**Oryginalne ozdoby choinkowe DIY – stwórz je z Appetita!**

**Święta Bożego Narodzenia to magiczny czas, kiedy nasze domy wypełniają się wyjątkowym blaskiem dzięki różnorodnym świątecznym akcentom. Choć wiele osób decyduje się na gotowe ozdoby ze sklepów, nic nie dorównuje radości z tworzenia własnych, oryginalnych elementów wystroju. Szczególnie kiedy można je potem… zjeść! Pierniczki, ciasteczka, cukierki, łańcuch z bakalii lub popcornu - te wszystkie smakołyki sprawdzą się świetnie zarówno jako ozdoby choinkowe jak i przekąski do podjadania. Wykonasz je samodzielnie, nie nadwyrężając przy tym budżetu.**

**Stwórz choinkę pełną słodkości**

Szukasz prostego, a jednocześnie oryginalnego pomysłu na ozdoby choinkowe? Udekoruj świąteczne drzewko własnoręcznie przygotowanymi, jadalnymi dekoracjami. Upiecz pyszne pierniczki lub świąteczne ciasteczka witrażyki. Ich wykonanie jest nie tylko niezwykle łatwe, ale też przysporzy mnóstwo zabawy całej rodzinie. Zaangażuj do ich formowania i ozdabiania najmłodszych domowników, dzięki czemu wspólnie spędzicie ten przedświąteczny czas. Swoją choinkę możesz przystroić również cukierkami - wykonaj własnoręcznie trufle z cynamonu, które napełnią pomieszczenie aromatycznym zapachem.

Prostym pomysłem dla fanów DIY będą także łańcuchy, wykonane z przekąsek, które mamy pod ręką. Wystarczy na nitkę nawlec orzechy, żurawinę lub inne bakalie, a jeżeli chcesz uzyskać efekt śniegu - użyj popcornu! W ofercie marki Appetita znajdziesz zarówno solony, jak i maślany smak.

**Świąteczne pierniczki na choinkę**

Jak [zrobić kruche świąteczne pierniczki](https://smakistyl.pl/kruche-swiateczne-pierniczki.html)? Zacznij od podgrzania miodu i masła w garnuszku. Gdy składniki się połączą, dodaj cukier oraz przyprawę do piernika Appetita, a następnie odstaw na chwilę do ostygnięcia. W osobnej misce wymieszaj mąkę z sodą oczyszczoną. Warto pamiętać, że sodę oraz wiele innych przydatnych przypraw i dodatków znajdziesz w serii Domowe Sekrety marki Appetita.

Następnie wbij jajko do miodowej mieszanki, dokładnie wymieszaj, a potem dodaj suche składniki. Krótko wyrobioną masę rozwałkuj na posypanej mąką stolnicy, aż uzyskasz cienki placek. Teraz możesz wykroić pierniczki w dowolne kształty i ozdobić je według własnych upodobań. Piecz w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez około 15 minut, aż staną się złociste.

**Bożonarodzeniowe ciasto**

Szukasz inspiracji na więcej świątecznych wypieków? Mamy dla Ciebie przepis na pyszne [bożonarodzeniowe ciasto z bakaliami](https://smakistyl.pl/swiateczne-ciasto-z-bakaliami.html).

Piekarnik nagrzej do 180 st. C. Masło utrzyj z cukrem na puszystą masę. Następnie wsyp skórkę z pomarańczy i ubijaj, wbijając po jednym jajku. Na koniec wlej mleko. W osobnej misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, mielonymi migdałami i cynamonem.

Suche składniki wsyp do masy maślanej, dodaj bakalie i delikatnie wymieszaj. Tortownicę o średnicy 23/23 cm wyłóż papierem do pieczenia, a następnie przelej do niej przygotowaną masę. Piecz około 45 minut, do momentu, aż wbity w ciasto patyczek będzie suchy.

Przyprawy w kuchni mają wiele zastosowań, dlatego warto, aby zagościły w waszych domach. W serii Appetita Domowe Sekrety znajdziecie wszystkie podstawowe składniki potrzebne do stworzenia pysznych wypieków.

**Zainspiruj się i twórz!**

Domowe ozdoby choinkowe to coś więcej niż tylko dekoracje – to wspólnie spędzony czas, twórcza zabawa i satysfakcja z własnoręcznie wykonanych elementów wystroju. Niezależnie od tego, który pomysł wybierzesz, każdy doda Twojemu domowi świątecznego uroku.

Więcej przepisów i wyjątkowych inspiracji dostępnych jest na www.smakistyl.pl

**Producent:** Colian Sp. z o.o.

**Marka:** Appetita

**Produkty:**

l Appetita Popcorn do mikrofali o smaku maślanym 90 gr – 2,99 PLN

l Appetita Popcorn do mikrofali solony 90 gr – 2,99 PLN

l Appetita Popcorn. Ziarno kukurydzy do prażenia 150 gr – 2,99 PLN

l Appetita Cynamon mielony 15 gr – 1,69 PLN

l Appetita Przyprawa do piernika 20 gr – 1,69 PLN

l Appetita Soda oczyszczona 30 gr – 0,90 PLN

l Appetita Proszek do pieczenia 15 gr – 0,85 PLN