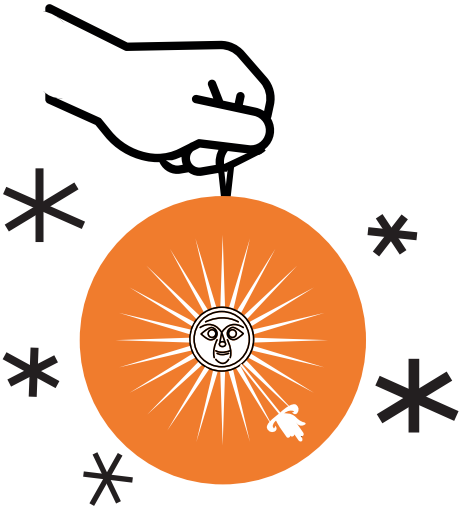
Literacki Kalendarz Adwentowy

Już tylko
5 dni
do Świąt
ANNO DOMINI 2020



Propozycja Biblioteki **Polskiej im. O. Stanisława Bąka w Mississaudze** (Kanada)

Kilka dni przed Bożym Narodzeniem w wielu kanadyjskich rodzinach odbywają się przyjęcia z pieczeniem ciasteczek. Uczestnicy przygotowują smakołyki według własnych przepisów, a później wymieniają się nimi i dzięki temu w czasie świąt mogą delektować się różnorodnymi smakami. Najbardziej popularne są pięknie dekorowane piernikowe ludziki i domki, słomki serowe, a także kruche, cynamonowo-orzechowe śnieżne kulki Snowball Cookies. Są tak pyszne, że rozpływają się w ustach!

Snowball Cookies
Składniki na około 40 ciastek:
- 230 gramów masła
- 1/2 szklanki cukru pudru
- szczypta soli
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki posiekanych orzechów pekan (lub włoskich)
- 2 szklanki cukru pudru do obtoczenia ciasteczek

Przygotowanie:
Ucieraj masło i cukier puder mikserem tak długo, aż powstanie jasna, lekko puszysta masa. Dodaj ekstrakt z wanilii, sól, mąkę i cynamon. Zmiksuj, by połączyć składniki. Dodaj orzechy i zmiksuj raz jeszcze. Formuj z masy kulki wielkości małego orzecha włoskiego i układaj je na blaszce wysmarowanej masłem lub wyłożonej papierem do pieczenia. Włóż ciasteczka wraz z blaszką do lodówki na pół godziny, a potem piecz je w temperaturze 180 stopni przez około 10-12 minut. Ciasteczka lekko się rozpłyną. Wyjmij je, przełóż na kratkę. Jeszcze ciepłe obtocz dwu- lub trzykrotnie w cukrze pudrze. Odkładaj na kratkę.
Snowball Cookies można przechowywać w zamkniętej puszce do dwóch tygodni, dlatego warto upiec je z wyprzedzeniem. Dobra rada: jeśli chcesz, by dotrwały do świąt, ukryj przed domownikami i... samym sobą. Są tak smaczne, że trudno im się oprzeć!

Rozważania dziecięce

Czy spotkałeś kiedyś osobę, która nie wiedziała, co to jest „śnieg"? Jak byś wytłumaczył? Jak opisał swoje doznania z zabawy śniegiem?

ZBIERZ 24 PUZZLE
I ZŁÓŻ W CAŁOŚĆ

Organizator:
MBP MIEJSKA BIBLIOTEKA PUBLICZNA we Wrocławiu
KLUB RODZICA

Partnerzy:
Wrocław miasto spotkań
Muzeum Narodowe we Wrocławiu
CAPITOL
BIBLIOTEKA POLSKA
OSSOLINEUM Zakład Narodowy im. Ossolińskich
MUZEUM PANA TADEUSZA OSSOLINEUM
#muzealniaki
Chlebotеka
SP1

www.biblioteka.wroc.pl