



PAPRENJAK VS. LEBKUCHEN

(HRVATSKI PAPRENJAK VS. NJEMAČKI PAPRENJAK)

MULTIKULTURA I VIŠEJEZIČNOST



PRIPRAVA PAPRENJAKA PREMA HRVATSKOJ RECEPTURI



„Paprenjak“

tradicionalni hrvatski kolač

Količina: 0 kolačića

Vrijeme pripreme: 1h i 50 min

Vrijeme pečenja: 10 min

Postupak

U veliku zdjelu prosijte brašno i dodajte mu maslac. Vršcima prstiju utrljajte maslac u brašno dok ne dobijete smjesu nalik mrvicama. Umiješajte šećer i orahe.

Dodajte žutanjke, jaje, med i začine. Rukama izmiješajte sastojke dok se ne počne formirati u kuglu. Tijesto mijesite oko 10 minuta odnosno dok ne dobijete čvrsto kuglu. Tijesto će biti malo ljepljivo, ali neka vas to ne zabrinjava. Nemojte dodavati više brašna. Kada će se tijesto dobro ohladiti biti će čvrsto i neće više biti ljepljivo. Podijelite ga na dva dijela, svaki dio spljoštite u obliku diska i zamotajte u prozirnu foliju. Stavite u hladnjak na najmanje sat vremena.

Pećnicu zagrijte na 180°C. Dva velika lima za pečenje obložite papirom za pečenje.

Ohlađeno tijesto razvaljajte na dobro pobrašnjennoj drvenoj podlozi na debljinu od 5 do 7mm. Dobro pobrašnite drvene kalupe za paprenjake pa njima na tijesto otisnite razne motive. Oštrim nožem izrežite motive iz tijesta i pažljivo ih stavljajte na pripremljeni lim. Paprenjaci za vrijeme pečenja neće narasti pa ne morate među njima ostavljati veliki razmak.

Paprenjake pecite 10 minuta. Gotovi su kada počnu dobivati laganu boju po rubovima. Pečene kekse ohladite na rešetki, a potom ih spremite u limenu kutiju. Neka odstoje barem dva dana prije posluživanja kako bi omekšali. U dobro zatvorenoj limenoj kutiji paprenjaci će zadržati svježinu do 6 tjedana.

Sastojci

450g glatkog brašna

180g hladnog maslaca, narezanog na listiće

150g mljevenih oraha

150g šećera

3 žumanjka

1 jaje

2 žlice meda

1,5 žlica cimeta

1 žličica klinčića

1 žličica muškarnog oraščića

1/2 žličice bijelog papra











IZRADA PAPRENJAKA PREMA NJEMAČKOJ RECPETURI



Rezept für Labkuchen

Dieses Rezept für bunte Ausstecherle ist ideal geeignet, um mit den Kindern Weihnachtsplätzchen zu backen. Das Rezept ist sehr einfach und gerade beim Verzieren der Kekse haben die Kinder besonders viel Spaß.

Zutaten für Ausstecherle

- 125 g Butter
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 450 g Mehl
- etw. Zitronensaft oder -schale
- ½ Päckchen Backpulver
- evtl. 1 Eigelb zum Bestreichen



Rezept-Anleitung für Ausstecherle backen

Für die Ausstecherle verrühren Sie zunächst die Butter, den Zucker und die Eier. Anschließend rühren Sie das Mehl und das Backpulver dazu. Jetzt gilt die Devise: kneten, kneten, kneten. Nehmen Sie dazu am Besten ein Rührgerät mit Knethaken oder eine Küchenmaschine. Alternativ können Sie den Teig mit den Händen zu einem glatten, festen Mürbteig verarbeiten. Den Teigklumpen wickeln Sie nun in eine Folie und legen ihn für ca. 30min in den Kühlschrank. Der Ausstecherle-Teig zieht so schön durch.

Schaffen Sie Platz auf der Arbeitsplatte und streuen Sie tüchtig Mehl darauf. Nehmen Sie vom Teig ein gutes Stück ab und rollen Sie ihn mit dem Rollholz (Nudelholz) aus. Reiben Sie aber vorher das Rollholz ebenfalls gut mit Mehl ein – das erleichtert die Arbeit ungemein.

Jetzt ist es an der Zeit die Plätzchen auszusteichen. Dafür gibts viele verschiedene Ausstechformen. Am Ende dieser Seite finden Sie ein paar günstige Anbieter verschiedenster Ausstechformen. Tauchen Sie die Ausstechförmchen vor dem Stechen ein wenig in Mehl – das machts einfacher. Legen Sie die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und bestreichen Sie sie mit Eigelb.

Ab in den Ofen und bei 190 Grad für etwa 10 bis 15 Minuten backen. Dann heißt es: Verzieren! Jetzt lassen Sie Ihre Kinder ran. Nehmen Sie ein paar kleine Schüsselchen, füllen Sie diese mit verschiedenen Verzierungen.

Heiße Favoriten: Schoko-Kuvertüre, Hagelzucker, bunte Streusel, Mini-Smarties, Liebesperlen, gehackte Mandeln ... Ihre Kinder werden Sie lieben, wenn sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen können und die Plätzchen mit den wildesten bunten Mustern bewerfen.



HRVATSKI VS. NJEMAČKI PAPRENJACI





Pfefferkuchen (German Gingerbread) Date: 30.10. 2018.	Paprenjak (Croatian Gingerbread) Date: 30.10. 2018.
Do you like the taste of the cookie?	Do you like the taste of the cookie?
  	  
Is this cookie hot and spicy?	Is this cookie hot and spicy?
  	  

Lebkuchen (German Gingerbread)

Date: 30.10. 2018.

Do you like the taste of the cookie?



Is this cookie hot and spicy?



Paprenjak (Croatian Gingerbread)

Date: 30.10. 2018.

Do you like the taste of the cookie?



Is this cookie hot and spicy?



Lebkuchen (German Gingerbread)

Date: 30.10. 2018.

Do you like the taste of the cookie?



Is this cookie hot and spicy?

Paprenjak (Croatian Gingerbread)

Date: 30.10. 2018.

Do you like the taste of the cookie?



Is this cookie hot and spicy?







PREDSTAVLJANJE PROJEKTA IN MEDIAS RESTART U SURADNJI S UČENIČKOM ZADRUGOM
OŠ MATIJE GUPCA, ZAGREB, 30. 10. 2018.





IN MEDIAS ReStart

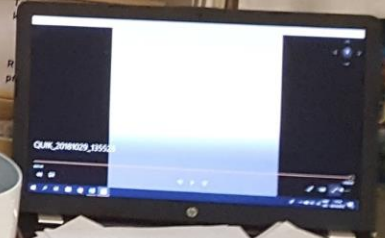
— integrativan pristup poučavanju medijske, digitalne, čitalačke, prirodoslovne, višjejezične i multikulturalne pismenosti



Razdoblje provedbe projekta:
30. 11. 2017. – 30. 11. 2018.

Korisnik projekta:
Osnovna škola
Matija Gupca
Zagreb

IN MEDIAS
ReStart



SCHOOL
CO-OP





IN MEDIAS ReStart

Take a quiz and win a QR
key chain!

Lithuanian - German Quiz

Lithuanian: Ar Jūs žinote, koks yra populiariausias šokolado pyragėlis Lietuvoje? (Ar Jūs žinote, kuris yra populiariausias šokolado pyragėlis Lietuvoje?)

German: Was ist das beliebteste Schokoladenbrotchen in Litauen?

Options: 1. Ig džung bėlis, 2. 500 k. rėbėnėlis, 3. Paprenėlis (Gerasėlis), 4. Paprenėlis (Gerasėlis) su šokolado šerbetu

Do you like the taste of the cookie?

Is the cookie hot and spicy?

Do you like the taste of the cookie?

Is the cookie hot and spicy?

Answers: 1. Ig džung bėlis, 2. 500 k. rėbėnėlis, 3. Paprenėlis (Gerasėlis), 4. Paprenėlis (Gerasėlis) su šokolado šerbetu

„Paprenėlis“

„Paprenėlis“

„Paprenėlis“

RJEŠAVANJE KAHOOT KVIZA O IMRS PROJEKTU

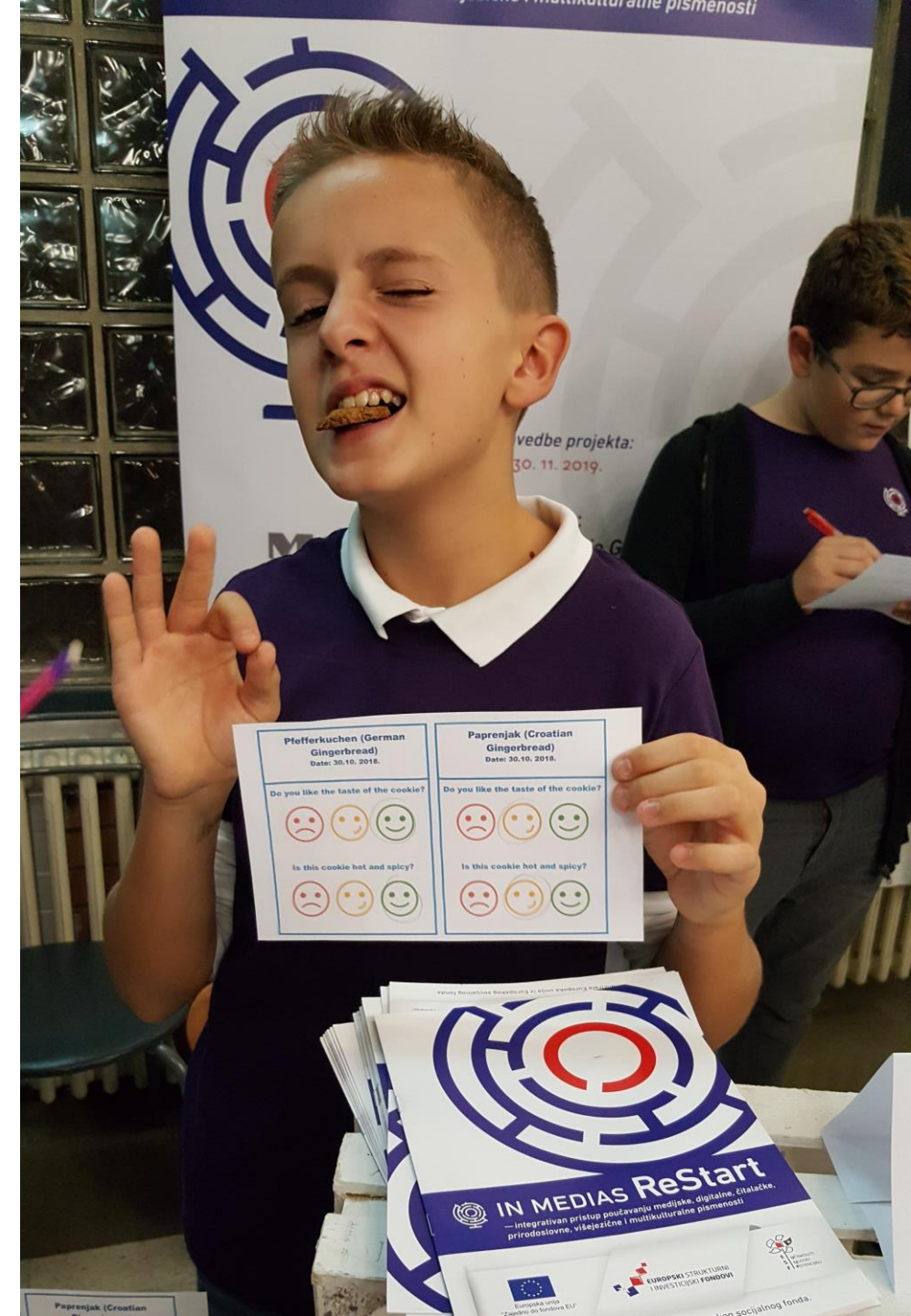






TESTIRANJE I VREDNOVANJE PROIZVODA

HRVATSKI PAPRENJAK VS. NJEMAČKI LEBKUCHEN



ne pismenosti

DIAS
art

a quiz and win a QR
chain!

ite kviz i osvojite QR
esak za ključeve!

Pfefferkuchen (German Gingerbread) Date: 30.10. 2018.	Paprenjak (Croatian Gingerbread) Date: 30.10. 2018.
Do you like the taste of the cookie? 	Do you like the taste of the cookie?
Is this cookie hot and spicy? 	Is this cookie hot and spicy?

Pfefferkuchen (German Gingerbread) Date: 30.10. 2018.	Paprenjak (Croatian Gingerbread) Date: 30.10. 2018.
Do you like the taste of the cookie? 	Do you like the taste of the cookie?
Is this cookie hot and spicy? 	Is this cookie hot and spicy?



 **IN MEDIAS ReStart**
— integrativan pristup poučavanju medijske, digitalne, čitačke,
prirodoslovne, višeznačne i multikulturalne pismenosti

**SCHOOL
CO-OP**

**IN MEDIAS
ReStart**

Take a quiz and win a QR
key chain!
Riješite kviz i osvojite QR
priljesak za ključev!



SCHOOL
CO-OP



