



### Piernikowa chatka

Piernikowa chatka to chyba najpiękniejsza ozdoba na Boże Narodzenie – nie tylko pięknie i okazale się prezentuje, ale też roztacza absolutnie cudowny, korzenny aromat, który wspomaga tworzenie świątecznego nastroju. Odkąd zrobiłam po raz pierwszy, przygotowuję co rok – zmieniam tylko projekt szablonu.

Ja szablony robię sama (co pewnie widać:)), ale każdy następny wychodzi mi coraz ładniejszy ☺ a bardzo lubię właśnie tę różnorodność, którą daje samodzielne rysowanie każdego elementu. Zajmuje mi to trochę czasu, bo do architekta mi bardzo daleko ☹ ale jakoś daję radę, a czasem pewne rozwiązania podpowiada mi mąż. Na piernikową chatkę można pobrać gotowy szablon (w sieci są dostępne do wydruku), ale naprawdę polecam zaprojektować go samemu, decydując o nawet najmniejszym szczególe.

Taka własnoręcznie przygotowana piernikowa chatka jest najlepszym stroikiem też z tego powodu, że wykonany własnymi rękoma. I chowają się przy nim wszystkie sklepowe ozdoby. A po Świątach można ją zjeść :).

Zachęcam też do przygotowania piernikowej chatki na prezent ☺ z moich już niejedna osoba się ucieszyła ☺

---

### PIERNIKOWA CHATKA – JAK WYKONAĆ?

#### Składniki:

##### Ciasto:

- 2 szkl. maki (z górką)
- 1 kostka margaryny Palma spółki Bielmar
- 1 całe jajko
- 1 żółtko
- 4 łyżki przyprawy do piernika
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka cukru pudru

##### Lukier:

- 1 białko

cukier puder (około 1 szkl.)  
szczypta soli  
opcjonalnie: sok z cytryny lub pomarańczy

Dodatkowo:

cukier puder  
kolorowe ozdoby cukrowe

**Sposób przygotowania:**

Zagniatamy ciasto: mąkę, cukier puder, kakao, margarynę Palma (spółki Bielmar) siekamy, dodajemy przyprawę do piernika, miód i jajko oraz żółtko. Wyrabiamy gładkie ciasto i schładzamy w lodówce przez około godzinę.



Schłodzone wałkujemy na grubość około 4mm (można

delikatnie podsypywać mąką) i wycinamy elementy chatki i dodatkowych ozdób (szablon rysujemy sami na kartce, ale można też ściągnąć gotowy wzór). Z reszty ciasta wałkujemy blat, do którego przykleimy naszą chatkę. Poszczególne elementy układamy na papierze do pieczenia (uważając, aby się nie zniekształciły) i pieczemy około 10-15 minut w 180 stopniach (małe części pieczemy oddzielnie i krócej, większe razem i ciut dłużej). Studzimy.

Z pozostałego białka przygotowujemy lukier: białko ubijamy na sztywno ze szczyptą soli, pod koniec stopniowo zaczynamy dodawać cukier puder (po max 2 łyżki!) i ubijamy do każdorazowego rozpuszczenia cukru pudru (sporo go potrzeba, aby lukier był gęsty). Możemy dodać też sok z cytryny lub pomarańczy – dodadzą zapachu, ale lekko zmienią barwę lukru).

Wystudzone elementy domku skleamy ze sobą lukrem na naszej podstawie, doklejamy ozdoby, dekorujemy lukrem, cukrem pudrem, kolorowymi dodatkami, itd..

Całość pozostawiamy do całkowitego zastygnięcia lukru.

Ustawiamy w dowolnym miejscu domu, aby roznosił piękny, korzenny aromat ☐



*for. Maja Mji*





**Konkurs!** 



**Ciasta  
czy ciasteczka?**

 durszlak 