

NettiPyhis joulukuun 21. päivä

Jouluyö, juhlayö! Päättynyt kaik on työ.
Kaks vain valveil on puolisoa
Lapsen herttaisen nukkuessa
Seimikätkyessään, Seimikätkyessään.

Jouluyö, juhlayö! Paimenil yksin työ.
Enkel taivaasta ilmoitti heill':
Suuri koittanut riemu on teill'
Kristus syntynyt on, Kristus syntynyt on!

Jouluyö, juhlayö! Täytetty nyt on työ.
Olkoon kunnia Jumalalle!
Maassa rauha, myös ihmisille
Olkoon suosio suur, Olkoon suosio suur!



Sanat: Joseph Mohr Sävel: Franz Gruber

Jouluinen tervehdys sinulle nettipyhiksen tekijä,

Tässä on jouluinen paketti moninen vinkkeineen.

Hartautena on lukea perinteinen jouluevankeliumi. Kiva on kuunnella siihen kaveriksi joku joululaulu ja tehdä seimiasetelma yhdessä kotoa löytyvistä tarvikkeista.

Toiminnallinen tietovisa ja ruutuväritystehtävä ovat kivaa tekemistä joulun pyhinä esimerkiksi pukkia odotellessa. Askarteluna on kuusenkoriste – enkelit =)

Lisäksi tästä löytyy yhteishyvän sämpyläkuusi ohje =) Sen voi tehdä vaikka myös tekemisen puutteessa iltapalaksi =)

Voit myös käydä kurkkaamassa edellisten vuosien joulupaketteja ja niiden tekemisiä =)

Ihanaa, iloista ja siunattua joulunaikaa, Mari

Vastaukset tehtävään.

1. 4 2. 6 3. 4 4. 3 5. 5

SÄMPYLÄKUUSI Ainekset (23 annosta)

4 dl maitoa
5 tl kuivahiivaa
3 rkl öljyä
3 rkl vaaleaa siirappia
6 - 7 dl vehnä jauhoja
2 dl täysjyvävehnä jauhoja
1 dl kaurahiutaleita
1 tl suolaa

Valmistus

1

Lämmitä maito hieman kädenlämpöä kuumemmaksi (42-asteiseksi). Sekoita hiiva, öljy ja siirappi maitoon. Yhdistä kuivat ainekset keskenään. Alusta ne maitoon, kunnes saat kimmoisan, käsistä ja kulhon reunoista irtoavan taikinan. Peitä kulho liinalla ja anna taikinan kohota lämpimässä paikassa vähintään puoli tuntia.

2

Vaivaa taikinaa jauhotetulla pöydällä noin 10 minuuttia. Jaa taikina 23 osaan ja pyöritä palloiksi. Aseta pallot leivinpaperille pellille kuusen muotoon siten, että jätät palojen väliin vähän kohoamisvaraa. Peitä taikinakuusi liinalla ja anna kohota lämpimässä paikassa noin puoli tuntia.

3

Kypsennä sisarussämpyläkuusta 200-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia. Ota uunista, peitä liinalla ja anna jäähtyä.

4

Voitele jäähtynyt kuusi voisulalla ja painele kurpitsansiemeniä ja yrttimausteita pintaan koristeeksi. Voit myös ripotella juustoraastetta sämpylöiden päälle. Päällisiä voit laittaa oman maun mukaan.

25 g voisulaa
1 dl kurpitsansiemeniä
2 rkl kuivattua persiljää
2 rkl kuivattua yrttisekoitusta

