Příloha č. 4: Pracovní list č. 2

Vánoční medové perníčky
(*Christmas Gingerbread*)

1) Podívej se a pořádně si prostuduj popis pracovního postupu při pečení perníčků.

1) Look and study the description of how to bake the gingerbread.

Vánoční medové perníčky

Ingredience:
6 vajíček
1 kg hladké mouky
300 g moučkového cukru
200 g medu
100 g Hery
1 polévk. lžíce jedlé sody
soda koření:
skořice, hřebíček

Christmas gingerbread



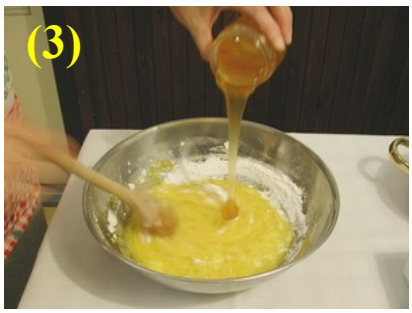
Ingrediences:
6 eggs
1 kg of flour
300 g of sugar
200 g of honey
100 g margarine
1 tbl spoon of eatable spices:
cinnamon, cloves

Příprava těsta

Ve větší míse rozmícháme 6 celých vajec **(1)** s 300 g moučkového cukru **(2)** a přidáme 200 g tekutého vlažného medu **(3)**, 100 g rozpuštěné Hery **(4)** , pro kypření nezapomeneme na jednu polévkovou lžíci jedlé sody. Přidáme jednu polévkovou lžíci směsi mletého koření následujících druhů: skořice, hřebíček. Za stálého míchání přidáváme asi 1 kg hladké mouky sypané přes síto.















Pečení

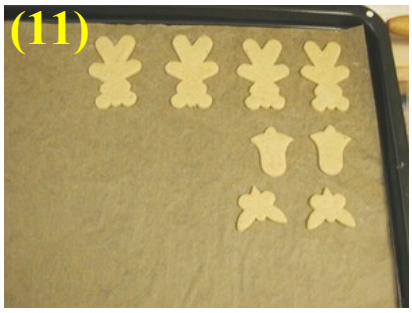
Těsto **(8 + 8)** vyválíme po částech na dostatečně pomoučněném vále **(9)** a vykrájené tvary **(10)** klademe na plechy vyložené pečicím papírem **(11)**. Troubu předehřejeme a perníčky pečeme při teplotě 165 – 175 °C. Po vytažení z trouby ihned ještě za horka potíráme perníčky rozšlehaným vajíčkem obarveným kakaem **(12)** (perníčky budou mít krásně tmavý a lesklý povrch, na kterém vynikne bílé zdobení).











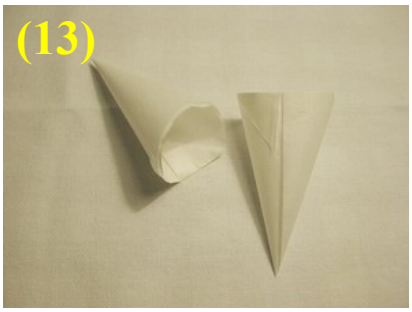


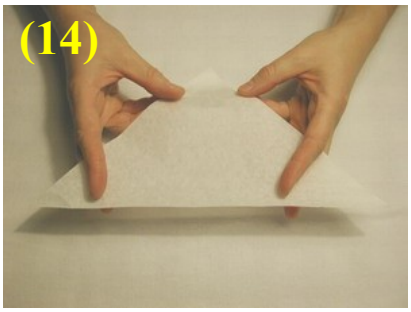
Příprava polevy

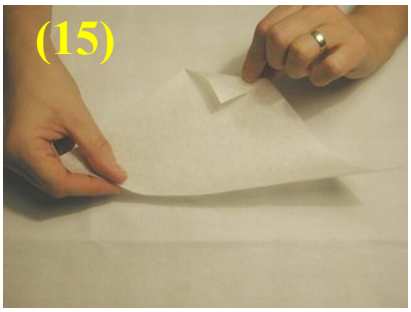
Na polevu potřebujeme čerstvý bílek a moučkový cukr, prosetý přes velmi jemné síto. Cukr postupně přidáváme k bílku, mícháme, až je poleva hustá a téměř nestéká. Můžeme také přidat citronovou šťávu, pokud je poleva příliš hustá. Aby nám poleva během zdobení neosychala, přikryjeme misku vlhkou utěrkou.

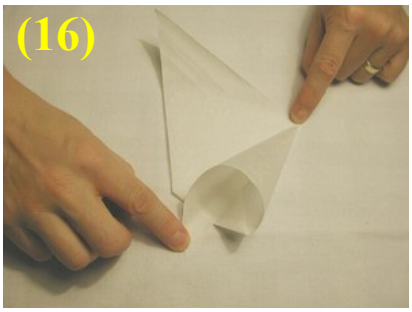
Výroba papírového kornoutku na zdobení

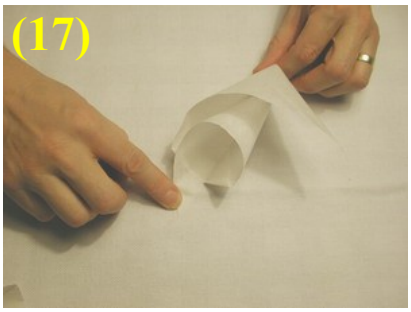
Nejprve si vyrobíme kornoutky z pergamenového papíru **(13)**. Základ kornoutku tvoří pravoúhlý trojúhelník **(14)**. Špička kornoutku bude uprostřed delší strany trojúhelníku **(15)**. Roh s pravým úhlem částečně přehneme **(16)** a oba další rohy stočíme směrem ke středu přeloženého rohu **(17)**. Přečnívající konce přehneme, jeden dovnitř **(18)** a druhý vně kornoutku **(19)**, tím zajistíme to, že kornoutek drží stočený a je připravený k naplnění.

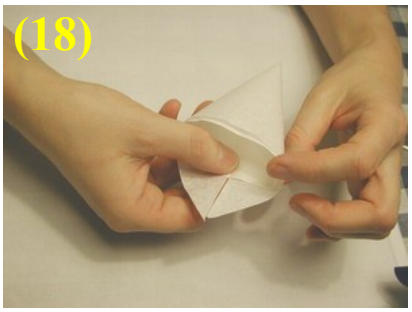












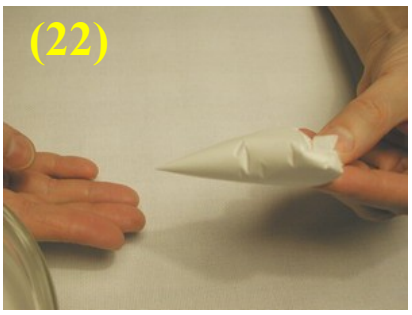


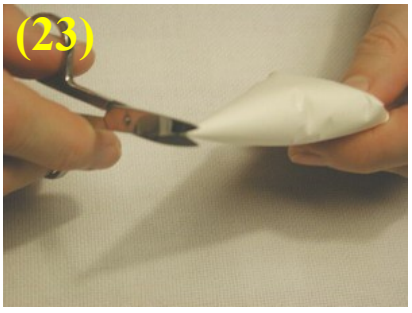
<u>Zdobení kornoutkovou technikou</u>

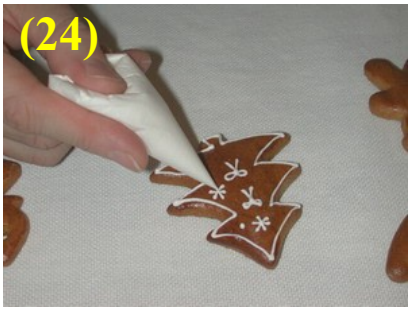
Kornoutek naplníme polevou asi do jedné třetiny **(20)**, abychom jej mohli nahoře dobře uzavřít **(21)** a měli tak při práci stále čisté ruce **(22)**. Nyní odstřihneme špičku naplněného kornoutku **(23)** a můžeme začít zdobit **(24)**. Kornoutek je vlastně pouze na jedno použití. Po „vypsání“ polevy si naplníme kornoutek nový. Ozdobené perníčky necháme dobře zaschnout **(25)** a uložíme je do vhodné nádoby nebo krabice. Vánoční perníčky **(26)** pečeme s určitým předstihem, a pokud chceme, aby byly vláčné a poleva nám neopadávala, skladujeme je na chladném místě.









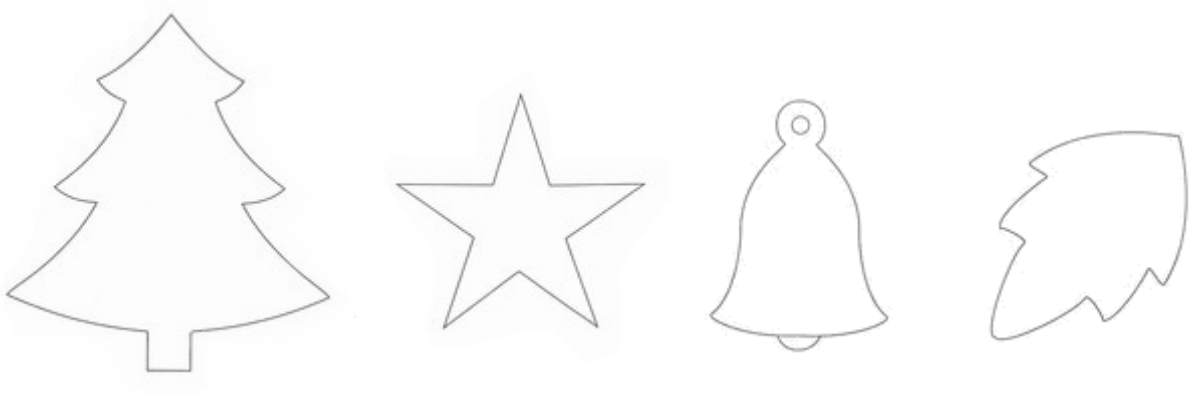






2) Z hnědého papíru vystřihni všechny 4 tvary vánočních perníčků a bílou temperou je ozdob.

2) Cut out the following shapes of Christmas gingerbread and decorate them with a white colour.



3) Vypiš do Perníčkova bříška všechny ingredience, které jsi použil(a) pro výrobu těsta na perníčky.

3) Write all the ingredients that you used for making the gingerbread dough into the Gingerbread Man's body.

