



# *Przepiśnik U a*

*Na szczęście, na zdrowie, na to Boże Narodzenie!*

*To przepiśnik 5a,  
Każdy tutaj przepis ma,  
Gotujemy i tworzymy,  
Bardzo dobrze się bawimy.  
Tu słodkości, tam bombeczki,  
Na urocze choineczki,  
W przepisach pomysłów masa,  
Pracowała cała klasa.  
Święta to magiczny czas,  
Który budzi radość w nas,  
Więc i wy się radujcie,  
Przepiśnikiem inspirujcie.*

*Karina Karnatowska*



# Przepis na udane Świąta:

Milena Marcinişzyn

## Potrzebne składniki:

- kilogram radości
- pół szklanki śmiechu
- tyżka życzeń
- tyżeczka powagi
- butelka pastorałek
- pół kilograma prezentów
- dwa kilo dobrego humoru
- szczypta szczęścia

## Sposób przygotowania:

1. Do dużej miski wsypać kilogram radości i dokładnie wymieszać z dwoma kilogramami dobrego humoru.
2. Dodać tyżeczkę powagi i szczyptę szczęścia.
3. Do pół szklanki śmiechu wsypać tyżkę życzeń i dolać do miski.
4. Wszystko dokładnie wymieszać, dodając przy tym butelkę kołęd.
5. Na sam koniec posypać wszystko prezentami i... GOTOWE!

# Przepis na lampion z pomarańczy

Blanka Świtoń

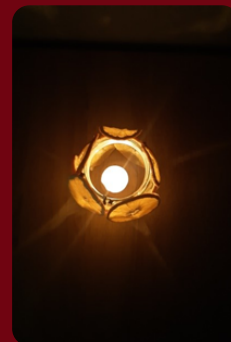
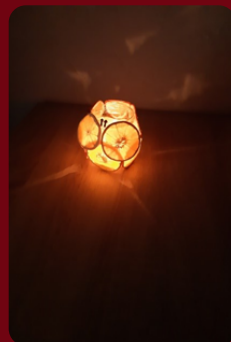
## Potrzebne rzeczy:

- stoik
- klej na gorąco
- wysuszona pomarańcza
- podgrzewacz
- goździki



## Sposób przygotowania:

Przy pomocy gorącego kleju naokoło stoika przyklejamy pomarańcze i przytrzymujemy, żeby nie odpadły. Gdy już mamy przyklejone pomarańcze, to zaczynamy przyklejać goździki dla ozdoby i zapachu. Do środka wkładamy podgrzewacz, zapalamy go i gasimy światło.



# Bombka-pinguinek

Korina Kornatowska

## Potrzebne rzeczy:

- druciki
- pompony
- filc
- samoprzylepne oczka
- granatowa farba plakatowa
- dwustronna taśma, albo klej
- kula styropianowa
- nożyczki



## Sposób przygotowania:

1. Pomaluj kulę na wybrany kolor, zostawiając biały owal z przodu bombki, a następnie poczekaj, aż wyschnie.
2. Po wyschnięciu naklej oczka i wycięty dzióbek z filcu.
3. Następnie przetnij drucik tak, aby wyglądał jak opaska od nauszników i wbij go w kulę z dwóch stron.
4. W miejsca wbicia drucika naklej pompony.
5. Na samej górze bombki wbij mocno drucik, tak aby można było ją zawiesić na choince.

# Stoiczek-renifer

Karina Kornatowska

## Potrzebne rzeczy:

- stary stoiczek
- druciki
- pompon
- papier kolorowy
- oczka samoprzylepne
- taśma lub klej
- nożyczki



## Sposób przygotowania:

1. Wytnij z papieru kolorowego pasek na odpowiednie wymiary stoika i przyklej go taśmą.
2. Na pasek z przodu naklej oczka samoprzylepne i nos z pompona.
3. Z drucików uformuj rogi renifera i wstążkę, a następnie przymocuj je do stoika. Rogi na zakrętce przymocuj taśmą, a wstążkę przewiąż pod zakrętką. Do stoiczka można wsypać np. kawę lub herbatę, albo wsadzić pierniczki.

# Figurka: Mikołaja

Karina Kornatowska

## Potrzebne rzeczy:

- kolorowy blok techniczny
- wata
- brokatowy klej
- filc
- oczy samoprzylepne
- pompon
- nożyczki
- klej
- druciki (opcjonalnie)



## Sposób przygotowania:

1. Przetnij kolorową kartkę z bloku technicznego na pół. Z jednej połowy zrób rożek i sklej, aby wyglądał jak czapka Mikołaja. Na sam czubek czapki naklej pompon.
2. Drugą połowę zwiń w rulon, tak aby przypominała sylwetkę Świętego Mikołaja. Centymetr od dołu rulonu naklej wycięty czarny pasek z papieru. Pasek posmaruj złotym brokatowym klejem.
3. Na rulon naklej wycięte z bloku kółko, które będzie twarzą.
4. Przyklej oczy samoprzylepne i nos wycięty z filcu na naklejoną twarz.
5. Posmaruj klejem okolice, gdzie będzie broda, i naklej tam watę.
6. Ewentualnie, jeśli chcesz, owiń drucikiem czapkę, doda to uroku.

# Gwiazda

• Weronika Wawryniak

## Potrzebne rzeczy:

- torebki śniadaniowe, białe, 12 szt.
- klej w szttyfcie
- nożyczki
- sznurek, ok 90 cm
- ołówek

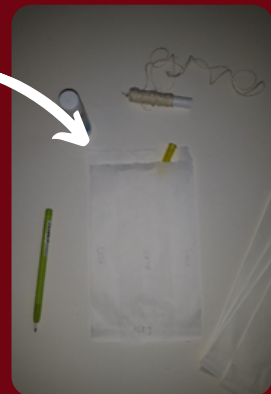


## Sposób przygotowania:

1. Bierzemy torebkę i kładziemy przed sobą tak, żeby otwór torebki znajdował się na górze.

2. Smarujemy klejem boki: lewy, prawy i dół oraz wzdłuż torebki pośrodku.

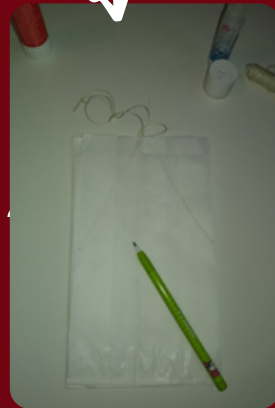
3. Przyklejamy jedną torebkę na drugą i czynności z pkt 1 i 2 powtarzamy aż do jedenastej torebki,



4. Przy 11, kładziemy sznurek wzdłuż torebki pośrodku i smarujemy klejem po tym sznurku oraz tak samo, jak każdą torebkę z pkt 2.



5. Przyklejamy ostatnią torebkę i rysujemy ołówkiem linie do wycięcia jak na zdjęciach.



6. Wycinamy po liniach.



7. Ponownie smarujemy klejem ostatnią torebkę, zgodnie z pkt 2.

8. Rozkładamy torebki w ten sposób, aby ostatnia skleita się z pierwszą.



Gwiazda gotowa!

# Przepis na wieniec adwentowy

Karolina Kącka

## Potrzebne rzeczy:

- 2 długie witki wierzby, na okrągły szkielet
- gałązki świeżych iglaków, np. świerku, sosny, tui
- gałązki świeżych zielonych roślin, np. bluszczu, eukaliptusa, barwnika czy bukszpanu
- cienki drut
- gumki recepturki
- szyszki
- gwiazdki anyżu
- laski cynamonu
- sznurek jutowy
- kolorowa wstążka
- nożyczki
- sekator do przycinania roślin
- klej do zgrzewania na gorąco
- wolny czas
- dobry humor
- i dużo rąk do pomocy

## Sposób przygotowania:

Łączymy dwie witki wierzby w okrąg i mocno wiążemy drutem. Następnie robimy małe bukieciki z zielonych roślin i iglaków. Bukieciki wiążemy gumkami. Na wieniec potrzebujemy około 30-40 niedużych bukiecików. W kolejnym kroku przyda się pomoc kogoś silniejszego, bo trzeba umieścić wszystkie bukieciki na wieńcu. Każdy bukiecik należy przymocować drutem do okręgu.

Gdy już wszystkie bukiety są na miejscu, można zająć się dekorowaniem wieńca. Do tego można użyć szyszek, gwiazdek anyżu, laski cynamonu. Dodatkowo można zawiązać kokardki z sznurka jutowego lub kotłowej wstążki. Ozdoby przymocowuje się za pomocą kleju do zgrzewania na gorąco. Uważaj by się nie poparzyć. Korzystanie z pomocy dorosłych wskazane. Teraz już tylko pozostało przymocować wieńiec do drzwi lub położyć na stół i cieszyć oko w czas adwentowy. Dobrej zabawy!



# Przepis na choinkę świąteczną

Dawid Nieścierowicz

## Potrzebne rzeczy:

- 1 choinka
- 100% serca
- 70 dkg radości
- 50 kg szczęścia
- 2 pudełka kołęd
- kolorowe bombki
- kolorowe tańcuchy
- lamki na choinkę



## Sposób przygotowania:

Choinkę ustawiamy w najlepszym miejscu w domu, żeby każdy mógł ją zobaczyć. 100% serca i 70 dkg radości wkładamy w przygotowywanie tańcuchów i bombek (można je kupić w sklepie, ale lepiej zrobić samemu, np. tańcuchy z bibuty, a bombki z papieru lub styropianowych kulek itp.). 50 kg szczęścia wkładamy w ubieranie choinki i ozdabianie jej lampkami, przy okazji śpiewamy kołеды.

# Świąteczna ozdoba

Ida Walków

## Potrzebne rzeczy:

- kółko po zużytej taśmie klejącej
- klej (nie w szyfcie)
- papier (najlepiej z bloku technicznego)

## Opcjonalnie:

- papier do pieczenia
- taśma klejąca
- brokat



## Sposób przygotowania:

Odrysuj od kółka 4-5 okręgów na papierze. Wyobraź sobie, jak będą one wyglądały poukładane warstwami od największej do najmniejszej i narysuj na warstwach wzory według uznania (można na największej warstwie wyciąć coś, np. księżyc ale trzeba to potem od tyłu zakleić taśmą). Wytnij warstwy i przyklej je klejem w kolejności od największego do najmniejszego. Jeśli chcesz mieć „kulę śnieżną” (ja zrobiłam wersję bez kuli śnieżnej) wsyp brokat i przyklej folię taśmą klejącą tak, aby zastoniła cały obszar z przodu. Kula śnieżna gotowa! Jeśli chcesz mieć bombkę, możesz doczepić zawieszkę.

# Gwiazdka

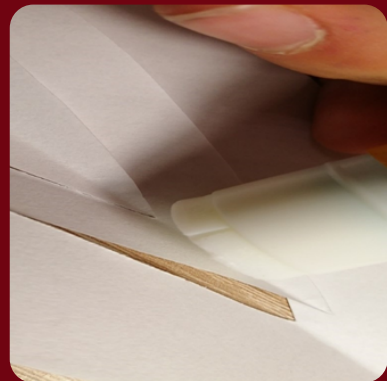
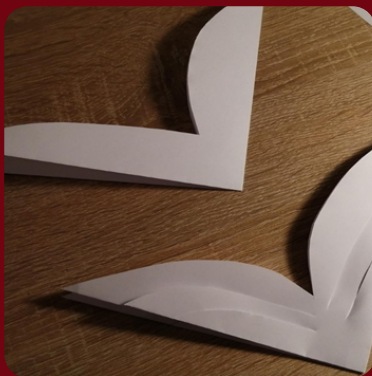
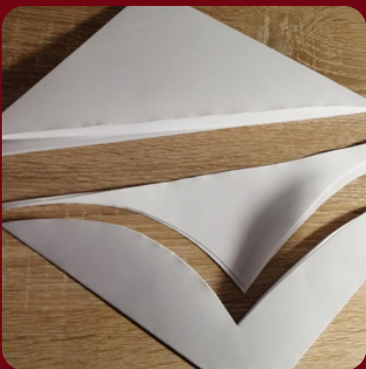
Zuzanna Łukasik

## Potrzebne rzeczy:

- klej
- nożyczki
- dwie kartki z bloku rysunkowego

## Sposób przygotowania:

Weź kartkę i złóż ją w trójkąt i zrób tak z drugą kartką. Następnie odetnij niepotrzebną część. Zrób to samo z drugą kartką. Potem złóż powstałe trójkąty w mniejsze. Na dwóch mniejszych trójkątach narysuj ołówkiem kształty i wytnij je. Później natnij i otwórz dwie nacięte kartki.



*Po utworzeniu weź środkowe nacięcia, posmaruj klejem końcówki i przyklej do środka wszystkie środkowe paski. Teraz otwórz drugą śnieżynkę i przyklej ją od tyłu pod śnieżynkę, a następnie przyklej środkowe paski.*



# Balwanek z drewna

Justyna Otremba

## Potrzebne rzeczy:

- plastry drewna
- klej do drewna ( ja mam wicol)
- nożyczki
- klej na gorąco i pistolet do kleju
- file lub blok techniczny
- nożyk
- wstążkę
- pilnik do drewna
- ściski stolarskie
- ozdoby do dekoracji
- patyczki do szaszłyków
- farby
- zszywacz

## Sposób przygotowania:

1. Bierzemy pieńek i pilnikiem ścieramy, by z dwóch stron był równy. Drugi pieńek ścieramy tylko z jednej strony, aby przykleić do pierwszego.



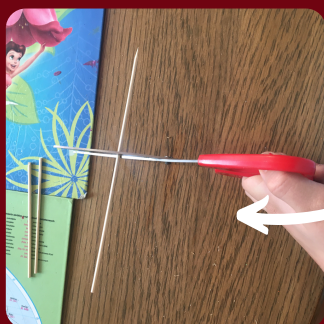
2. Następnie przyklejamy jeden pieńek do drugiego klejem typu wicol.





3. Bierzemy ściski stolarskie i ściskamy dwa pieńki. Odstawiamy do wyschnięcia.

4. Kiedy klej wyschnie, układamy oczy, nos, guziki itd i przyklejamy je klejem na gorąco.



5. Bierzemy dwa patyczki do szaszłyków i przecinamy je na pół.

6. Z dwóch połówek robimy ręce, a z trzeciej miotetkę, nacinając ją nożykiem.



7. Bierzemy farby i malujemy ręce i miotetkę.

8. Z filcu lub papieru technicznego robimy rulon i zszywamy zszywaczem.





8. Teraz z wycinamy z filcu dwa kółka: jedno takie jak rulon, drugie około centymetr większe. Przyklejamy mniejsze na górę rulonu, a większe pod spodem. Tak powstaje kapelusz, który przyklejamy na głowę batwanka.



9. Gdy ręce i miotłeczka wyschną, sklejamy je ze sobą, a następnie przyklejamy do batwanka..



10. Batwanek jest już prawie gotowy. Ja wzięłam jeszcze jeden piernik, na który przykleiłam batwanka, i posypałam go sztucznym śniegiem.



# Pierniczki

• Hanna Bętkowska

## Potrzebne składniki:

- 300 g miodu
- 120 g masła
- 600 g mąki pszennej
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- ¼ łyżeczki soli
- 1 łyżka ciemnego kakao
- 3 łyżki przyprawy do pierniczków
- 1 jajko



## Sposób przygotowania:

1. W garnku roztopić masło i podgrzać razem z miodem. Odstawić do ostudzenia.
2. Do miski wsypać mąkę, cukier puder, sodę oczyszczoną, sól, kakao i przyprawę do pierników. Wszystko wymieszać.
3. Do miski z sypkimi składnikami wlać przestudzone masło z miodem i wyrobić ciasto – najlepiej mikserem. Ciasto na pierniki powinno być jednolite i miękkie.
4. Rozwałkować ciasto na cienki placek około 0,5 cm grubości i formować ciastka. Uformowane ciastka ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 10 min w temperaturze 180 st. Celsjusza.

Na koniec przyozdabiamy pierniczki różnokolorowymi lukrami i kolorowymi posypkami.

# Wyśmienity barszcz z uszkami

Marcin Czubaj

## Potrzebne składniki:

- 2 kg buraków
- 100 g suszonych, lekko podwędzonych śliwek
- 1/2 kg jabłek
- 50 ml octu balsamicznego
- 200 g marchwi
- 4 l wody
- 4 duże ząbki czosnku
- 500 g mąki
- 10 g majeranku
- 120 g suszonych podgrzybków
- 4 liście laurowe
- 2 średnie cebule
- 4 ziarna ziela angielskiego
- sól i pieprz biały mielony
- kilka ziaren pieprzu
- olej rzepakowy

## Sposób przygotowania:

### Barszcz

- Do 4 litrów zimnej wody wrzucamy 4 liście laurowe, ziarna pieprzu i ziela angielskiego. Dodajemy śliwki, obrane, pozbawione gniazd nasiennych i pokrojone na mniejsze kawałki jabłka, pokrojoną w słupki marchew, obrane i pokrojone w plastry buraki oraz pokrojony w plastry czosnek. Całość doprawiamy majerankiem. Dolewamy ocet balsamiczny. Zagotowujemy. Tuż po zagotowaniu zdejmujemy z ognia. Przykrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy na 1 dzień.
- Przed podaniem barszcz odcedzamy, doprawiamy niewielką ilością octu balsamicznego, białym pieprzem i solą. Zagotowujemy.

## Uszka

- Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy sól i ciepłą wodę (około 100-150 ml). Za pomocą łyżki zarabiamy ciasto. Posypujemy blat niewielką ilością mąki pszennej i dokładnie wyrabiamy ciasto. Dodajemy odrobinę oleju rzepakowego i ponownie wyrabiamy.



- Ciasto wkładamy do miski, przykrywamy lnianą ściereczką. Odstawiamy na 15 minut do lodówki. Na rozgrzanej patelni szklimy pokrojone cebule. Dodajemy szczyptę majeranku, mielony biały pieprz, sól, mieszamy, całość podlewamy odrobiną oleju rzepakowego i dodajemy ugotowane i zmielone podgrzybki. Całość podduszamy, cały czas mieszając. Studzimy. Ciasto jeszcze przez chwilę wyrabiamy i dzielimy na 3 równe części. Rozwałkujemy je na blacie posypanym mąką na grubość około 2 mm i odcinamy brzegi, nadając ciastu prostokątny kształt. Odwracamy je na drugą stronę. Wierzch smarujemy za pomocą pędzelka wodą. Małą łyżeczką układamy w rzędki kulki farszu w odstępach 4-5 cm. Składamy ciasto, starając się zawijać je bardzo równomiernie, przyciskamy dokładnie przy farszu. Kieliszkiem do wina wycinamy kółka z zalepionym farszem, następnie skręcamy brzegi, mocno zaciskamy, zostawiając palec w środku.
- Uszka troszkę podsuszamy przed ugotowaniem, następnie wrzucamy je do garnka z gotującą się, osoloną wodą. Gotujemy 3 minuty od momentu wytynięcia na powierzchnię, za pomocą łyżki cedzakowej przekładamy uszka do naczynia z zimną wodą na 2 minuty, wyjmujemy na talerze. Podajemy z wcześniej przygotowanym barszczem.

# Wigilijna zupa pieczarkowa

• Wojciech Królikowski

## Potrzebne składniki:

- 0,5 kg pieczarek
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 1,5 litra wody
- kilka suszonych grzybów (ewentualnie)
- łyżka masła
- makaron świderki
- śmietana
- kilka ziarenek ziela angielskiego,
- kilka liści laurowych
- pieprz i sól
- zielona pietruszka



## Sposób przygotowania:

Do garnka wlać wodę i ugotować w niej bulion z marchewki, pietruszki, selera oraz przypraw (ziele angielskie, liść laurowy, pieprz i sól). Można także dodać kilka suszonych grzybów, aby zupa była bardziej aromatyczna. Gdy warzywa zaczną mięknać dodać umyte i starte na tarce pieczarki oraz łyżkę masła. Gotować całość, aż do momentu, gdy zupa „nabierze koloru”. Po wyłączeniu palnika dodać powoli, ciągle mieszając trochę śmietany. W innym garnku ugotować makaron świderki. Gdy zupa i makaron będą już gotowe można podać danie posypując zieloną pietruszką. Smacznego!

# Pierogi ruskie

Wiktór Kornatowski

## Potrzebne składniki:

### Ciasto pierogowe:

- 500 g mąki pszennej
- ok. 300 ml gorącej, przegotowanej wody
- 1 płaska łyżka soli

### Do wyboru:

- cebula + olej
- kwaśna śmietana
- jogurt naturalny

### Nadzienie:

- 500 g ziemniaków
- 500 g twarogu tłustego lub półtłustego
- 1 duża cebula
- sól, pieprz
- 1 łyżka oleju do smażenia



## Sposób przygotowania:

### Farsz:

- Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Jeszcze ciepłe ugnieść tłuczkiem do ziemniaków (według uznania mogą pozostać kawałki lub potłuc dokładnie). Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
- Ser pokruszyć ręką.
- Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oleju.
- Cebulę, ziemniaki i twaróg wymieszać. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

## Ciasto

- Mąkę wsypać do miski. Dodać sól i zamieszać. Wlewać stopniowo gorącą wodę z czajnika (im cieplejsza tym ciasto będzie lepsze, bardziej sprężyste, ale nie wrzątek, żeby się nie poparzyć) i zagnieść jednolite, elastyczne, mięciutkie ciasto. Ciasto nie powinno się kleić. (Jeśli ciasto będzie dobrze wyrobione, to w przekroju powinny być widoczne pęcherzyki powietrza).
- Ciasto podzielić na części. Na posypanym mąką blacie rozwałkować bardzo cienko ciasto. (W trakcie rozwałkowania jednej porcji ciasta, resztę przetożyć do miski i przykryć ściereczką, żeby nie obeschtło).

## Pierogi

- Z rozwałkowanego ciasta wykrawać kółka np. szklanką. Na środku nałożyć łyżeczką nadzienie, ciasto złożyć na pół i skleić dobrze brzegi. Gotowe pierogi układać na desce lub blacie oprószonym mąką i przykryć ściereczką, aby nie obsychały. W ten sposób przygotować pierogi z całego ciasta.
- Pierogi można zamrozić lub od razu ugotować i podawać. (O mrożeniu pierogów czytaj w uwagach).
- Pierogi wrzucać na wrzątek i gotować, na małej mocy palnika, w osolonej wodzie ok. 2 minut od wypłynięcia. Po wrzuceniu pierogów do wody, przemieszać delikatnie łyżką drewnianą, aby nie przywarły do dna garnka.
- Wyciągać łyżką cedzakową. Podawać z podsmażoną na oleju lub maśle cebulą, z kwaśną śmietaną lub jogurtem naturalnym. Jeśli ugotowane pierogi mają być przechowane w lodówce np. do dnia następnego to należy je przelać trochę olejem i dobrze je w nim obtoczyć, aby nie posklejały się po przetożeniu do miski lub innego naczynia.



### Uwagi:

- Mrozić można surowe pierogi, układając je oddzielnie, jeden koło drugiego, na tacy wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do zamrażarki i gdy zamrażana przetoczyć do woreczka do mrożenia i ponownie wstawić do zamrażarki. Gotujemy je wrzucając zamrożone na wrzątek z solą.
- Można pierogi również ugotować i zamrozić. W tym przypadku należy ugotowane pierogi najpierw zahartować, czyli po ugotowaniu wyciągnąć tyżką cedzakową i przetoczyć do naczynia wypełnionego dużą ilością zimnej wody i pozostawić na kilka minut, aż dobrze ostygną. Następnie osączyć je dobrze na durszlaku. Odsączone przetoczyć do miski, skropić olejem, podzielić na porcje, przetoczyć do woreczków do mrożenia i zamrozić. Po rozmrożeniu ugotowane pierogi można odgrzać na parze, w mikrofalówce, wrzucić na chwilę na wrzątek lub obsmażyć na oleju.
- Farsz do pierogów można przygotować dzień wcześniej i schłodzić w lodówce.
- Ilość sztuk zależy od tego, jak ciasto zostanie cienko rozwałkowane, od ilości nadzienia, które zmieści się w pierogach (im więcej nadzienia tym grubsze pierogi, ale też będzie ich mniej) oraz od nadzienia (im będzie bardziej zwarte, tym łatwiej napętnić pieroga).

# Śledzie z cebulką

Michał Stefański

## Potrzebne składniki:

- 8-10 platów śledziowych ala matias
- 6 cebul
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 4 listki laurowe
- Około 300 ml oleju
- 3 łyżki octu może być ryżowy, winny lub jabłkowy
- 2 łyżeczki cukru pudru



## Sposób przygotowania:

Cebule obieramy i kroimy w cienkie talarki. Dodajemy olej, cukier i ocet. Śledzie płuczemy pod bieżącą wodą i osuszamy na ręczniku papierowym. Kroimy w kawałki i mieszamy z cebulą. Dodajemy liście laurowe i ziele angielskie. Mieszamy wszystko i wkładamy pod przykryciem na noc do lodówki.

# Gołąbki wigilijne

• Iwo Strzeszyński

## Potrzebne składniki

- główka kapusty włoskiej
- 1 kg pieczarek
- 1,5 torebki ryżu
- 1,5 pęczka natki pietruszki
- 2 małe cebule
- garść suszonych grzybów
- 3 łyżki masła
- sól, pieprz
- drobiowa kostka rosolowa
- łyżka mąki
- 2 łyżki gęstej śmietany



## Sposób przygotowania:

Suszone grzyby namoczyć, następnie gotować przez ok. 20 min w 0,75 l wody i posiekać. Wywar z grzybów odstawić. Pieczarki obrać, umyć i drobno posiekać. Cebulę obrać, jak najdrobniej posiekać, podsmażyć na 2 łyżkach masła. Do cebuli dodać pieczarki i smażyć do odparowania wody. Ugotować ryż. Pokroić drobno natkę pietruszki i dodać ją wraz z ryżem oraz posiekanymi grzybami do pieczarek. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Następnie porozdzielać liście kapusty i obgotować je chwilę we wrzątku. W każdy liść zawinąć od 1-2 łyżki farszu. W dużym garnku rozpuścić 1 łyżkę masła. Na spodzie garnka ułożyć 1-2 liści kapusty i ułożyć na nich gołąbki. Zalać 1 l wody i dodać kostkę rosolową. Zagotować.

## Sos grzybowy do gołąbków:

Do wywaru z suszonych grzybów dodać mąkę oraz śmietanę, doprawić solą i pieprzem do smaku.

# Babeczki z kruszonką i śliwkami

Jan Piasek

## Potrzebne rzeczy:

- 250 g mąki pszennej
- 2 żółtka
- 120 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- Szczypta soli
- 150 g miękkiego masła



## Sposób przygotowania:

Zmieszać wszystkie składniki zagnieść i zawinąć w folię, następnie włożyć na jedną godzinę do lodówki. W tym czasie umyć śliwki i wypestkować.

Przygotować kruszonkę:

- 100 g mąki pszennej
- 50 g cukru
- 60 g zimnego masła
- Wymieszać wszystkie składniki.

Wyjąć ciasto z lodówki pokroić na kawałki i wyłożyć nim foremki do babeczek. Ułożyć na cieście śliwki skórką do dołu, na wierzchu rozprowadzić kruszonkę. Piec w rozgrzanym piekarniku do 180 stopni około 20 minut aż kruszonka lekko zbrązowieje. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i poczekać aż ostygnie.

# Babka marmurkowa

Hanna Jarmót

## Potrzebne składniki:

- 5 jajek
- 200 g drobnego cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 250 ml ajerkoniaku
- 250 ml oleju
- 300 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka kawy mielonej
- 60 g migdałów



## Sposób przygotowania:

1. Oddziel żółtka od białek. Ubij żółtka z cukrem i cukrem waniliowym. Wlej ajerkoniak i olej. Wymieszaj.
2. Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodaj do masy z żółtek. Białka ubij na sztywno i delikatnie przełóż do masy. Ostrożnie wymieszaj.
3. Jedną trzecią masy oddziel i wymieszaj z kakao i kawą.
4. Formę z kominkiem wysmaruj tłuszczem i obsyp mąką. Na dno wlej jedną drugą jasnego ciasta i posyp migdałami. Wlej ciemne ciasto i na wierzch resztę jasnego.
5. Poruszaj formę, aby kolory się lekko zmieszały. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piecz około 45 minut.

# Przepis na piernik

Maxymilian Zieliński

## Potrzebne składniki:

- 3 jajka
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru pudru
- 3 szklanki cukru pudru
- 200 g płynnego miodu
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 200 g margaryny
- 1 tyżeczka sody oczyszczonej
- 1 opakowanie przyprawy do piernika



## Sposób przygotowania:

Rozbijamy 3 jajka. Podgrzewamy miód i margarynę, aż do zagotowania. Przesiewamy mąkę, dodajemy nieco ostudzonego miodu i margaryny. Wsypujemy cukier puder i proszek do pieczenia, wlewamy 3 jajka. Do wszystkich składników dodajemy śmietanę i przyprawę do piernika. Gotowy piernik wkładamy do piekarnika i pieczemy przez godzinę temperaturze 180°C. Gotowy piernik trzeba ostudzić i spożyć.

*Przemilej chwili podczas Wigilii,  
marzeń spełnienia w dniu Bożego Narodzenia,  
wrażeń moc w sylwestrową noc,  
dużo uroku w Nowym Roku!*

*Iwa Strzeszyński*

