

PORADNIK PREZENTOWY

handmade



Pierniczki



Piernik jest naszym najstarszym ciastem narodowym. Jest fascynujące o tyle, że ile gospodyń, tyle przepisów. Jego sercem są przyprawy i miód. Jest to ciasto o szerokich właściwościach zdrowotnych szczególnie ze względu na zawarte przyprawy. Kroniki głoszą, że kiedyś kupowano je w aptece na receptę, a jeden z naszych władców został nimi wyleczony z depresji.

Pierniczki

wg przepisu p. *Beaty Prusak – autorki bloga „Pierniczki do zadań specjalnych” i czytelniczki „Kolorów Życia”*

- ★ 1 kostka masła
- ★ 1/2 kostki Planty lub smalcu
- ★ 500 g cukru
- ★ łyżka mleka
- ★ Co najmniej szklanka miodu
- ★ 5 jajek
- ★ łyżka kakao
- ★ 1/4 szklanki mocnego naparu kawy
- ★ 2 przyprawy do piernika
- ★ Ćwierć łyżeczki soli
- ★ 1,25 kg mąki najlepiej typu 500
- ★ 2 płaskie łyżeczki sody

Lukier:

- ★ 250 g (pełna szklanka) cukru pudru
- ★ 1 białko jajka
- ★ kropel soku z cytryny.

Przygotowanie:

Krok 1.

Do garnka wkładamy tłuszcz i podgrzewamy do roztopienia. Dodajemy 400 g cukru i podgrzewamy robiąc karmel. Mieszamy drewnianą szpatułką lub łyżką. Gdy cukier się rozpuści, masa będzie gładka i jednolita zdejmujemy garnek z ognia chłodząc przez kilka sekund dno w zimnej wodzie (można wlać trochę na dno zlewozmywaka i tak schłodzić).

Krok 2.

Dodajemy bardzo ostrożnie łyżkę mleka i mieszamy. Delikatnie, cienką stróżką wlewamy miód cały czas mieszając. Wlewamy delikatnie przecedzony napar kawowy. Zostawiamy karmelowo-miodową masę do przestudzenia przechodząc do kolejnego etapu przygotowania ciasta.

Krok 3.

Pozostałe 100 g cukru wsypujemy do dużej miski w której będziemy wyrabiać ciasto. Wbijamy jajka, wsypujemy przyprawę, kakao, sól. Krótko miksujemy na najniższych obrotach do połączenia składników.

Krok 4.

Dodajemy ok. 300 g mąki i łączymy miksując aby masa była jednolita. Mieszamy nadal gorącą masę karmelowo-miodową i wlewamy zwinnie do ciasta. Łączymy składniki miksując. Dodajemy sodę, łączymy. Dodajemy resztę mąki i łączymy.

Tu musimy uważać aby nie spalić miksera przy coraz gęściejszym cieście. Możemy zwiększyć obroty, jeśli widzimy, że mikser nie ma siły. Resztę już zagniatamy ręcznie. Ciasto powinno być lśniąco i sprężyste, nie lepić się do ścianek miski. Jeśli jest za rzadkie należy ostrożnie partiami dosypywać mąki.

Krok 5.

Wyrobione ciasto porcjujemy na 4 części. Każdą część zawijamy szczelnie w folię i wkładamy do lodówki, aby odoczyło przez co najmniej 4 godziny. Po tym czasie można przystąpić do pieczenia.

Krok 6.

Ciasto uplastyczniamy przegnatając 2-3 razy. Mi łatwiej to robić odcinając małe kawałki. Wałkujemy na grubość 4-5 mm. Można bardzo delikatnie podsypać mąki, choć przy niektórych stolnicach czy blatach jest to całkiem zbędne. Odklejamy od podłoża powstały placek i kładziemy go z powrotem.

Krok 7.

Wycinamy pierniczki i przenosimy na wyłożoną papierem do pieczenia lub silikonową matą blachę. Ważne, aby pracować na zimnym cieście, wówczas pierniczki zachowują oryginalny kształt.

Krok 8.

Wstawiamy do rozgrzanego na 180 stopni piekarnika. Jeśli pieczemy na termoobiegu pamiętamy, aby ustawić temperaturę niższą o 20 stopni. W zależności od grubości i wielkości pierniczek czas pieczenia będzie różny. Będzie się też różnił w zależności od piekarnika, bo wartości temperatur mogą być tylko orientacyjne. Przykładowo pierniczki wielkości ok. 8 cm i grubości 4 mm będą się piekły minimum 8 minut. Po 8 minutach sprawdzamy czy są gotowe. Poza cudownym zapachem sprawdzamy dotykając najpierw brzegu pierniczka, potem delikatnie środka. Brzeg powinien być twardszy, a środek sprężysty. Powinien ugiąć się pod dotykiem i wrócić do kształtu. Jeśli tak się pierniczki zachowują próbujemy je podnieść od podłoża unosząc za brzeg. Jeśli ładnie odchodzą możemy wyjąć je do

studzenia. Jeśli ciasto nie sprężynuje zostawiamy jeszcze do pieczenia na ok. 2 minuty. Każdy sam wyczuje po drugim wsadzie ile czasu potrzeba na upieczenie. Pierniczki po wystudzeniu zamykamy w szczelnym pojemniku aby zachowały twardość i kształt.

Lukier królewski.

Przy użyciu gęstego sitka przesiewamy cukier puder. Przysypujemy do miseczki lub pojemnika. Jajko o temp. pokojowej sparzamy przez 5 sekund we wrzątku, następnie hartujemy w zimnej wodzie. Oddzielamy żółtko od białka. Białko przecieramy przez sitko, choć ten element można pominąć. Ważne, by miało temperaturę pokojową. Dodajemy prawie całe białko i ucieramy mikserem na najniższych obrotach przez ok. 5 minut aż będzie pięknie biały i lśniąco. Dodajemy sok z cytryny. Lukier do wypełnień powinien mieć gęstość płynnego miodu, gęściejszy będzie idealny do linii konturowych, krateczek i wzorków. Jeśli chcemy, aby nasz lukier był rzadszy – dodajemy resztę białka. Jeśli chcemy go zagęścić można użyć cukru pudru, choć lepiej szczyptą skrobi ziemniaczanej. Lukier przekładamy do szczelnie zamykanego pojemnika i odstawiamy, aby się odpowietrzył. Po godzinie delikatnie mieszamy rozcierając pęcherzyki. Przekładamy do woreczków cukierniczych, tutki z pergaminu lub do torebeczki strunowej. Odcinamy mały, ok. 1 mm otwór na rogu i dekorujemy pierniczki. Aby pierniczki były piękniejsze, a lukier lepiej się ich trzymał i nie spadał możemy posmarować je glazurą zrobioną z roztrzepanego jajka z kilkunastoma kroplami mleka. Pierniczki smarujemy używając pędzelka gdy są jeszcze gorące, albo na zimno, w dowolnym momencie, lecz wówczas trzeba na kilkadziesiąt sekund włożyć je do ciepłego piekarnika, aby glazura wyschła. Nitka lukru schnie ok. 15-20 minut. Pierniczki zdobione rzadszym lukrem na całej powierzchni potrzebują kilku godzin na wyschnięcie.

*Cudownej zabawy oraz świąt pełnych miłości i magii
życzę Wam z całego serca.
Beata.*



Pachnący i niebanalny prezent?

Świeca sojowa!

W klimat świątecznych podarunków doskonale wpisuje się własnoręcznie przygotowana aromaterapeutyczna świeca sojowa – miła dla oka, naturalna, bezpieczna dla zdrowia i dająca nieograniczone możliwości tworzenia... a więc do dzieła!

Czego będziesz potrzebować (podane składniki pozwolą Ci na przygotowanie 1 świecy umieszczonej w naczyniu 200 ml):

Szklane naczynie/słoik na świecę 200 ml
– preferowany kształt walca – umożliwi równomierne wypalanie wosku

Wosk sojowy ok. 160 g – w postaci bryłek lub kuleczek, najłatwiej zdobyć go online. Ta roślinna, bezwonna forma wosku pali się nawet kilkakrotnie razy dłużej niż owiana złą sławą parafina - będąca pochodną ropy naftowej!

Knot: drewniany z blaszką mocującą – wygodniejszy i bardziej dekoracyjny lub bawełniany w formie sznurka ze stopką – tradycyjny i wymagający ciut więcej wprawy przy mocowaniu

Olejki eteryczne – wysokiej jakości olejki, zwykle o pojemności 10 ml, zakupisz np. w aptece lub sklepie zielarskim. Mają pozytywny wpływ na psychikę człowieka, ale i na ciało – nie tylko poprawiają nastrój, ale i np. wspomagają w walce z infekcjami. W okresie świątecznym doskonale sprawdzają się aromaty cynamonu, goździka, pomarańczy oraz ich połączenia.

Na początku zabawy ze świecami warto zacząć od pojedynczego zapachu, a potem tworzyć ich różne kombinacje. Oczywiście, wszystko zależy od Twojej kreatywności!

- **Waga kuchenna** – pozwoli precyzyjnie odmierzyć wymaganą ilość wosku
- **Dwa garnki:** większy w 3/4 wypełniony wrzącą wodą i mniejszy – posłużą do kąpieli wodnej, czyli



W SIECI MOŻESZ
ZAKUPIĆ TAKŻE
KOMPLETNE ZESTAWY
DO DOMOWEJ PRODUKCJI
ŚWIEC SOJOWYCH!

podgrzania wosku z wykorzystaniem pary. W przypadku użycia kuchenki mikrofalowej – szklana miseczką

- **Drewniana bądź silikonowa łyżka** do mieszania
- **Termometr kuchenny i lejek** – opcjonalnie, dla ułatwienia prac nad świecą
- **Ozdoby do upiększenia świecy:** np. goździki, laska cynamonu, wstążka, sznurek



blaszki. Knot bawełniany umieszczasz na dnie naczynia analogiczne, natomiast górną część możesz zamocować na patyczku, aby opierał się o brzegi słoiczka podczas napełniania woskiem

5. Jeśli wosk zaczyna tężeć i zmienia odcień na mleczny, to właściwy moment, aby umieścić go w naczyniu – pamiętaj, aby knot wystawał ok. 0,5 cm ponad powierzchnię wosku – przytnij go, jeśli zajdzie taka potrzeba. W tym momencie powierzchnię świecy możesz dodatkowo upiększyć np. goździkami

6. Po ok. 3h, kiedy świeca już zupełnie wystygnie, możesz ozdobić ją np. jutowym sznurkiem czy kolorową wstążką

Krok po kroku:

1. Rozpuść w mniejszym garnku odpowiednią ilość wosku. Możesz także wykorzystać kuchenkę mikrofalową – tu efekt nastąpi po ok. 2-3 minutach. Wosk osiągnie właściwą temperaturę ok. 70°C, kiedy stanie się przezroczysty
2. Odczekaj ok. 10 minut, aż wosk nieco ostygnie do temperatury ok. 50°C – będzie płynny, lecz bardziej mętny – w takich warunkach ocalimy wspaniałe właściwości naszych olejków
3. Dodaj wybrany olejek eteryczny i mieszaj ok. 2 minut, aby mieszanka była jednorodna. To Ty decydujesz o intensywności aromatu, ale najczęściej zaleca się ok. kilkunastu do kilkudziesięciu kropel = ok. 5-10 ml na 200 ml świecy. Aby uzyskać pożądany efekt, na bieżąco oceniaj moc aromatu – nie należy jednak przekraczać 10% całkowitej gramatury świecy, aby nie doprowadzić do jej samozapłonu
4. W międzyczasie przygotuj i zamontuj knot: drewniany umieść w specjalnej blaszce, która działa jak mocujące łapki. Użyj kilku kropel wosku do wylania na dno naczynia – podziata jak klej dla

I gotowe! Teraz tylko wyczekuj wspólnego czasu, gdzie w atmosferze ciepła, miłości i bliskości będziesz mógł podarować wybranej osobie cudowną świecę – sojową powstałą w duchu hand-made!

Radosnych Świąt!

PAMIĘTAJ,
ABY PIERWSZE PALENIE
ŚWIECY TRWAŁO OK. 2-3
GODZINY – ZAPEWNI
TO JEJ RÓWNOMIERNE
WYPALANIE!



BĄDŹ EKO!

NACZYNIA PO WYPALONEJ ŚWIECY BEZPROBLEMOWO MOŻESZ UŻYĆ PONOWNIE!
RESZTKI WOSKU NAJŁATWIEJ USUNĄĆ NP. NOŻYKIEM PO UPRZEDNIM
UMIESZCZENIU NACZYNIA NA KILKA GODZIN W ZAMRAŻALNIKU



Sole do kąpieli

Domowe kosmetyki są prostsze niż myślisz. Są nie tylko naturalne, ale i szybkie w wykonaniu. To świetny pomysł na prezent, który z pewnością zostanie doceniony.

Składniki:

- szklanka soli epsom, można zastąpić solą morską
- ¾ szklanki grubej soli himalajskiej
- kilka kropel olejku eterycznego (ja dodałam waniliowy, cynamonowy i różany)
- olej kokosowy extra virgin
- suszone płatki róż
- opcjonalnie barwnik spożywczy czerwony, by zabarwić sól epsom



Krok 1.

Olejek eteryczny należy rozpuścić w tłuszczu, olejem bazowym jest olej kokosowy (może to być też olej ze słodkich migdałów, makadamia, arganowy, jojoba, olej z wiesiołka, z pestek śliwek itd.) W misce rozpuszczamy czubatą łyżeczkę oleju kokosowego, następnie gdy olej przestygnie dodajemy olejek eteryczny. Można dodać jeden zapach, ja postanowiłam zrobić mieszankę z 10 kropli waniliowego 5 kropli cynamonowego i 3 kropli różanego, przez dłuższą chwilę



żałowałam tego wyboru, lecz gdy zapachy się „przegryzły” z solą, nie mogłam oderwać nosa ze stoika, tak pięknie pachniały. Do oleju z olejkami eterycznymi dodajemy troszeczkę barwnika spożywczego czerwonego (proszę uważać i dodać odrobinę, nie chcemy pofarbować obdarowanego), całość mieszamy i dodajemy do miski z solą epsom.

Krok 2.

Po dokładnym przemieszaniu soli epsom z olejem, dodajemy sól himalajską i mieszamy, na tym



etapie możemy dodać suszone kwiaty, albo poczekać i przy nakładaniu do pojemnika nadać efekt warstwowości.

Krok 3.

Przekładamy sól do szczelnego pojemnika, ja wybrałam stoik hermetyczny i menzurkę z korkiem. Jeśli chcemy uzyskać warstwy, naprzemiennie wsypujemy przygotowaną mieszankę, suszone kwiaty, nieco niepofarbowanej soli epsom i soli himalajskiej. Na wierzch dodajmy więcej kwiatów.



Szczelnie zamknięta sól może leżeć do roku.

Do ciepłej wody dodajemy 2 łyżki soli i rozkoszujemy się kąpielą. Sól dodana do kąpieli, nawet w niewielkich ilościach pobudza krążenie, rozluźnia mięśnie, łagodzi sztywność stawów. Oczyszcza skórę i detoksykuje. Domowe sole do kąpieli to także świetny środek dezynfekujący – codzienne moczenie stóp z solą pomoże zwalczyć ich nadmierne pocenie. Wystarczy dobrać odpowiedniej wielkości miskę, napełnić ciepłą wodą i dodać łyżkę soli. Po chwili mamy aromatyczny roztwór, w którym można zamoczyć stopy i cieszyć się błogim odprężeniem.



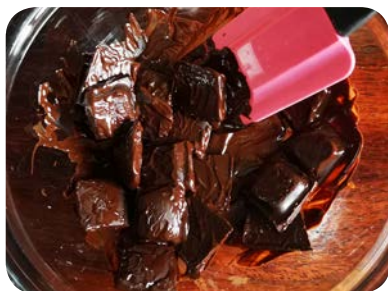
Czekoladowe bomby...

...są coraz bardziej popularne. A własnoręcznie zrobiona, rozpuszczona w gorącym mleku, będzie wspaniałym rozgrzewającym napojem w zimowy dzień.

Do przygotowania czekoladowej bomby potrzebujemy:

- silikonowej formy do półkul
- czekolady (gorzka, mleczna, biała)
- kakao

- pianki marshmallow
- słodkich dodatków np. karmelowych cukierków, słodkich posypek...
- i duuużo silnej woli by nie zjeść składników przed ukończeniem bomb



Krok 1.

Łamiemy czekoladę na małe kawałki, a następnie ją rozpuszczamy w kąpeli wodnej, lub w kuchenke mikrofalowej. Pamiętajmy, że aby uzyskać efekt zahartowanej czekolady, czyli gładkiej i lśniącej, należy wybrać kąpiel wodną. Na garnek z gotującą się wodą nakładamy naczynie żaroodporne, pilnujemy, by naczynie nie dotykało wody, czekolada ma rozpuścić się dzięki parze.

Ja wybrałam szybszą metodę w kuchenke mikrofalowej, też dla końcowego efektu – podobają mi się wzory na czekoladzie gdy zastygnie. Czekoladę należy topić wolno, często mieszając



Krok 2.

Gdy czekolada lekko przestygnie i zrobi się mniej lejąca, wkładamy ją do silikonowej formy. Tylną częścią łyżeczki (lub pędzlem) pokrywamy wnętrze formy. Nakładamy dwie cienkie warstwy, lub jedną grubszą. W swoich bombach pierwszą warstwę zrobiłam z czekolady gorzkiej, a gdy przestygła, nałożyłam drugą z czekolady mlecznej. Szpatułką, lub nożem oczyszczamy i wyrównujemy brzegi naszych półkul w formie.



Krok 3.

Czekolada w formie musi zastygnąć, możemy formę wstawić do lodówki na 3-5 minut, lub zostawić ją na dłuższy czas na kuchennym blacie. Gdy czekolada jest już twarda, delikatnie wyciągamy ją z formy.



Krok 4.

Napełniamy nasze półkule słodkościami, u mnie znalazły się 3 łyżeczki kakao, cukierek z miękkiego karmelu, posypki świąteczne i resztę przestrzeni po brzegi wypełniłam mini piankami marshmallow.



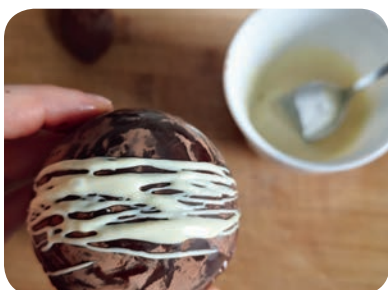
Krok 5.

Łączymy dwie połówki, aby stworzyć całą bombę czekoladową. Możemy delikatnie rozgrzać suchą patelnię, lub jak ją podgrzać w kuchence mikrofalowej pustą talerz. Gdy położymy naszą połówkę czekolady na ciepłym talerzy, brzegi się roztopią wyrównają i ładnie połączą z drugą półkulą. Jak zauważysz prześwity w miejscu połączenia, wykorzystaj resztki rozpuszczonej czekolady z talerza by je zalepić.



Krok 6.

Zostało teraz jedynie udekorować nasze czekoladowe bomby. Możemy rozpuścić kilka kostek białej czekolady, połączyć za pomocą łyżeczki nasze kule, a następnie posypać posypką.



Nasza czekoladowa bomba jest już gotowa. Obdarowaną osobę należy poinstruować, by rozpuściła ją w gorącym mleku. Gdy sami chcemy przyrządzić ją, umieszczamy bombę w kubku, następnie polewamy ją gorącym mlekiem. Jeśli będziemy wlewać mleko w pobliżu boku kuli, pewnie zacznie się ona obracać i jednocześnie topić ukazując swoje bardzo słodkie wnętrze.

Nie masz silikonowej formy, a pomysł ze słodkim podarunkiem Ci się spodobał, mam na to radę. Wszystkie składniki możesz umieścić w małym stoiczku i tym samym stworzyć wspaniałą słodką mieszankę. Taki stoiczek jest idealnym dodatkiem, jeśli w prezencie dajesz kubek.

Życzymy cudownej zabawy oraz mnóstwa radości z przygotowywania świątecznych upominków dla najbliższych.

Zespół Coloplast



Jeśli masz pytania lub potrzebujesz pomocy, zadzwoń do nas pod bezpłatny numer telefonu.
Bezpłatna Infolinia Coloplast 800 300 300,
czynna od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 18.00.



Zachęcamy do zapoznania się z informacjami dla osób z wyłonioną stomią w artykułach na naszej stronie magazynu „Kolory Życia”
– www.koloryzycia.com.pl