



Ahoj milé děti a rodiče,

jak se Vám daří plnit úkoly, které posíláme? Dnes spolu budeme trošku péct a zdobit perníčky. Pro ty menší, kteří ještě neumí přečíst recept, máme připravené zdobení perníčků nanečisto. Mohou si vyzkoušet perníčky ozdobit na papíře. A když vytištěný papír zalaminujete do fólie a použijete mazatelný fix na bílé tabule, můžete trénovat zdobení perníčků pořád dokola, až budou dokonalé. Pro nejlepší efekt doporučujeme použít barevné mazatelné fixy na bílé tabule.

A teď si něco o perníčkách a perníku povíme ☺

Perník je sladké pečivo tmavě hnědé barvy, jehož původní receptura se skládala z medu, mouky a pepře. Právě pepř dal vzniknout slovu *perník*, původně to však byl *peprník*.

Postupně se recepty začaly upravovat: nyní těsto často tvoří směs pšeničné a žitné mouky, mléka, vajec, karamelizovaného cukru a medu.

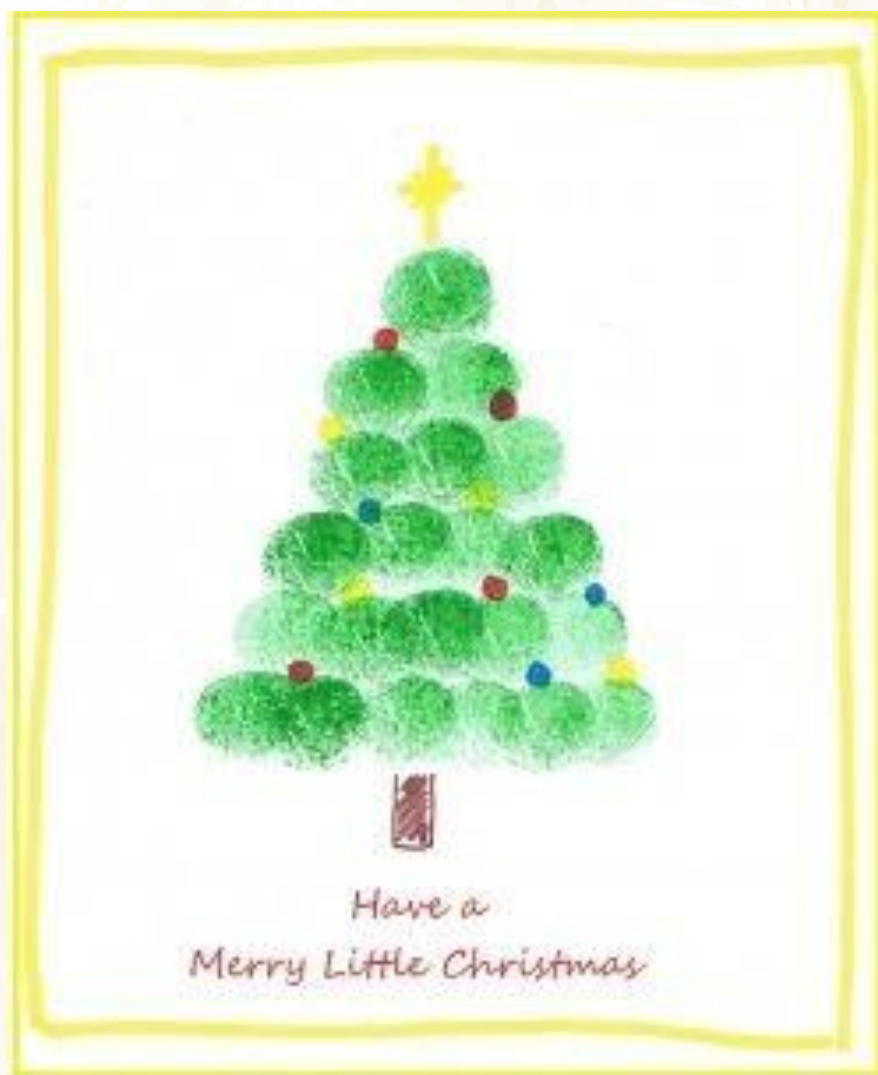
Těsto je kořeněno skořicí a zázvorem, občas také hřebíčkem, kardamomem, muškátovým oříškem, anýzem a levandulí. Po smíchání by se těsto mělo nechat odležet, aby mohlo fermentovat. Těsto na domácí vánoční perníčky by se mělo připravovat měsíc dopředu. Kdopak to ale dělá, že? Máme tedy pro Tebe recept od tety Markéty na perníčky, které jsou ihned měkké. A dobré jsou taky, už jsme je vyzkoušeli ☺ A ještě přidáme trošku té **perníkové historie**:

Tradičně se perník vyráběl v hanzovních městech jako výraz jejich úspěchu a kontaktu se světem. Kvůli ceně koření byl perník velkým luxusem. Z hanzovních měst byl perník hojně vyvážen do vnitrozemí. Tradice výroby perníku dosud přežívá v Brémách, Mnichově, Norimberku, Amsterdamu, Lutychu, Klaipedě, Gdaňsku a Toruni.

V Česku je nejznámější pardubický perník. Recept na něj ale pocházel původně z Hradce Králové, ale tehdejší majitel pardubického panství Vilém z Pernštejna jej koupil. Zdroj: [Wikipedie, otevřená encyklopedie \(wikipedia.org\)](https://www.wikipedia.org).



Nápad č. 3 co vytvořit do kalendáře k dotvoření



Zdroj:pinterest.com

Prosincové okénko do kalendáře pro prarodiče by mohlo vypadat třeba takto. Stromeček vytvoříš třeba tiskátkem z brambory nebo korkové zátky či do barvy namočenou nějakou jinou kulatou věcí. Můžeš použít i prsty a prstové barvy.

Vzniklé obrázky pak domaluj barvou nebo dolep barevnými papíry, pro ten správný výsledek. Přejeme Ti spoustu tvořivých nápadů

Těšíme se zase zítra
VERDAEL FOR KIDS

Perníčky tety Markěty



kakaa



125g moučkového cukru



325g hladké mouky



50g másla



sody



50g medu (2 velké



2 vejce



perníkového koření



a



rozpuštíme, utřeme s



2



a poté

přidáme



Do této kašičky vmícháme



s



a.



Výpracujeme těsto a necháme 30 minut odpočinout v lednici.



Těsto rozválíme na silnější plát a vykrajujeme libovolné perníčkové tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Medové perníčky pečeme ve vyhřáté troubě na 180 ° C asi 8 minut. Po horky leklé perníčky potřeme ještě teplé rozšlehaným vejcem.