

Poradnik w

Przepis na świąteczne pierniczki

Potrzebne produkty:

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżki miodu
- 3/4 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 torebki przyprawy piernikowej
- 1 łyżka masła
- 1 średnie jajko (+ dodatkowo 1 jajko do posmarowania)
- około 1/3 szklanki lekko ciepłego mleka



Sposób przyrządzania

Mąkę przesiać na stolnicę, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać (najlepiej nożem). Ciągłe siekając, dodawać kolejno cukier, sodę, przyprawę, a gdy masa lekko przestygnie - masło i jedno jajko. Dolewając stopniowo (po 1 łyżce) mleka zagniatą ręką ciasto aż będzie średnio twarde i gęste, przypominające ciasto kruche (zapewne nie wykorzystamy całego mleka, bo masa byłaby za rzadka). Dokładnie wyrabiać ręką, aż będzie gładkie, przez około 10 minut. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na placki o grubości maksymalnie 1 cm. Foremkami wykrajać z ciasta pierniczki, złączyć resztki ciasta w kulkę, ponownie rozwałkować i wyciąć pierniczki. Smarować rozmaconym jajkiem i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 - 3 cm od siebie (pierniczki urosną). Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 15 minut. Po wyjęciu z piekarnika pierniczki będą miękkie. Twarde pierniczki przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku przez 1 - 4 tygodnie. Dekorować przed podaniem, najlepiej jak już będą miękkie. Do dekoracji można użyć samego lukru lub lukru wymieszanego z barwnikiem spożywczym. Zamiast barwnika spożywczego można użyć soku z granatu lub z buraka. Pierniczki można dekorować roztopioną czekoladą i maczać w posypce cukrowej lub w wiórkach kokosowych.

Kalejdoskop

Nr 2 Grudzień 2013

Relacja z Mikołajkowego Kiermaszu

Z okazji zbliżających się Świąt, mieliśmy okazję zaprezentować w grudziądzkim Centrum Handlowym „Alfa” prace oraz wyroby uczestników naszego Warsztatu Terapii Zajęciowej. Kolejny już raz uczestnicy warsztatowego zespołu muzycznego wystąpili w pięknej scenerii, prezentując kolędy i pastoralki z najnowszej płytki. Występ naszych koleżanek i kolegów zapewne wprowadził wszystkich odwiedzających nasze



stanowisko w iście świąteczny nastrój. Prezentowane prace cieszyły się dużym zainteresowaniem, a stali klienci nie zapomnieli również o zakupie przepysznych ciast na świąteczny stół. Warto było zjawić się w Centrum Handlowym „Alfa” 6 grudnia 2013 roku na naszym kiermaszu świątecznym - nikt tego nie żałował, ponieważ zadbaliśmy o to, żeby każdy znalazł coś dla siebie.

Redaguje zespół:
Magdalena Rutkowska,
Leszek Świącicki,
Sławomir Łupkowski.

Opracowanie graficzne:
Małgorzata Mikołajewska,
Nikoleta Liebner,
Arkadiusz Gontowski.

www.wtgrudziadz.pl

STOWARZYSZENIE
PRZYJACIÓŁ OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH

Chcesz nam pomóc
1% przekazać
swojego podatku



ul. Śniadeckich 21/22
86-300 Grudziądz

Podaruj 1% swojego podatku na rzecz organizacji pozarządowej

NR KRS: 0000 2559 78

NR KONTA: 29 1500 1360 1213 6006 8489 0000



ARTYSTYCZNIE

fART

Pełni twórczego zapału, pojechaliśmy 28 listopada do Filharmonii Pomorskiej w Bydgoszczy, aby wziąć udział w II etapie konkursu muzycznego oraz odebrać nagrody w kilku innych kategoriach konkursowych. Zgodnie z przesłaniem „fART”, zawierającym się w hasło „Czujemy, mamy marzenia, żyjemy” w miesiącu październiku zgłosiliśmy prace w kilku kategoriach. O wynikach poinformowano nas w miesiącu listopadzie i ku wielkiej radości dowiedzieliśmy się, że nasza praca została doceniona, zdobyliśmy dwa wyróżnienia w konkursie fotograficznym - Leszek Święcicki i Sławomir Łupkowski, jedno wyróżnienie w konkursie malarskim dla Joanny Czerwińskiej oraz II miejsce w konkursie literackim dla Magdaleny Rutkowskiej. W przerwie udaliśmy się na krótki spacer po Bydgoszczy, aby następnie powrócić na galę do Filharmonii - i tu czekała nas miła niespodzianka, bo zgarnęliśmy wszystkie nagrody w II etapie - I miejsce dla Ewy Cukrowskiej, II miejsce dla duetu Anna Żonakowska i Leszek Święcicki, III miejsce dla Marcina Kokoszyńskiego oraz dwa wyróżnienia - dla Michała Nowaka oraz Jakuba Ryśnika. Wisienką na torcie był występ Pana Tomasza Kamińskiego wraz z zespołem. Zaprezentowali oni religijne piosenki autorskie, które wzruszyły i bawiły. Do domu wracaliśmy pełni pozytywnych wrażeń i miłych wspomnień - bardzo lubimy takie chwile...

Płyta „Świąteczny Rock” to kolejna już 8 kolekcja 11 pastorałek i piosenek bożonarodzeniowych utrzymana w klimacie rockowo - swingowo - jazzowym. Płyta ta powstała dzięki współpracy wielu pracowni w warsztacie. Nasi podopieczni zachwycają nas na niej swym śpiewem, instruktorzy wtórują grę tworząc zgrany band, a o całokształt nagrań zadbała grupa uczestników pracowni multimedialno - dziennikarskiej pod okiem swojego instruktora. Do współpracy w powstaniu tegorocznego krążka zaprosiliśmy także zaprzyjaźnioną wolontariuszkę Julkę. Mamy nadzieję, że słuchając tych współczesnych aranżacji, każdy z Was znajdzie coś dla siebie i wprowadzi wszystkich w iscie magiczny nastrój, jakim są Święta Bożego Narodzenia. Życzymy miłego odbioru.



Szanowni Państwo

Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia
niosą ze sobą wiele radości oraz refleksji dotyczących
minionego okresu i planów na nadchodzący Nowy Rok.

W tych wyjątkowych dniach
wszyscy uczestnicy wraz z instruktorami chcą życzyć
wiele zadowolenia, sukcesów, spełnienia marzeń i uśmiechu.



WESOŁYCH ŚWIĄT!!!!



Kącik mola książkowego

W zimowe wieczory polecam sięgnięcie po dobrą książkę, zaszczyć się nią w ciepłym kąciaku i czytanie!

Czym powinna charakteryzować się interesująca publikacja? Sądzę, iż jej fabuła musi od pierwszej chwili przykuwać uwagę czytelnika, nie może męczyć ani nużyć. Co wybrać spośród gąszczy różnorodnych pozycji na rynku księgarskim?

Myślę, że warto sięgnąć po arabską sagę, napisaną przez Tanyę Valko, składającą się z czterech tomów: „Arabska żona”, „Arabska córka”, „Arabska krew” i „Arabska księżniczka”.

Autorka, pisząca pod pseudonimem, opisuje realia życia kobiet w kraju, gdzie panuje islam, a niewiasty traktowane są jak przedmioty, dodatek do mężczyzny. Pisarka ukazuje w nieprzesłodzony sposób miłość Polki do muzułmanina z Libii. Zakochana dziewczyna nie zdaje sobie sprawy z tego, że człowiek tak łatwo nie porzuca wpajanych mu od dzieciństwa prawideł rodzimej kultury. Młoda kobieta jest zaślepiona i nie zdaje sobie sprawy, w co się angażuje. Mimo sprzeciwów ze strony swej rodziny nadal spotyka się z Ahmedem. Zachodzi z nim w ciążę, biorą ślub i po pewnym czasie Dorota wyjeżdża z mężem do jego ojczyzny.

Tam mężczyzna pokazuje swoje prawdziwe oblicze. Zaślepiona miłością dziewczyna orientuje się, że mąż stanowi zagrożenie dla niej i ich córeczek, gdy jest już za późno...

Warto przeczytać całą sagę, aby dowiedzieć się, jak bardzo można zagubić się na drogach życia, nie znając drugiego człowieka i tego, co sobą reprezentuje. Można również poznać realia kultury krajów islamu, stałe oraz surowe - tak bardzo różniące się od europejskiego stylu życia.

Czy Dorota odnajdzie szczęście? Czy odzyska poczucie bezpieczeństwa? O tym dowiecie się po przeczytaniu sagi. Serdecznie polecam!!!