

Szopka z piernika na Boże Narodzenie

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: piątek, 14, grudzień 2012 23:00

Odsłony: 5069

Pieczenie to bardzo czasochłonne zajęcie, jednak w tym przypadku możesz uzyskać entuzjastyczną pomoc swoich dzieci. Pierniki możesz piec na długo przed świętami a pomysł na wspólne spędzenie czasu jest idealnym sposobem na przerwę w codziennym zabieganiu. WYROBIENIE nawyku pomocy u dzieci podczas przygotowań do Świąt być może zaowocuje w przyszłości takim podziałem obowiązków, że święta nie będą kojarzyły się tylko ze zmęczeniem. Poniżej przedstawiamy przepis na szopkę z piernika.

Składniki: 2 kg mąki 60 dkg cukru pudru 80 dkg miodu 30 dkg margaryny 10 jaj 4 łyżeczki sody 6-8 łyżek przyprawy do piernika 4-5 łyżeczek kakao(opcjonalnie) Dodatkowo do posmarowania ciasta 2 białka jaja Lukier do dekoracji szopki: 2 białka 40-60 dkg cukru pudru kilka kropli soku z cytryny

Na stolnicy wymieszać wszystkie składniki suche, w środku zrobić dołek, wbić do niego jajka ,wlać roztopione chłodne masło i miód i zagnieść na jednolitą masę. Ciasto zawinąć w folię do żywności i włożyć do lodówki na całą noc, aby ciasto odpoczęło. Przygotować na kartce papieru szablony szopki podstawę, boki, dach, figurki bożej rodziny. - Na drugi dzień ciasto zagnieść ,rozwałkować na grubość 3-4mm i wykrawać za pomocą noża do pizzy i szablonów poszczególne części szopki, figurki, choinki i podstawę szopki. Jeżeli chcemy okno mieć w szopce to należy jeszcze przed pieczeniem wyciąć otwory. Części szopki położyć na blaszce wyłożonej pergaminem, posmarować białkiem, włożyć do nagrzanego piekarnika do 190-200 stopni i piec 8-10 minut. Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia.

Elementy szopki łączymy ze sobą za pomocą karmelu 4 łyżki cukru rozpuścić na małej patelni lub za pomocą lukru 1/2 łyżeczki wody i 2- 3 łyżki cukru pudru, ucieramy łyżką, lukier ma być gęsty. Przy sklejanju szopki należy użyć jakiś przedmiotów jako podpórki. Ja użyłam moich książek. Zostawię do wyschnięcia. Jak już szopka jest sklejana przygotowujemy lukier.

Białka jaj ubijamy na sztywną pianę i dodajemy stopniowo cukier puder. Ilość cukru zależy od wielkości białek. Lukier nie może być za rzadki, bo będzie się rozlewał. Utarty lśniący lukier dajemy do woreczka foliowego,(najlepsze są takie na mrożonki, bo są mocne),woreczek zwijamy w stożek i odcinamy rożek, tak aby powstał malutki otworek i dekorujemy szopkę. Tego lukru można użyć również do sklejanja szopki, ale szopka wytrzyma tylko ok. 2 miesiące, jak lukier całkowicie wyschnie ,to szopka poskłada się jak domek z kart, więc nie polecam. Najlepszy jest karmel, albo lukier z wody i cukru pudru.

Poszczególne części szopki: 1x tył szopki 16,5x29x17x19x 2x bok szopki 16,5x17,5 1x dach szopki prawy 17,5x21 1x dach szopki lewy 17,5x29 1x podstawa szopki figurki,żłobek,choinki,zwierzątka, Powodzenia!

Źródło: <http://bronislawa70.blox.pl>