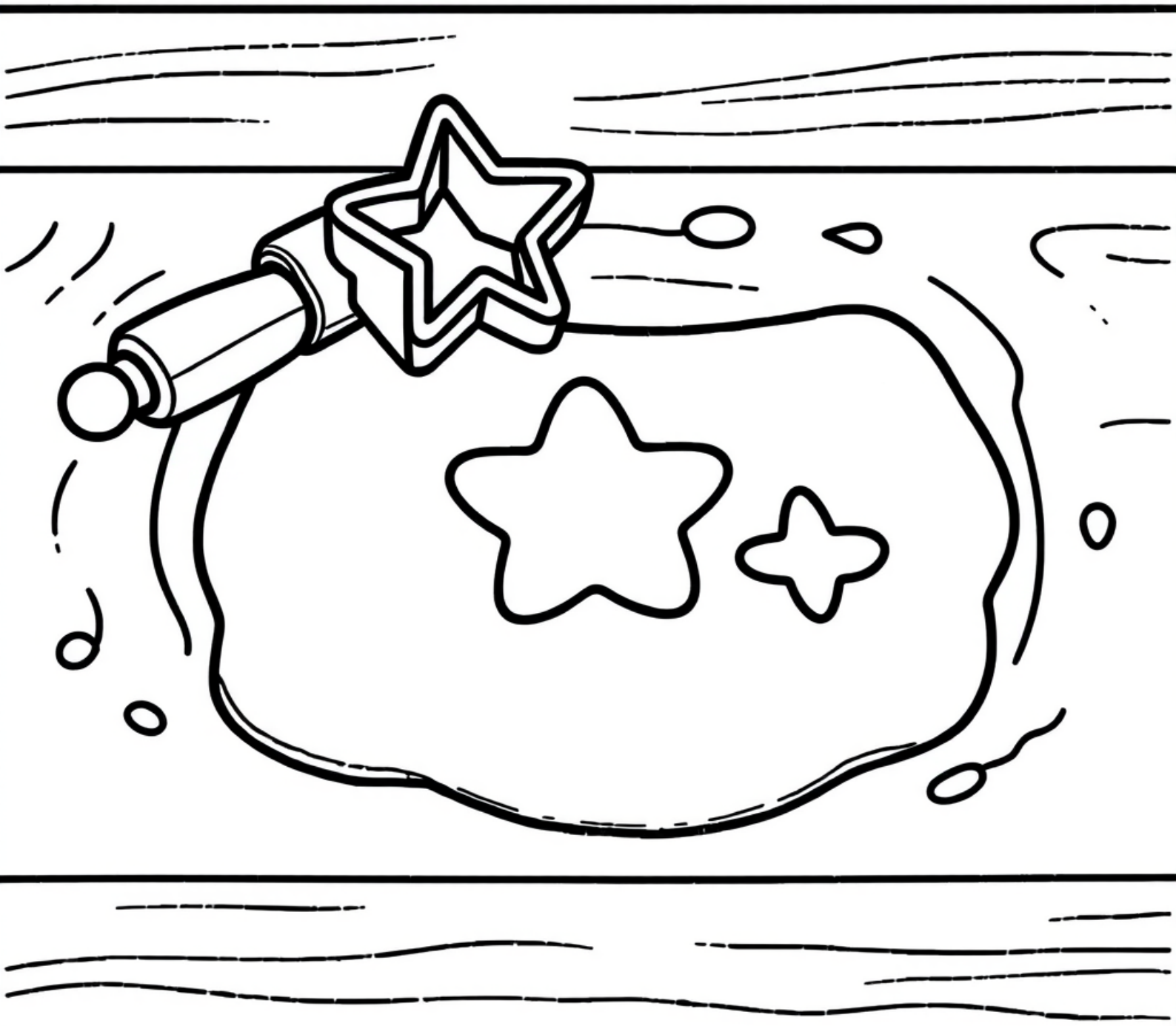
Pierniki wykrawane foremką z rozwałkowanego ciasta



KolorowankiOli.pl powered by AnimatOlka animacje na Twoich eventach AnimatOlka.pl

Darmowe kolorowanki dla Twojego dziecka do domu, przedszkola, szkoły oraz na imprezy okolicznościowe · K-16359

Pierniki wykrawane foremką z rozwałkowanego ciasta

Pierniki zaczynają się od ciasta rozwałkowanego na stolnicy. Na obrazku foremka odciska w cieście kształt gwiazdki, a obok leży wałek i wykrojone już figurki.

Ciekawostka

Do ciasta piernikowego dodaje się przyprawy korzenne, między innymi cynamon i imbir. To od imbiru, po łacinie zingiber, wzięła się nazwa piernika w wielu językach.

Sugerowane kolory

Ciasto jasnobrązowe, stolnica kremowa, foremka srebrzystoszara, wałek jasnodrewniany.

Wskazówka dla rodzica

Zapytaj dziecko, jakie jeszcze kształty można wyciąć z jednego placka ciasta.

AnimatOlka
https://animatolka.pl
ŚLĄSK: Eventy firmowe i miejskie · Szkolne · Przedszkolne · Wesela · Komunie