

Boże Narodzenie z Petronelą



Sabine Städing

SaBine Büchner

Świąteczne przepisy,
prezenty i ozdoby
na choinkę



Spis treści

Czarodziejskie Boże Narodzenie w jabłkowym domku – Część 1 9

Bożonarodzeniowa opowieść Sabiny Städing



Przepisy z kuchni czarownicy 13

Prażone migdały 14 · Gofry 16 · Waniliowe rogaliki Petroneli 18
Cynamonowe gwiazdki 20 · Jabłkowe muffinki Petroneli 22 · Rodzynkowe ślimaczki 24
Czarodziejski piernik 26 · Bożonarodzeniowy poncz jabłkowy 28 · Mandarynkowe smoothie 30
Pieczone jabłka w orzechowej skorupce 32 · Czekoladowe chrupki 34
Syrup z owoców czarnego bzu 36



Czarodziejskie Boże Narodzenie w jabłkowym domku – Część 2 38

Zabawa w majsterkowanie w jabłkowym domku 41

Wieniec adwentowy 42 · Pozłacane orzechy włoskie 44 · Malowane żółędzie 45
Suszone plasterki pomarańczy 46 · Krajobraz z jodłowych szyszek 47
Drzewka z guzików 48 · Gwiazdki z klamerek do bielizny 50
Ozdoby choinkowe z pszczelego wosku 52 · Dozownik karmy dla ptaków 54

Bożonarodzeniowe tradycje czarownicy 56

Wspaniałe pomysły na prezenty 59



Choinkowa kartka bożonarodzeniowa 60 · Bałwankowa kartka bożonarodzeniowa 61
Śnieżna kula 62 · Magiczne lampiony Petroneli 64 · Choinkowy breloczek do kluczy 66
Breloczek do kluczy z pompona 68 · Piękne torebki na ciasteczka 70
Czarodziejska miotła z ziół kuchennych 72



Czarodziejskie Boże Narodzenie w jabłkowym domku – Część 3 74

Szablony 76





Czarodziejskie Boże Narodzenie w jabłkowym domku

Bożonarodzeniowa opowieść Sabiny Städing

Petronela z Jabłoniowego Sadu rozejrzała się zadowolona. Dokładnie tak powinien wyglądać dom jabłoniowej czarownicy w Boże Narodzenie. Wszędzie wokół leżały sosnowe szyszki, pięknie porozkładana jedlina i ozdobny papier do pakowania prezentów. Plasterki jabłek suszyły się na sznurkach, a worek orzechów laskowych stał tuż obok kanapy.

– Tak się cieszę, że już wkrótce Boże Narodzenie – nucił zadowolony Lucjusz, chrząszcz jelonek rogacz.



– Zgadza się – potwierdziła jabłoniowa czarownica ze śmiechem. – I gdy teraz upiekę jeszcze czarodziejski piernik, będziemy mieli wszystko, czego potrzeba na nadchodzące święta.

Pieczenie w okresie adwentu było dla Petroneli równie oczywiste, jak taniec czarownic w noc świętojańską na Łysej Górze. Jabłoniowa czarownica przez całe przedpołudnie była bardzo zajęta gotowaniem syropu i pieczeniem piernika.

Wtem z ogrodu dobiegły znajome głosy:

– Petronelo! Petronelo!

Lilka i Leon wspinali się pośpiesznie po zaklętej drabinie i już po chwili stali na gałęzi przed drzwiami jabłkowego domku.

Czarownica błyskawicznie otworzyła drzwi. Wschodni wiatr gnał lodowate chmury nad ziemią.

– Wchodźcie szybko, zanim was zmiecie to wietrzyko – powiedziała na powitanie.

Bliźniaki nie dały się dwa razy prosić. W środku ściągnęły czapki i rękawiczki, po czym podążyły za Petronelą do kuchni.

– Hmm, ależ tu fajowo pachnie! – Dzieci rozkoszowały się unoszącym się w powietrzu aromatem.

– Jak tylko zamykam oczy, natychmiast czuję w brzuchu cudowne-bożonarodzeniowe-łaskotanie – westchnęła Lilka, na co Leon przytaknął.

– I gdyby jeszcze wreszcie spadł śnieg, poczulibyśmy cudowne-bożonarodzeniowe-łaskotanie także na zewnątrz. Wyobraź sobie, co moglibyśmy wtedy zrobić! Ulepić śnieżnego potwora, pojeździć na sankach...

– A czy próbowaliście już przywoływać śnieg śpiewaniem? – zainteresowała się Petronela, na co bliźniaki zgodnie pokręciły przecząco głowami.

– W takim razie sami jesteście sobie winni. Z doświadczenia wiem, że to doskonały sposób.

– Naprawdę? Co w takim razie trzeba zaśpiewać?

– Spróbujcie na początek *Śniegu płateczki, białe koroneczki*. Znać chyba tę piosenkę?

– I to pomoże? – zdziwił się Leon.

– Naturalnie. Musicie tylko odpowiednio głośno śpiewać – zapewniła małeńka czarownica z uśmiechem. – A teraz, jeśli macie ochotę, możecie mi pomóc przy pieczeniu waniliowych rogalików.

– Jasne, że mamy! – zawołały zgodnie bliźniaki.



Czy chcecie się dowiedzieć, jak wyglądały dalsze przygotowania Petroneli z Jabłoniowego Sadu do świąt Bożego Narodzenia? W takim razie czytajcie dalej na stronie 38.





Przepisy z kuchni czarownicy

Hmm... A cóż tak pięknie pachnie
w kuchni czarownicy? Petronela z Jabłoniowego Sadu
z zapalem zabrała się do wypieków, żeby
zapełnić różnymi pysznościami swoją spiżarnię.
Na następnych stronach znajdziecie dużo przepisów
na bożonarodzeniowe pyszności.

Smacznego!

Pieczenie

Prażone migdały

Stopień trudności:



Przyjaciel Petroneli Lucjusz uwielbia nade wszystko prażone migdały. Dlatego też oboje mają zawsze na święta wystarczający zapas tego specjału, który – ma się rozumieć – przeważnie zostaje błyskawicznie zjedzony.



**Co będzie potrzebne, żeby
przyrządzić wystarczającą porcję**

- ★ 200 g cukru
- ★ 1 opakowanie cukru wanilinowego
- ★ 100 ml wody
- ★ 200 g całych migdałów
- ★ cynamon



I jak przygotować:

1. Wsyp cukier, cukier wanilinowy oraz nieco cynamonu do garnka i zalej wodą. Zagotuj, ale w żadnym razie nie mieszaj. Następnie dodaj migdały i bardzo dokładnie wymieszaj, aż masa cukrowa zgęstnieje i się zestali.
2. Podgrzej na średnim ogniu i dalej mieszaj, aż cukier zacznie się topić. Gdy tylko migdały zaczną połyskiwać, możesz zdjąć garnek z palnika.
3. Ostrożnie, by się nie poparzyć, przełóż migdały na blachę do pieczenia, każdy osobno, i zostaw do wystudzenia. Najlepiej użyj do tego łyżeczki.