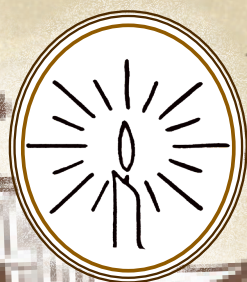


Valgusevabriku



INFOLEHT MEIE HEADELE

TEATAJA

KLIENTIDELE



Rahulikke ja
valgusküllaseid
jõule!



LUBAGE ESITLEDA



Mie küünlapere uus liige on looduslik taimevahapuru. Nüüd saad ise olla küünlameister ja teha täpselt sellise küünla, nagu sulle meeldib. Võimalus kasutada olemasolevaid anumad sinu enda maitse järgi. Tee küünal kasvõi kohvitassi, kui sulle sobib.

Midagi keerulist siin pole. Puista valitud, tulekindla anuma põhja natukene puru ja aseta selle keskele taht. Täida anum nii kõrgele täis nagu ise soovid. Jalaga taht on parim valik, sest see ei kuku pikali, kui lõpusirgel on jäänud vähe puru alles. Vajadusel lõika taht lühemaks.

Sobivaima tahi leidmist pead ise katsetama, sest see sõltub anuma materjalist (klaas, metall, keraamika juhivad soojust erinevalt), täite- kõrgusest, ruumi temperatuurist, põletamisajast ning tujust. Kui soovitud tulemus ei rahulda, siis oled ise küünlameister, kustuta leek ja säti taht teistmoodi ümber. Nii lihtne ongi!

Pakis on kaasas ka tahid. 650 g komplektis 30 tahti (nendest 10 jalaga), 1700 g komplektis 100 tahti (nendest 20 jalaga).



UUSTULNUKAD



Mõõdud 5,5 x 7,5,
põlemisaeg umbes 23 h

Kui ikka veel vaevad pead, mida oma heale sõpradele kinkida, siis siin on lahendus. Unistuste kingitus küünlasõbrale, kuldse kinkekarbis.

Komplekti oleme kokku pannud populaarsema valiku lõhnaküünaldest terveks aastaks, kaheteistkümneks kuuks.

Aroomivalikusse kuuluvad kogu aasta lõhnad. Nii on seal jaanuariks hõõrmas talvehommik, veebruariks lipuvärvides sinimustvalge, märtsis jalutame metsas ja ootame kevadet, aprillis tervitavad meid esimesed võililled, maikuuks teeme emadepäevaks emmele ja memmele musi, juunis-juulis rõõmustavad kuumade ilmade üle koos meiega eksootilised granaatõun ja apelsin, augustis korjame tervisest pakatavaid mustsõtraid, septembris ahvatlevad meid ploomid ja oktoobris õunad, novembris vajame vürtsi ingveri apelsiniga ja detsembris on taas käes jõulud oma imeliste lõhnadega.

Selline see nimekiri saigi.

Ole aasta läbi koos meiega!

PEHMED JA KARVASED



Jänkupere on kenasti jõule ootamas.

Et kuidas nemad teavad, et jõulud on tulemas? Neil ju kalendrit pole ja poodides nad ka ei käi.

Ärge arvake, jõulude tulekut tajuvad nad vägagi hästi. Pererahval on nende jaoks ühtäkki tavalisest vähem aega. Kõik kiirustavad kuhugi, igal pool käib sign-sagin. Paisidki tehakse kuidagi kiirustades. Jäneseküla rahvas on end aga talveks valmis sättinud. Sügisesi priskeid porgandeid usinalt hävitades on jänkukesed ennast õigesse talvekaalu ajanud, olles vahvasti kohevad. Tuleks nüüd vaid külma ja lund ...

Siis teeksid lapsed õues lumememmesid ja loomulikult - mis on memmedel ninaks? Ikka suur ja punane porgand.

Muidugi ei pääse jänkupere oma kodukülalt memmede ninadega maiustama, aga neid on niisamagi tore kaugelt piiluda ja porganditest pere väiksematele jõulujutte rääkida. No näiteks et, ... kunagi siis kui teie emme ja issi veel väikesed olid, toodi jõuludeks kuuse asemel tuppa hiigelsuur porgand. Ja siis me ... Edasi võite ise mõelda, kas seda kuusepuud pärast kolmekuningapäeva ka välja vaja viia oli.



TÄDI ELKE KÄSITÖÖNIPID

Mis teeb jõuludest jõulud? Muidugi küünlavalgus ja piparkoogilõhn. Pane aga nüüd põll effe ja hakka tainast tegema. Usu, see on lihtsam kui arvad ja piparkoogid on mmmm ... mõnusalt krõbedad ja ülimaltsvad.

Tainas:
250 g tumedat siirupit (Dansukker)
170 g suhkrut
Kuni 1 pk piparkoogimaitseainet
(Santa Maria või Meira)
250 g võid
2 muna
600 g jahu
2 tl soodat



Kuumuta potis siirup keemiseni koos suhkruga ja piparkoogimaitseainega. Tõsta pott tulelt ja sega juurde tükeldatud või. Segi seni, kuni või on sulanud. Seejärel lase veidi jahtuda ja klopi juurde munad. Segi sooda jahuga ja lisa segades siirupisegule. Sõtku tainas läbi, paki toidukilesse ja hoia järgmise päevani külmikus. Rulli tainas jahusel laual õhukeseks ja lõika piparkoogivormidega välja soovitud kujundid. Küpseta ahjus 200 kraadi juures 6-9 minutit.

Nüüd veel tassike pärnaõieteed, küünlad põlema ja tugitooli piparkooke krõbistama!