA
- DEKORACJE NA ŚWIĘTA
- ZWYCZAJE ŚWIĄTECZNE W RÓŻNYCH KRAJACH
- SONDY O TEMATYCE ŚWIĄTECZNEJ



Przepis na ciasto murzynek

Składniki:

- 220 g masła
- 160 g cukru
- 30 g cukru waniliowego
- 4 nieco czubate łyżki kakao
- 120 ml mleka
- 300 g mąki pszennej
- 4 duże jajka lub 5 małych
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Jak zrobić ciasto murzynek?

Krok 1

Wszystkie składniki na ciasto murzynek powinny być w temp. pokojowej! Wyjmij je minimum 2 godziny wcześniej z lodówki.

W małym rondelku rozpuszczamy masło (220 g), ewentualnie może też być margaryna, na małym ogniu.

Krok 2

Odmierzamy sobie w tym czasie inne składniki – cukier (160 g cukru białego i 30 g cukru waniliowego), kakao (4 nieco czubate łyżki) oraz mleko (120 ml).

Krok 3

Gdy masło się całkowicie rozpuści, wtedy dodajemy kakao, mleko oraz cukier. Całość mieszamy podgrzewając na bardzo małym ogniu – nie doprowadzamy do wrzenia.

Krok 4

Po chwili powinny się składniki rozpuścić i ma powstać jednolita polewa. Od razu zdejmujemy z palnika i odstawiamy do przestudzenia.

Krok 5

Po około 15 minutach zaczynamy ubijać białka (4 sztuki) ze szczyptą soli. Po około 5-6 minutach białka powinny być już ładnie ubite na sztywno.

Krok 6

Do miski wsypujemy mąkę pszenną tortową (300 g) oraz proszek do pieczenia (1 delikatnie czubata łyżeczka, można zastąpić sodą). Dodajemy także żółtka. Wlewamy 3/4 masy czekoladowej z rondelka – resztę zostawiamy jako polewę murzynka.

Miksujemy przez kilka sekund do połączenia się składników.

Krok 7

Dodajemy po łyżce ubitych białek – delikatnie mieszając po dodaniu każdej łyżki.

Krok 8

Nie mieszamy zbyt długo, tylko do momentu wymieszania składników.

Krok 9

Ciasto wlewamy do foremki keksówki (moja keksówka o wymiarach 26 x 12 cm, jednak możecie użyć np. mniejszej tortownicy np. o średnicy 22 cm).

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C (grzanie góra-dół). Pieczemy ok. 40-45 minut do suchego patyczka.

Odstawiamy naszego murzynka do całkowitego przestygnięcia.

Wierzch naszego murzynka można udekorować polewą czekoladową – jeżeli nieco zgęstniała w garnku i masz problem z jej nałożeniem to po prostu delikatnie ją podgrzej i wylej na wierzch ciasta. Pamiętaj jednak, że im polewa będzie cieplejsza, tym będzie się robić bardziej płynna i może cała zlecieć z ciasta, więc nie polecam za bardzo jej podgrzewać.



Informacje czerpałam z:

<https://poprostupycha.com.pl/przepis/ciasto-murzynek/>

Najciekawsze tradycje świąteczne

1. ŚWIĄTECZNY KURCZAK

Podczas świąt jedzenie jest jedną z ważniejszych tradycji. W Japonii powiązane jest z trzema literami: KFC. Ludzie pędzą do amerykańskiego fast-foodu, by... uwaga, uwaga! "Kurisumasu ni wa kentakkii!" alias "Kentucky For Christmas!". Tradycja jedzenia (smazonego!) świątecznego kurczaka ma swoje początki w kampanii reklamowej z 1974 r., kiedy to KFC zanotowało największą sprzedaż w Wigilię Bożego Narodzenia.

2. SZCZĘŚLIWY NUMER

Od końca XIX, Hiszpańska Loteria Narodowa sponsoruje największą wygraną w roku, zwaną "El Gordo" ("Grubasek"). Jest to wielkie wydarzenie, zazwyczaj 22 grudnia ludzie gromadzą się z kilkudziesięcioma kuponami w ręku, z nadzieją na wygraną. Wylosowane numery są tradycyjnie wyśpiewywane przez chór 22 uczniów i wręcz cały kraj oczekuje największego prezentu świątecznego w swoim życiu.

3. MIOTŁY I MOPY

W Norwegii święta oznaczają chowanie mopów i mioteł, nie dlatego, że ludzie nie chcą sprzątać, ale dlatego że Norwegowie są nieco przesadni. Ccą powstrzymać złe duchy, które powracają na ziemię tej nocy, przed kradzieżą mioteł, by nie urządzano sobie podniebnych przejażdżek.

4. ŚWIĄTECZNE PAJĄKI

Możesz wierzyć lub nie, ale istnieje coś takiego jak świąteczny pajak. W Ukrainie choinki są dekorowane pajęczyną. Nie przerażaj się, dekoracje tylko wyglądają jak pajęczyna i mają symbolizować szczęście. Zwyczaj wywodzi się od historii o biednej kobiecie, której nie było stać na choinkowe dekoracje. Następnego dnia, kiedy się obudziła zobaczyła drzewko pokryte pajęczyną, która skrzyła się w świetle słonecznym. Inne kraje, jak Polska czy Niemcy, poczytają za dobry znak znalezienie pajęczyny w choince.

5. LIST DO ŚWIĘTEGO MIKOŁAJA

Założę się, że każdy z nas kiedyś pisał list do świętego Mikołaja, a czy znasz jego adres? Jego poczta znajduje się w Kanadzie, jeśli zdążysz do niego napisać przed 16 grudnia, w jednym z 30 języków, w tym w Braille'u, odpisze do Ciebie. Po prostu wyślij list do: Santa Claus, North Pole H0H 0H0, Canada. Nie musisz płacić, nie potrzebny jest żaden znaczek, a to dlatego, że Mikołaj jest niesamowity, tak jak i kod pocztowy Bieguna Północnego.

2024/20



Przepis na pierniczki

SKŁADNIKI

OK. 30 SZTUK

2 szklanki (320 g) mąki pszennej

2 łyżki miodu

2/3 szklanki cukru

1,5 łyżeczki sody oczyszczonej

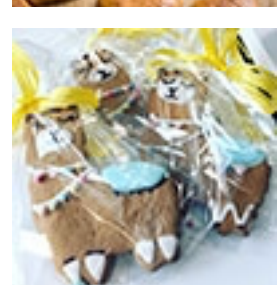
1/2 łyżeczki kakao

20 g (1 torebka) przyprawy piernikowej

2 łyżki masła

1 jajko (+ dodatkowo 1 jajko do posmarowania)

ok. 1/4 szklanki ciepłego mleka



PRZYGOTOWANIE

- Mąkę przesiać na stolnicę, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać (najlepiej nożem). Ciągłe siekając, dodawać kolejno cukier, sodę, kakao i przyprawy, a następnie masło i jedno jajko.
- Dolewać stopniowo (po 1 łyżce) podgrzanego mleka i łączyć składniki ciasta w jednolitą, miękką kulę (dolewamy tyle mleka aby ciasto łatwo się wyrabiało i było plastyczne, można nie wykorzystać całego mleka albo dodać troszkę więcej). Następnie wyrabiać ręką przez około 10 minut.
- Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na placek o grubości ok. 1/2 cm. Foremkami wykrajać pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 cm od siebie.
- Wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem (niekoniecznie jeśli pierniczki będziemy dekorować) i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (górze i dół bez termoobiegu) przez ok. 10 minut.

WSKAZÓWKI

- Grubość pierników i czas pieczenia wpływa na to czy pierniki będą po upieczeniu bardziej miękkie czy twarde. Zazwyczaj jednak twardnieją po upieczeniu, co jest zjawiskiem naturalnym.
- Pierniki po leżakowaniu np. w puszce czy pojemniku odpowiednio dojrzewają i miękną. Można je dekorować w dowolnym czasie (po upieczeniu czy po leżakowaniu).
- Z tego przepisu można też otrzymać cienkie i chrupiące pierniki, w zależności od naszych potrzeb.
- Ciasto możemy zagnieść z wyprzedzeniem i przechowywać w lodówce.

Informacje czerpałam z:

<https://www.kwestiasmaku.com/desery/ciasteczka/pierniczki/przepis.html>

WYWIAD Z PANIĄ JUSTYNĄ NOWACZYK

Emilka-Czy ma Pani jakieś rodzinne zwyczaje świąteczne?

Pani JUSIA-Tak ,naszym zwyczajem świątecznym jest na przykład to, że otwieramy prezenty od osoby najstarszej do najmłodszej. I wszyscy muszą cierpliwie czekać.

Vanessa-Spędza Pani święta sama czy z kimś bliskim?

Pani JUSIA-Zawsze spędzam święta u swojej mamy, tam mamy Wigilię, tam też jest moje rodzeństwo.

Emilka-Woli Pani sztuczną czy żywą choinkę?

Pani JUSIA-Zdecydowanie wolę żywą choinkę, chociaż to nie zawsze idzie w zgodzie z ekologią. Bardzo lubię ten zapach i klimat, który ona daje.

Emilka-Czy robi Pani własne ozdoby świąteczne?

Pani JUSIA-Nie, ale jak moje dzieci były małe, to robiliśmy ale teraz kupujemy gotowe.

Vanessa-Czy ma Pani swoje własne świąteczne przepisy?

Pani JUSIA-Ja nie jestem mistrzynią kuchni, raczej przygotowujemy podstawowe przepisy.

Emilka-Którą potrawę wigilijną lubi Pani najbardziej?

Pani JUSIA-Kapustę z grzybami.

Vanessa-Woli Pani dostawać czy dawać prezenty?

Pani JUSIA-Zdecydowani wolę dawać i robi mi to dużą przyjemność.

Emilka-Woli Pani kupować prezenty stacjonarnie czy przez internet?

Pani JUSIA-Od jakiegoś czasu kupujemy prezenty przez internet, ale są takie, które wolę obejrzeć.

Vanessa-Czy jest prezent który chce Pani dostać w tym roku?

Pani JUSIA-Bardzo lubię niespodzianki ,nie mam takich marzeń, bardzo doceniam prezenty, które są pomysłowe.

Emilka i Vanessa-DZIĘKUJEMY! DO WIDZENIA.



Zupa grzybowa wigilijna

Składniki:

4 l wody
2 łyżki oleju
3 ząbki czosnku
500 g ziemniaków
250 g świeżych grzybów np. kurek, borowików, podgrzybków
20 g suszonych borowików
50 g suszonych podgrzybków
3 łyżki posiekanej natki pietruszki
2 łyżki posiekanego lubczyku
2 łyżki posiekanego koperku
3 marchewki
2 pietruszki
1 seler
kilka liści laurowych
kilka ziarenek ziela angielskiego
1 płaska łyżka soli
szczypta pieprzu
200 ml śmietanki 30% lub 3 łyżki śmietany 18%
opcjonalnie 1 łyżeczka mąki
opcjonalnie ugotowany osobno dowolny makaron

Jak zrobić zupę grzybową wigilijną?

Krok 1

Suszone grzyby płuczemy pod bieżącą wodą, zalewamy dwoma szklankami wrzątku i odstawiamy na pół godziny.

Do większego garnka wlewamy wodę, a następnie dodajemy sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe, a także obrane i pokrojone w kostkę marchewki, pietruszki, selera, suszone grzyby, połowę posiekanej natki pietruszki i koperk. Gotujemy na średnim ogniu przez 40 minut.

Krok 2

W tym czasie na patelni podsmażamy na oleju przeciśnięty przez praskę czosnek, pokrojone w kosteczkę ziemniaki (chyba, że zamiast ziemniaków wolicie makaron to należy go po prostu osobno ugotować), pozostałą posiekaną natkę pietruszki oraz świeże grzyby (np. kurki, borowiki, podgrzybki lub w ostateczności pieczarki).

Krok 3

Smażymy na małym ogniu przez 5-7 minut, a następnie dodajemy zawartość patelni do zupy. Gotujemy przez 25-30 minut na średnim ogniu.

Krok 4

W kubku mieszamy śmietankę 30% lub śmietanę 18% z 1/2 szklanki wywaru oraz łyżeczką mąki (możesz pominąć mąkę), wlewamy z powrotem do zupy, mieszamy. Zupę przyprawiamy do smaku solą i pieprzem, a następnie ściągamy z palnika.

Jeżeli zrezygnowałaś/eś z ziemniaków to zupę podajemy z osobno ugotowanym, dowolnym makaronem.

W kubku mieszamy śmietankę 30% lub śmietanę 18% z 1/2 szklanki wywaru oraz łyżeczką mąki (możesz pominąć mąkę), wlewamy z powrotem do zupy, mieszamy. Zupę przyprawiamy do smaku solą i pieprzem, a następnie ściągamy z palnika.

Jeżeli zrezygnowałaś/eś z ziemniaków to zupę podajemy z osobno ugotowanym, dowolnym makaronem.



Informacje czerpałam z:
<https://poprostupycha.com.pl>

MODA ŚWIĄTECZNA



SKROMNA ALE ELEGANCKA
IDEALNA NA ŚWIĘTA 7\10



BUFIASTE RĘKAWY DODAJĄ JEJ
UNIKALNOŚCI



ZWIEWNA ALE ELEGANCKA



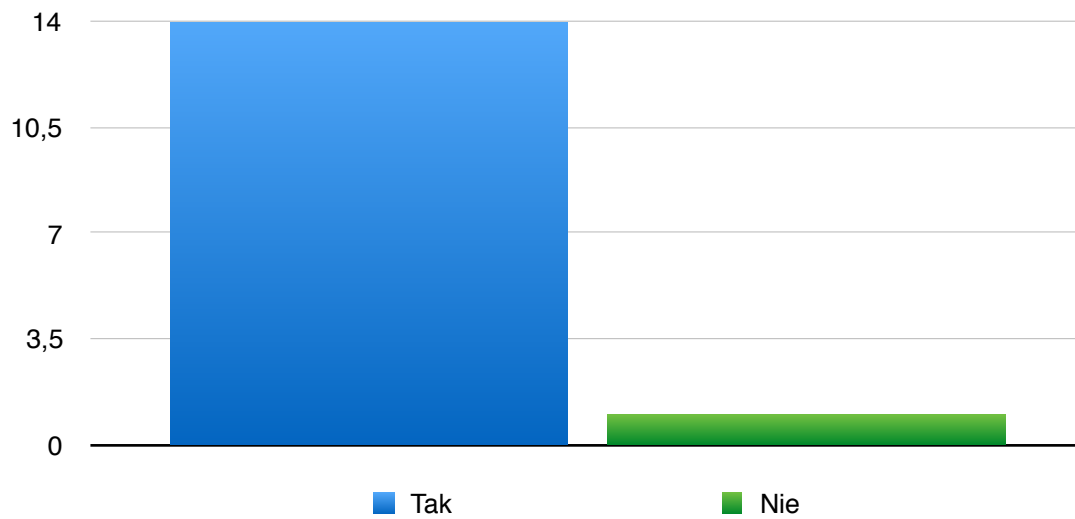
PLISOWANY DÓŁ ROBI Z NIEJ
ŚLICZNĄ SUKIENKĘ 10\10

Moda świąteczna

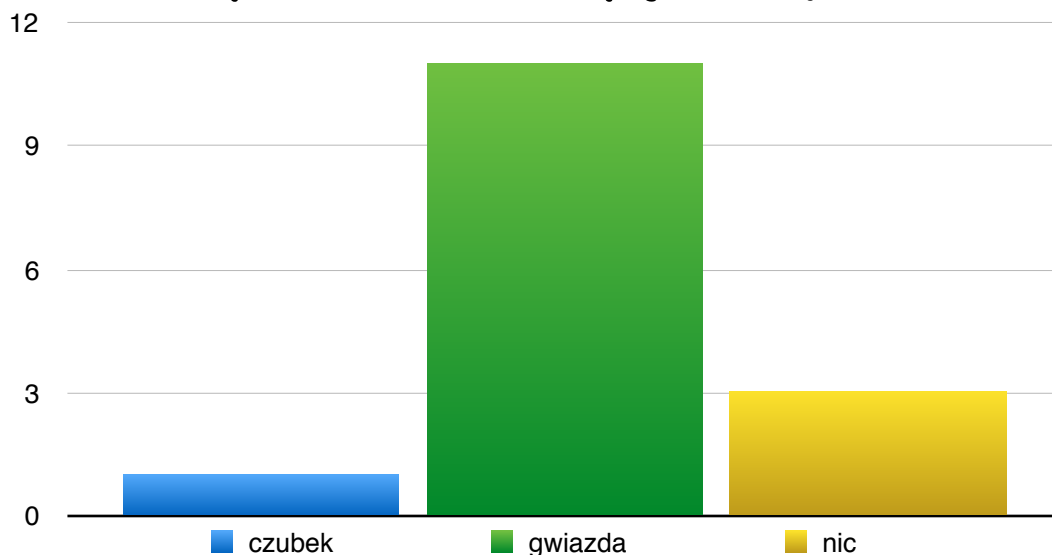


Sonda Świąteczna

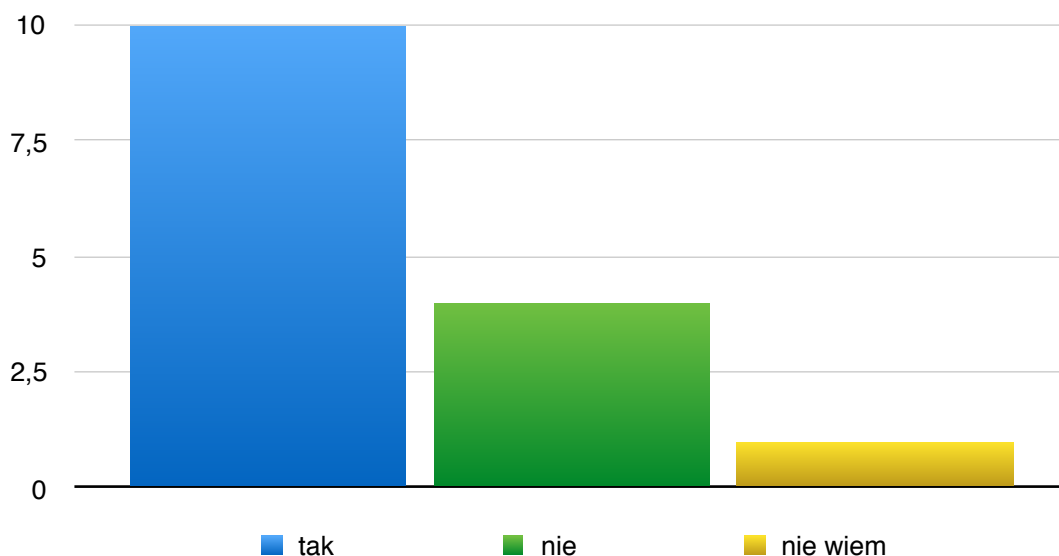
1. Czy robisz pierniki przed świętami?



2. Czy masz czubek czy gwiazdę na choince?



3. Czy masz jakieś rodzinne przepisy na potrawę świąteczną?



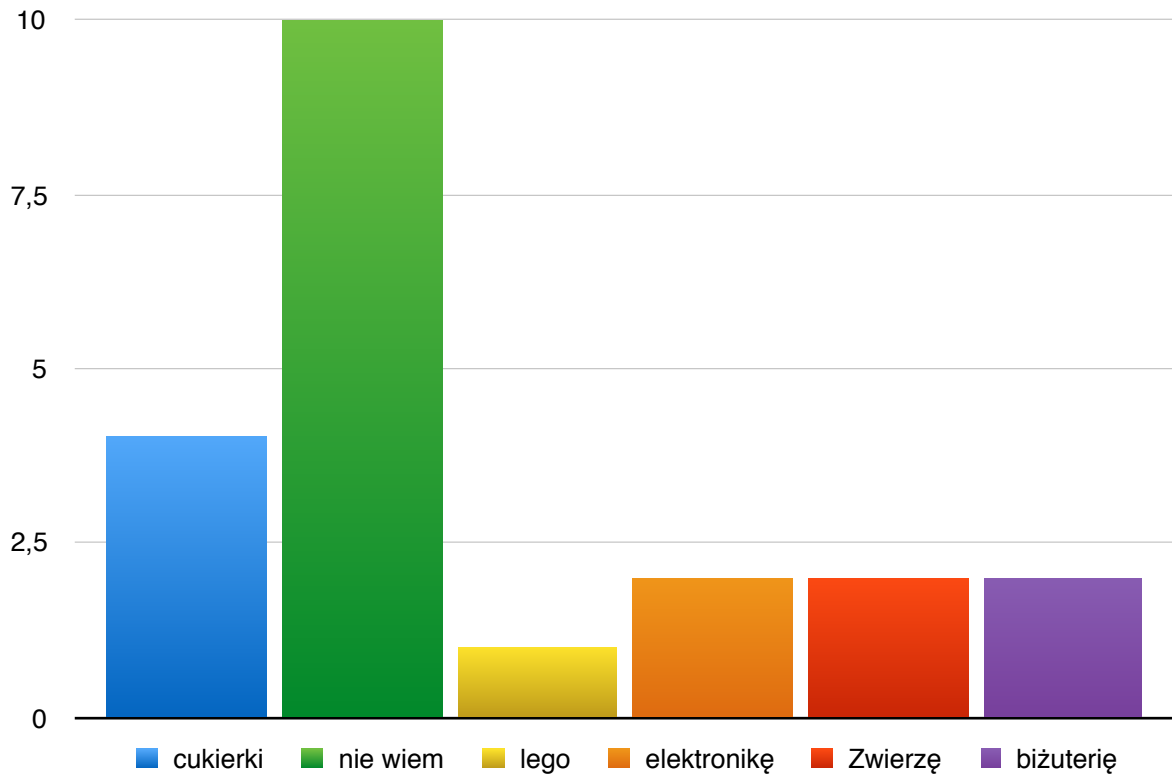
Quiz Świąteczny

1. Ile potraw powinno się znaleźć na stole wigilijnym?
A) 9 B) 13 C) 12 D) 10
2. Co wkładamy pod obrus podczas wigilii?
A) zioła B) siano C) gałązki bukszpanu D) liście
3. Co dostają niegrzeczne dzieci pod choinkę?
A) prezenty B) bukszpan C) węgiel D) różgę
4. Jak nazywa się okres od 1 grudnia do 24 grudnia?
A) Advent B) Roraty C) Karnawał D) Boże narodzenie
5. Skąd pochodzi tradycja ubierania choinki?
A) z Włoch B) z Polski C) z Niemiec D) z USA
6. Co najbardziej lubi jeść i pić święty Mikołaj?
A) Ciastka i kawę B) Ciasto i herbatę C) Ciasteczka i mleko D) Wodę i chleb
7. Gdzie mieszka święty Mikołaj?
A) W Laponii B) W Japonii C) Na Grenlandii D) Na Syberii
8. O której obchodzone są tradycyjne roraty?
A) O 17:15 B) O 10:00 C) O 8:05 D) O 6:00
9. Co przynieśli w darze trzej królowie Jezusowi?
A) złoto, kadzidło i mirrę B) Ciastka diamenty i ambrozię C) świece, brylanty i kadzidło D) złoto, srebro i krzyż
10. Jak na imię mieli trzej królowie?
A) Kacper, Grześ i Bartek B) Baltazar, Kacper i Józef C) Kacper, Melchior i Baltazar D) Olaf, Józef i Maks

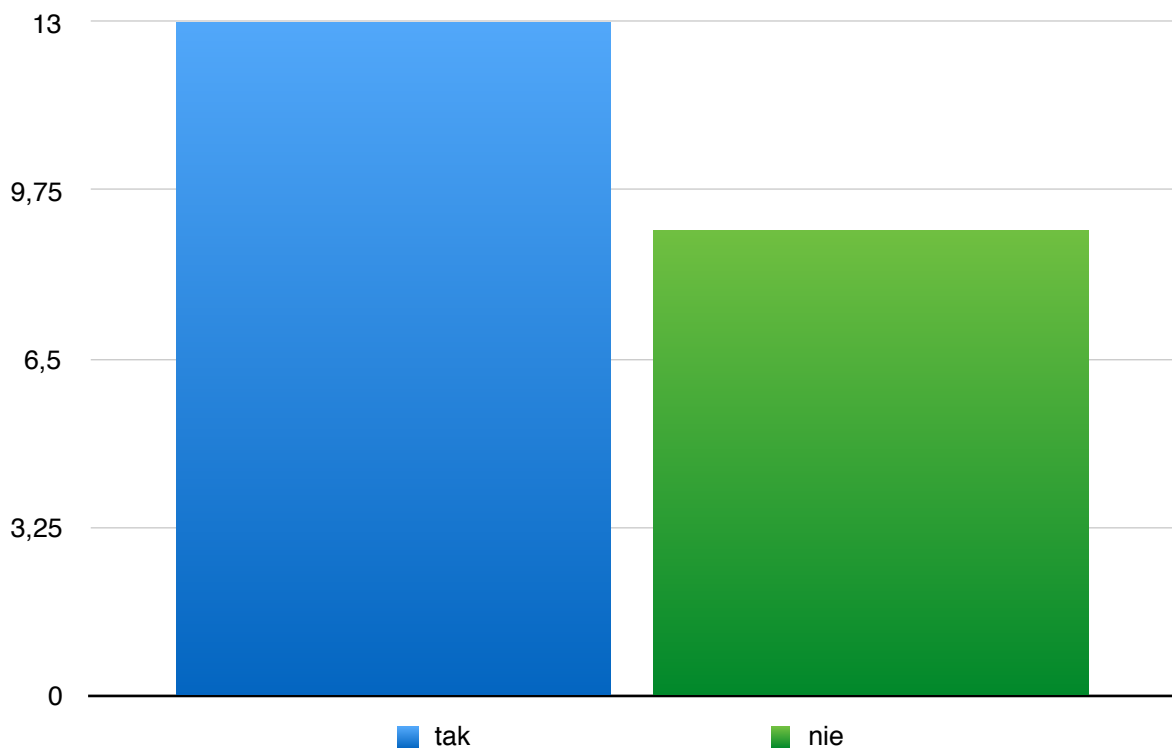


Sonda mikołajkowa

1. Co chcesz dostać na mikołajki?

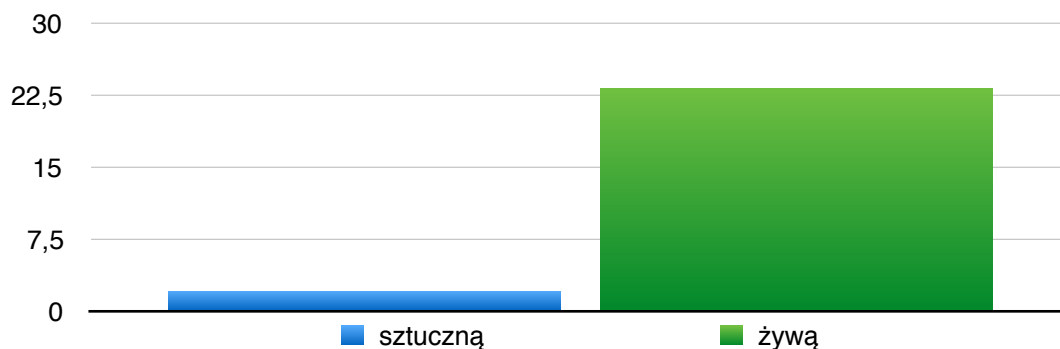


2. Czy dostajesz prezenty do buta?

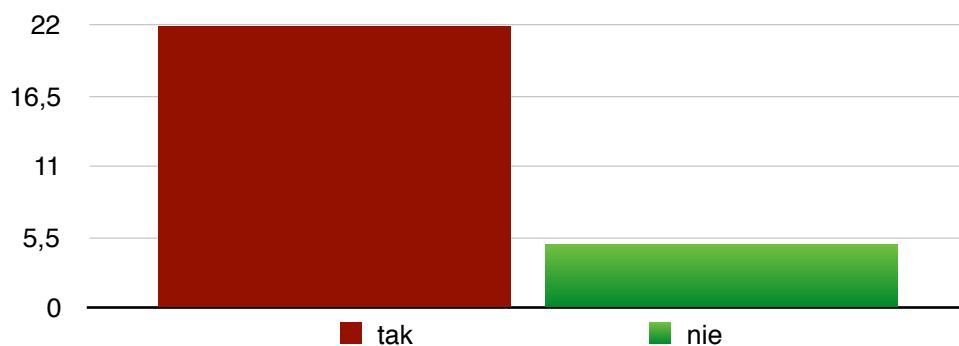


Sonda

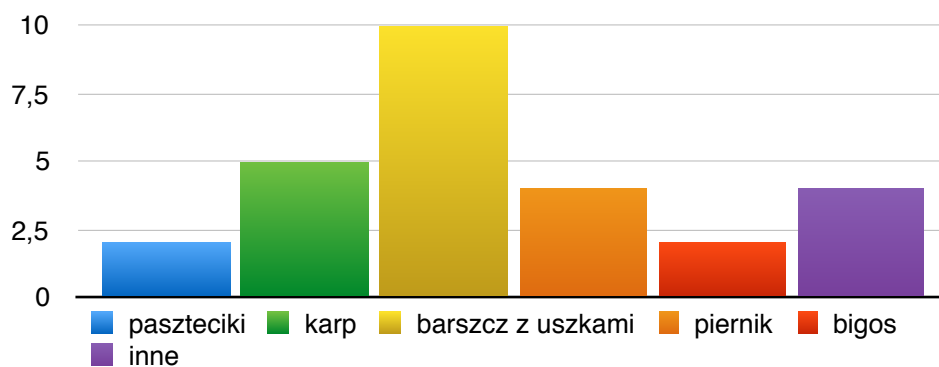
Jaką masz w domu choinkę?



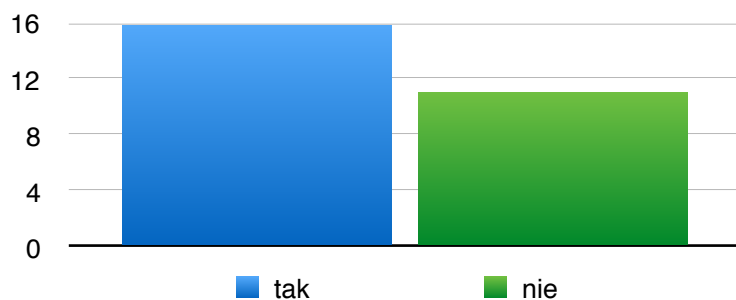
Czy dostajesz prezenty pod choinkę?



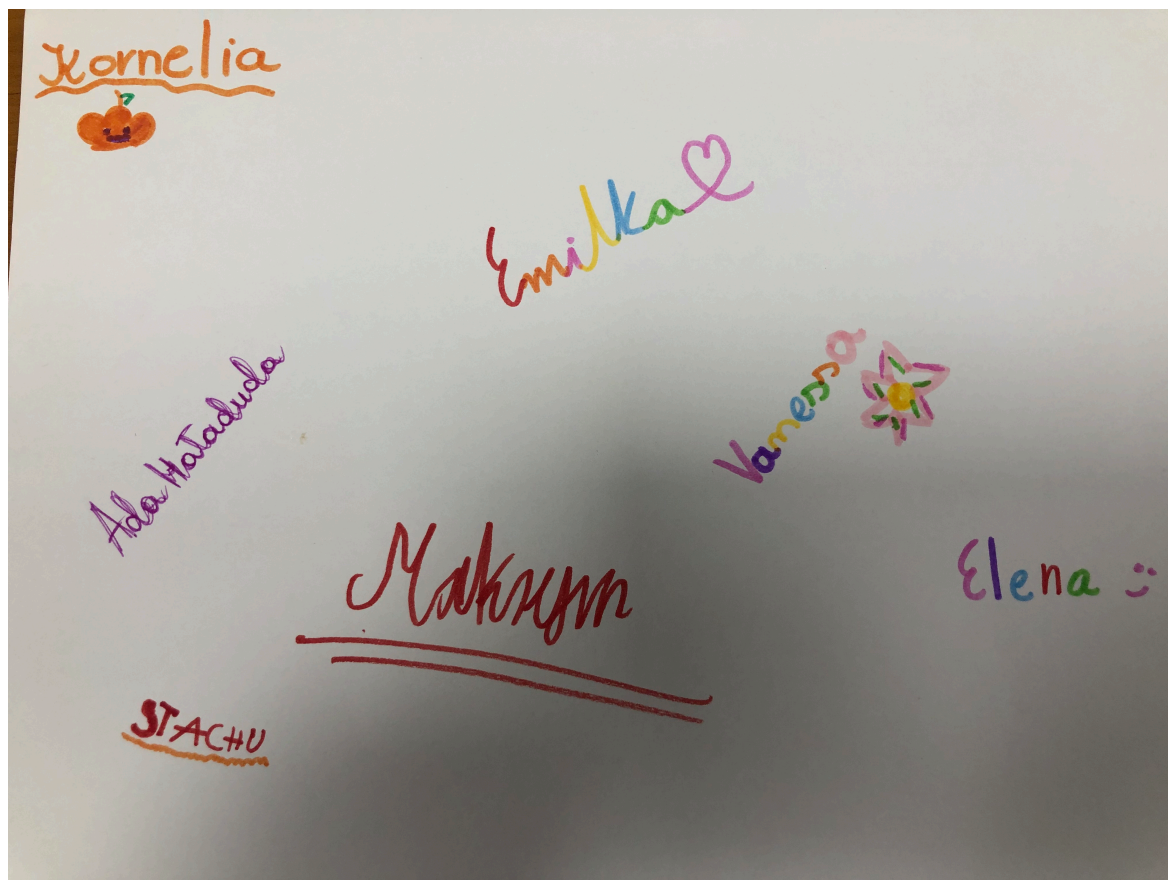
Jaka jest twoja ulubiona potrawa wigilijna?



Czy masz jakieś specjalne tradycje w swoim domu?



STOPKA REDAKCYJNA, CZYLI KTO TWORZY GAZETKĘ. :)



Odpowiedzi do QUIZU: 1.C 2.B 3.D 4.A 5.C 6.C 7.A 8.D 9.A 10.C