



НОВОГОДНИЕ

НА РОЖДЕСТВО В НЕКОТОРЫХ СТРАНАХ ПЕКУТ ПРЯНИЧНЫЕ ДОМИКИ С ЗАБАВНЫМИ ФИГУРКАМИ ИЗ ИМБИРНОГО ТЕСТА. ПРЯНИЧНЫЙ ЧЕЛОВЕЧЕК (GINGERBREAD MAN) СЕГОДНЯ – ЭТО НЕ ПРОСТО ГЕРОЙ СКАЗКИ, А ЦЕЛЫЙ СИМВОЛ РОЖДЕСТВА!

1

Сначала смешиваются мука, соль, специи, сода или разрыхлитель. В отдельной ёмкости растаявшее масло с мёдом и с сахаром взбиваются миксером. Сюда же добавляются яйца, кофе, половина муки и всё перемешивается. В полученную смесь добавляется вторая половина муки, дальше тесто придётся вымешивать руками. Если оно кажется слишком рыхлым, то нужно добавить ещё немного муки.

ОГРОМНУЮ ЛЮБОВЬ
СОВРЕМЕННЫХ ДЕТЕЙ
ЭТОТ ОБРАЗ ЗАВОЕВАЛ
НЕ БЕЗ ПОМОЩИ
МУЛЬТФИЛЬМА «ШРЕК», ГДЕ
ВСТРЕЧАЕТСЯ КОМИЧНЫЙ
ПЕРСОНАЖ ПРЯНЯ
(GINGY)

ИНГРЕДИЕНТЫ

- мука – 5-6 стаканов;
- сода (погасить уксусом или лимонным соком) – 2 ч. л.;
- имбирь молотый – 2 ч. л.;
- корица – 1 ч. л.;
- гвоздика или другие пряности – 0,5 ч. л.;
- соль – 0,5 ч. л.;
- сахар – 1 стакан;
- патока (можно заменить медом) – 1 стакан;
- маргарин или сливочное масло – 200 г.;
- 5 ст. л. крепкого кофе;
- яйца – 2 шт.





ПЕЧЕНЬЯ



САМЫЙ БОЛЬШОЙ
В МИРЕ ПРЯНИЧНЫЙ
ЧЕЛОВЕЧЕК БЫЛ СДЕЛАН
9 НОЯБРЯ 2009 ГОДА В ОСЛО.
ПРИГОТОВИЛА ЕГО КОМПАНИЯ
ИКЕА, А ВЕС ИЗДЕЛИЯ
СОСТАВИЛ ОКОЛО
650 КГ



2



Тесто нужно завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 2 часа, после чего раскатать тесто и вырезать фигурки.

Дети с радостью помогут вам лепить забавных человечков и придумывать им собственные имена.



СОВЕТУЕМ МАМАМ

КОГДА НАНОСИТЕ
ГЛАЗУРЬ И УКРАШЕНИЯ,
ПОВТОРИТЕ С ДОЧКОЙ
НАЗВАНИЯ ЧАСТЕЙ ЛИЦА
И ТЕЛА, А ТАКЖЕ ОДЕЖДЫ:
HAIR, HEAD, HANDS, LEGS,
MOUTH, EYES, NOSE,
DRESS, BOOTS.

3

Украшать человечков можно при помощи кондитерского шприца по своему вкусу и желанию. Обычно на фигурках рисуют волосы, глазки, ротик, носы, пуговицы, ботинки и т. д. Всё зависит только от вашей фантазии.

