„Zakupy i prezenty świąteczne – plan, kosztorys, przepisy”

*Lukrowane pierniczki*

*Ciasteczka „Kocie Oczka”*
Co jest potrzebne?
Zakupy.
• Mąka tortowa (1kg) - 1,60 zł
• Miód – 3,20 zł
• Margaryna - 1,60 zł
• Cukier – 2,99 zł
• Śmietana - 3.00 zł
• Soda – 0,99 zł
• Przyprawa do pierników – 1,29 zł
• Jajka (10 sztuk) – 5,50 zł

• Razem: 20,17 zł
Ile czego? - kosztorys przepisu

- 3 szklanki mąki - 1.60 : 4 = 0.4 zł
  0.4 * 3 = 1.20 zł

- 1/3 szklanki miodu – 3.20 : 3 = ok. 1.06 zł

- 100g margaryny - 250g : 5 = 50g
  1.60 zł : 5 = 0.32 zł (50g)
  2 * 0.32 = 0.64 zł (100g)

- 1 szklanka cukru - 2.99 : 4 = ok. 0.75 zł

- 3 łyżki śmietany - 380g = 3.00 zł

- 54g = ok. 0.42 zł
• 1 łyżeczka sody - 80 g = 0,99 zł
  : 20 : 20
  4 g = ok. 0,05 zł

• 1 łyżka przyprawy do pieników - 20 g = 1,29 zł
  : 2 : 2
  10 g = ok. 0,64 zł

• 2 jajka - 10 = 5,50 zł
  2 = 1,10 zł
Ile kosztują składniki na przepis?

1,20
1,06
0,64
0,75
0,42
0,05
0,64

=1,10

Ok, 5,86zł
Jak zrobić ciasto na pierniczki?

• Wsyp do miski 3 szklanki mąki, następnie dodaj 100 g margaryny oraz 1 szklankę cukru. Dodaj 3 łyżki śmietany, 2 jajka i łyżeczkę sody. Przyprawę do pierników też trzeba dodać, a dokładnie 1 łyżkę. Wlej 1/3 miodu i dokładnie wymieszaj. Jeśli ciasto będzie za lepkie dodaj trochę mąki.
Tak powinno wyglądać ciasto:
Teraz trzeba rozwałkować ciasto i wykroić z niego kształty.
Ciasto powinno mieć grubość ok. 0,5 cm.
Wykładamy wycięte kształty na blaszkę.

Pieczemy pierniczki około 10 minut w 200 stopniach.
Po 10 minutach odstawiamy pierniczki do wystygnięcia.
Takim pysznym pierniczkom chyba nikt się nie oprze. Czegoś tu brakuje? Aaaa.... tak lukru!
Jak się robi lukier?
To bardzo proste 😊

Potrzebne są:

- 250 g. cukru pudru (3 zł)
- 2 białka (obliczaliśmy wcześniej ile kosztują 2 jajka kosztują 1,10 zł)
Koszty rysu lukru.

*250g cukru pudru – 500 g = 3zł

:2 : 2

250 g. = \(1,50\) zł

• 2 białka (2 jajka) – \(1,10\) zł

• **Koszt lukru** – 2,60 zł
Ozdabianie pierniczków.

Ozdabiać można dowolnie. Dodać też można posypkę lub inne ozdobne koraliki.
I PIERNICZKI GOTOWE!!!
CIASTECZKA „KOCIE OCZKA”

SKŁADNIKI:
- mąka pszenna lub tortowa (1,60 zł)
- margaryna (1,50 zł)
- cukier puder (3 zł)
- żółtka (10 sztuk = 5,50 zł)
- proszek do pieczenia (0,60 zł)
- dżem (3,50 zł)

Razem za zakupy - 15,70 zł
Ile czego? – kosztorys przepisu.

- 25 dag mąki – 100 dag=1,60 zł
  25dag=0,40zł

- 15dag margaryny -25dag= 1,50 zł
  15dag=0,90zł

- 10 dag cukru pudru – 50dag=3zł
  10dag=0,60zł

- 2 żółtka – 10 sztuk=5,50zł
  2 sztuk=1,10zł

- 1 łyżeczka proszku do pieczenia – 30g=0,70zł
  4g= ok.0,10zł

- dżemu (możemy użyć dżemu ile chcemy )  (3,50zł)
Ile kosztuje porcja ciasteczek?

0,40
0,90
0,60
1,10
0,10
+ 3,50

6,60zł
Jak zrobić ciasto?

- Mąkę z margaryną posiekać nożem. Żółtka dobrze roztrzepać z cukrem i dodać do mąki z tłuszczem. Dodaj proszku do pieczenia i wyrób ciasto. Pozostaw je na chwilę w chłodnym miejscu.
Jak zrobić ciasteczka?

• Rozwałkuj ciasto i wykrój kółka z połowy ciasta.
Z drugiej połowy ciasta zrób to samo, lecz wykrój jeszcze mniejsze kółeczka z tych kółek.

• Piecz ciasteczka około 20 minut w 180 stopniach. Po upieczroniu składać ciastka przekładając je dżemem i posypać cukrem pudrem.
Ciasteczka powinny wyglądać następująco😊
Dziękuję za uwagę. Dla korzystających z przepisów, życzę smacznego!

Natalia Kędra klasa 7a.