**Piernikowe święta na ostatnią chwilę**

**Przygotowania do świąt mogą być prawdziwą przyjemnością, nawet jeśli nie jesteś mistrzynią planowania i znowu wszystko zostawiłaś na ostatnią chwilę. Ustal priorytety i skup się na tym, co naprawdę ważne. Zdążysz nawet upiec pierniczki!**

akupy, sprzątanie, pakowanie prezentów, wypieki… sporo zadań, jak dla jednej osoby. Podziel się obowiązkami z bliskimi, niech każdy ma udział w waszych wspólnych świętach. Przecież nie wszystko musisz zrobić sama. Pozwól wykazać się najbliższym na przykład na zakupach, a ty w tym czasie zapakuj prezenty, jeśli to sprawi ci większą przyjemność. Niech dzieci same wybiorą najładniejsze mandarynki i razem z tatą przyniosą do domu choinkę. Nawet jeśli będzie trochę krzywa, a owoce ciut kwaśne przymknij oko, przecież nikt nie jest doskonały. Najbardziej liczą się dobre intencje i starania włożone w wykonanie powierzonego zadania.

Przygotowując listę zakupów pomyśl, ile produktów faktycznie potrzebujesz. Czy rzeczywiście, jeśli karpia podasz na dwa sposoby zamiast pięciu, i upieczesz 30 a nie 130 pierniczków, Wasze święta będą mniej smaczne? Co roku wyrzucane są tony jedzenia. Zaplanuj menu tak, aby jak najmniej resztek trafiło do kosza. Zaoszczędzisz i czas na przygotowania i pieniądze, które możesz wydać na przykład na rodzinny wypad do kina w przerwie świątecznej. Pamiętaj też, że wiele dań można zamrozić i wrócić do nich z przyjemnością już po Wigilii.

Nie zdążyłaś z wyprzedzeniem przygotować ciasta na staropolski piernik? Nic straconego. Równie aromatyczne, korzenne pierniczki przygotujesz tuż przed świętami ze sprawdzonych produktów. Koniecznie zaangażuj do pomocy dzieci. Wspólne pieczenie i dekorowanie ciasteczek to doskonała zabawa i radosny, rodzinnie spędzony czas. Wymieszajcie składniki, wykrójcie ciasteczka, a gotowe pierniczki udekorujcie czekoladą i naturalnymi posypkami, np. Decorada Delecta. Przecież w święta największą wartością są magiczne chwile z bliskimi, które można celebrować na słodko. Jak je zaczarować? Na początek może przepisem na…

**Pierniczki z kolorową pierzynką**



**Ciasto:**

1 opakowanie [ciasta Piernik Duża Blacha Delecta](http://delecta.pl/ciasta/duza-blacha-piernik,prod,16,55.php)

100 g mlecznej czekolady

100 g gorzkiej czekolady

50 g masła

dowolne [posypki Decorada Delecta](http://www.delecta.pl/dodatki-do-ciast.php)

**Sposób przygotowania:**

Przygotuj metalowe foremki w różnych kształtach. Płaską blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przyrządź według [przepisu](http://delecta.pl/ciasta/duza-blacha-piernik,prod,16,55.php) na opakowaniu i wylej je na blaszkę cienką warstwą. Piecz przez ok. 25-30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po ostudzeniu ciasto przekrój wzdłuż, aby uzyskać dwie warstwy. Czekolady osobno rozpuść w kąpieli wodnej, dodając do każdej z nich po 25 g masła. Za pomocą metalowych foremek wytnij w powierzchni ciasta kształty i pozostaw je w foremkach. Do każdej foremki wylej polewę czekoladową do 3/4 objętości foremki, a wierzch pierniczków udekoruj kolorowymi posypkami.

Więcej inspiracji szukaj na [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl)