



Świąteczna Akcja  
Pomocy Dzieciom  
*Uskrzydłamy!*

# ŚWIĄTECZNIE *Pierniczymy!*

Po raz kolejny Stowarzyszenie Pomocy Dzieciom i Młodzieży „Dom Aniołów Stróżów” organizuje świąteczną akcję pieczenia pierników na rzecz Anielskich Podopiecznych.

Gorąco zachęcamy wszystkich chętnych do wzięcia udziału w akcji, spędzania rodzinnego czasu przy pieczeniu i ozdabianiu pierników, które będą bezpośrednim wsparciem dla wielu dzieci, które na co dzień doświadczają samotności i odrzucenia.

## 1 CO MOŻESZ *Zrobić?*

Po pierwsze obudzić w sobie świąteczny nastrój ;) Nie rób tego sam! Zaangażuj bliskie Twojemu sercu osoby żeby wspólnie, przy akompaniamencie pierwszych świątecznych piosenek ubrudzić sobie ręce i trochę POPIERNICZYĆ !

## 2 JAK TO *Zrobić?*

Nic prostszego, podwiń rękawy, przygotuj kuchenny blat, włącz piekarnik i skorzystaj z naszego przepisu (znajdziesz go na kolejnej stronie).

## 3 WAŻNE INFORMACJE:

- napisz do nas maila, że bierzesz udział w akcji Ty lub Twoja organizacja, i jakie ilości pierników masz zamiar dla nas przygotować - to bardzo ważne, dzięki temu będziemy wiedzieć jakie ilości pierników mamy do rozdysponowania ;)
- prosimy, żeby Twoje pierniczki miały wielkość ok. 8 - 10 cm
- gotowy piernik to taki, który jest OZDOBIONY - będziemy wdzięczni jeżeli będziesz o tym pamiętać ;)

## 4 KIEDY I GDZIE PRZEKAZAĆ PIERNIKI ?

Akcję prowadzimy od 25.10.2021 do 19.11.2021 w tym czasie upieczone pierniki można oddawać w Biurze Stowarzyszenia przy ul. Andrzeja 12a w Katowicach (na przeciwko dworca PKP) w godzinach 10:00 - 16:00 lub w naszym Domu na Załężu w godz. 13.00 - 19.00

## 5 DZIĘKUJEMY ZA TWOJE *Zaangażowanie!*

Upieczone pierniki zostaną sprzedane, a cały dochód z akcji zostanie przekazany na rzecz podopiecznych Stowarzyszenia Pomocy Dzieciom i Młodzieży „Dom Aniołów Stróżów” w Katowicach.



## KONTAKT

Jeżeli pojawią się jakieś pytania czy wątpliwości napisz do nas !  
e-mail: [akcje@anioly24.pl](mailto:akcje@anioly24.pl) nr telefonu: 509 963 766



## Przepis

### SKŁADNIKI

- 600 g mąki pszennej
- 1 jajko (rozmiar M)
- 250 ml miodu
- 200 g cukru
- 125 g masła (lub margaryny)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 40 g przyprawy do piernika
- ok. 50 g bardzo drobno posiekanych orzechów włoskich (opcjonalnie)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Miód podgrzać z cukrem i przyprawą do piernika. Odstawić na bok. Do miski wsypać mąkę i sodę. Wymieszać. Dodać jajko, miękkie masło, lekko ciepły miód i ewentualnie posiekane orzechy. Zagnieść ciasto. (Ciasto może się lekko kleić). Wałkować, podsypując blat mąką na grubość ok. 3- 4 mm i wykrawać foremkami pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec jedną blachę po drugiej (wychodzi ok. 5 blach) w nagrzanym piekarniku ok. 6 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół. (Pierniczki po upieczeniu powinny być blade). Pierniczki pozostawić na chwilę na blasze, a następnie przełożyć na kratkę kuchenną i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Ozdobić

