

Kalendarz adwentowy

written by Ewa Kozioł

Wczoraj powstał kalendarz adwentowy dla moich dzieciaków. W Internecie na pewno znajdziecie piękniejsze kalendarze adwentowe, jednak dla mnie misja wykonania pięknego domku z tutek przeszła możliwości manualne.

No cóż, mogę się pocieszyć tym, że mój koślawy Zagonkowy kalendarz adwentowy bardzo podoba się dzieciakom. Dodatkowo jest bardzo prosty w wykonaniu, szybki i tani. Jeśli nie masz wystarczającej ilości tutek nic straconego, kup zwykły szary papier i wyciągnij je, zostawiając papier na późniejszy użytek. Użyj papieru szarego, ponieważ ten nie jest traktowany wybielaczami oraz tutki nie są przyklejone do papieru, wystarczy je wypchnąć.

1. Przecinasz nożyczkami początek tutki, aby wsunąć w nią wycięty w półłuk kolorowy papier techniczny.
2. Igłą z grubą nitką lub dratwą przebijasza wszystkie tutki, następnie przewięzałam każdy rząd wzdłuż, aby tutki się nie rozchodziły na boki.

Aby otworzyć tutkę wystarczy do środka wepchnąć cyferkę i magiczne wnętrze otwarte.



Kalendarz adwentowy – co będzie w moim?

1. Figurki do szkopki, które będziemy malować po otwarci zapadki (przepis [tutaj](#))
2. Kuleczki bakaliowe. Mieszankę studencką zmieliłam w blenderze, do papki dodałam łyżkę masła i ulepiłam małe kuleczki, które są bardzo słodkie.
3. Orzechy w miodzie. Orzechy włoskie obrałam z łupiny i zalałam bardzo delikatnie podgrzanym naturalnym miodem.
4. Czekoladki, inspirację znalazłam tutaj <http://detoxinista.com/2012/10/homemade-peanut-butter-cups/> gdzie masło orzechowe zastąpiłam wiórkami kokosowymi. Wiórki kokosowe zmielone w młynku i wymieszałam ze śmietanką/mlekiem kokosowym (na 1 szklankę wiórków dałam pół szklanki śmietanki kokosowej). W czekoladkach znajdziemy, różne wariacje. Pierwsza część masy została zabarwiona sokiem z buraka (ćwierć łyżeczki) i miodem. Druga jest z otartą skórą

cytryny, miodem i sokiem cytrynowym. Trzecia z cynamonem i miodem, a czwarta z ekstraktem waniliowym i miodem. Masę wyłożyłam na zastygniętą gorzką czekoladę (która wcześniej była roztopiona w kąpielii wodnej) znajdującą się w papierowych babeczkach (nie musi to być gruba warstwa czekolady), następnie ponownie przykryłam gorzką czekoladą używając łyżki i do lodówki.



Wszystkie łakocie trzymam w lodówce i będę przed otwarciem wkładać do tutek od tył, poza orzechami, bo im się nic nie stanie.

Jeśli zrobicie swój kalendarz adwentowy, proszę wyślijcie zdjęcie w komentarzu. Od dziś jest taka opcja na zagonku, gdzie w polu komentarza można również dołączyć zdjęcie. CZEKAM Z NIECIERPLIWOŚCIĄ NA WASZE ZDJĘCIA KALENDARZA ADWENTOWEGO!

[ulp id='cTWXvVW93Hqh9wqs']