

Legenda o tym, jak anioł w herbie Torunia się znalazł

Był rok 1500. Ogłoszono, że będzie ostatni, bo za popełnione grzechy Bóg ukarze ludzi i nastąpi koniec świata. Mieszkańcy Torunia błagali Boga o przebaczenie. Odlali wielki dzwon i zawiesili na wieży w kościele Świętych Janów. Pan Bóg zobaczył, że ludzie starają się poprawić, więc przebaczył im grzechy i zesłał z nieba anioła.

– Wysyłam wam anioła. Będzie was chronić od zła – powiedział Pan Bóg. – Otoczy was opieką, miłością i ciepłem. Będzie dbać, żebyście żyli w zgodzie – dodał Stwórca.

Wkrótce ludzie odczuli, że anioł się nimi opiekuje. Z wdzięczności postanowili umieścić go w herbie miasta Torunia.



Aniołek

Potrzebne będą:

Ciasto piernikowe, stolnica, wałek, foremka w kształcie aniołka lub szablon nr 9a albo 9b, papier do pieczenia, pisak cukrowy biały, żółty, czerwony, gwiazdeczki cukrowe białe, 2 perełki cukrowe turkusowe i 6 srebrnych, biały motylek cukrowy.



Wykonanie:

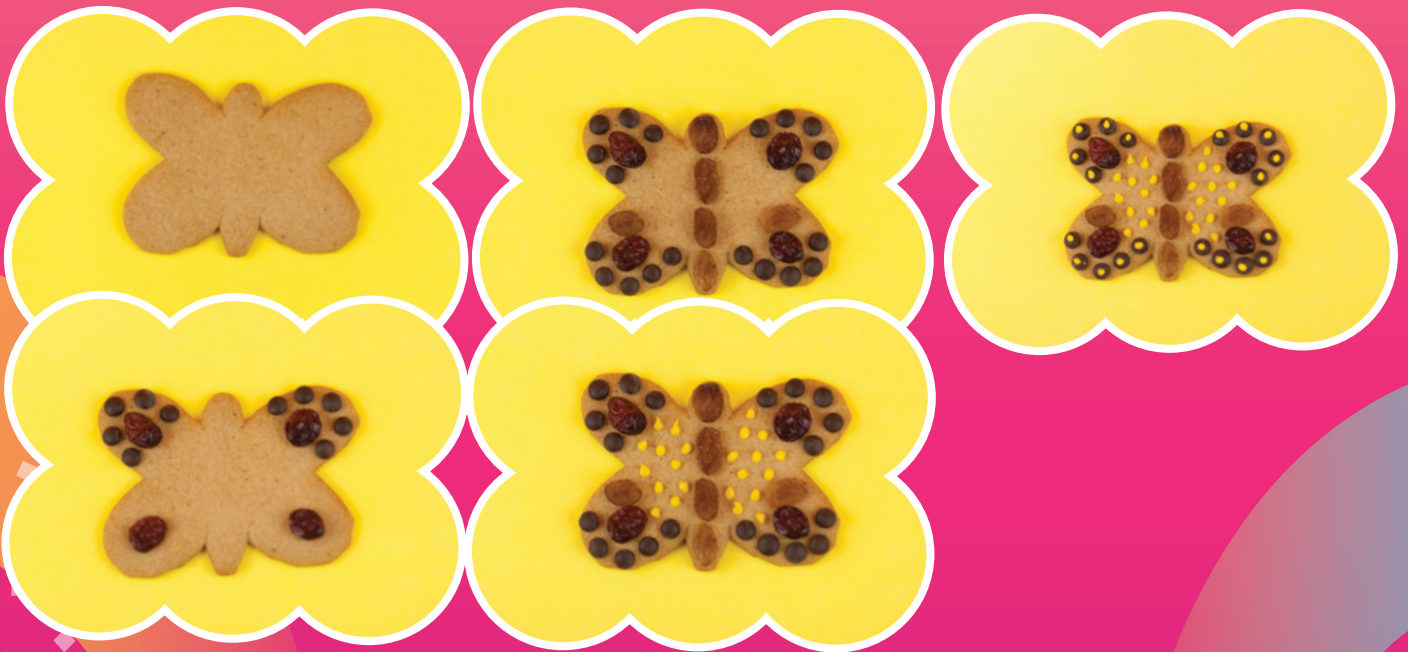
1. Poproś o pomoc kogoś starszego.
2. Stolnicę posypcie mąką.
3. Rozwałkujcie ciasto na stolnicy na grubość 0,5 cm.
4. Wykrawajcie aniołka foremką lub skorzystajcie z szablonu nr 9a albo 9b.
5. Szablon umieśćcie na cieście i wykrawajcie tęnym nożykiem kształt aniołka.
6. Przełóżcie ostrożnie aniołka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Pieczcie w temp. 180°C przez 15 minut.
8. Po wyjęciu blachy z pieca odczekajcie, aż pierniczek wystygnie.
9. Ostudzonego aniołka dekorujcie białymi cienkimi pisakami cukrowymi – skrzydełka, włosy i buźkę. Żółtym cienkim pisakiem cukrowym narysujcie aureolę. Na dole sukienki przyklejcie białym pisakiem pięć gwiazdeczek. Przyklejcie turkusowe oczka i sześć srebrnych perełek nad gwiazdeczkami. Pod szyjką przyklejcie białego motylka (kokardkę). Czerwonym pisakiem cukrowym namalujcie usteczka.
10. Pozostawcie do wyschnięcia.



Motylek

Potrzebne będą:

Ciasto piernikowe, stolnica, wałek, szablon nr 15, papier do pieczenia, rodzynki, kropelki czekoladowe, pisak cukrowy żółty.



Wykonanie:

1. Poproś o pomoc kogoś starszego.
2. Stolnicę posypcie mąką.
3. Rozwałkujcie ciasto na stolnicy na grubość 0,5 cm.
4. Przygotujcie szablon nr 15.
5. Szablon umieśćcie na cieście i wykrawajcie tępy nożykiem kształt motyla.
6. Przełóżcie ostrożnie pierniczek na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Pieczcie w temp. 180°C przez 15 minut.
8. Po wyjęciu blachy z pieca odczekajcie, aż pierniczek wystygnie.
9. Przyklejcie rodzynki na skrzydełkach motyla i na tułowie. Kropelkami czekoladowymi udekorujcie skrzydełka. Żółtym pisakiem cukrowym wykonajcie kropeczki na wolnych polach i na kropelkach czekoladowych.
10. Pozostawcie do wyschnięcia.

Piesek

Potrzebne będą:

Ciasto piernikowe, stolnica, wałek, szablon nr 16, papier do pieczenia, średni biały pisak cukrowy, pisak cukrowy biały, czerwony i zielony, srebrna perełka cukrowa, kropelki czekoladowe.



Wykonanie:

1. Poproś o pomoc kogoś starszego.
2. Stolnicę posypcie mąką.
3. Rozwałkujcie ciasto na stolnicy na grubość 0,5 cm.
4. Przygotujcie szablon nr 16.
5. Szablon umieśćcie na cieście i wykrawajcie tępym nożykiem kształt pieska.
6. Przełóżcie ostrożnie pierniczek na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Pieczcie w temp. 180°C przez 15 minut.
8. Po wyjęciu blachy z pieca odczekajcie, aż pierniczek wystygnie.
9. Z kropelki czekoladowej zróbcie nosek, a oczko ze srebrnej perełki cukrowej. Białym pisakiem cukrowym namalujcie uszko, czerwonym pisakiem cukrowym zaznaczcie język. Zielonym pisakiem cukrowym namalujcie zygzakowaną obrózkę. Średnim pisakiem cukrowym białym przyklejcie szesnaście kropelek czekoladowych. **Uwaga:** średni pisak cukrowy lekko się rozlewa i długo schnie!
10. Pozostawcie do wyschnięcia.

