

Aby przez długi czas cieszyć się funkcjonalnością produktu, zalecamy konserwowanie drewna olejem w regularnych odstępach czasu. W tym celu należy:

1. Umyć produkt w ciepłej wodzie, ewentualnie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Produktu nie wolno przez dłuższy czas pozostawiać w wodzie z płynem do mycia naczyń ani myć zbyt długo pod bieżącą wodą. Po umyciu pozostawić go w pozycji pionowej do całkowitego wyschnięcia.
2. Przygotować kilka kropel oleju spożywczego (ale nie oleju lnianego!). Rozprowadzić olej po drewnie za pomocą pędzelka lub niestrzępiącej się szmatki. Nadmiarowy olej wytrzeć ściereczką.
3. Przed ponownym użyciem produktu należy odczekać, aż olej dobrze wsiąknie w drewno. W razie potrzeby podłożyć podkładkę pod produkt, aby zapobiec powstaniu plam na podłożu.

Foremkę do ciastek można myć w zmywarce do naczyń. **Wałek do ciasta z motywami nie nadaje się** do mycia w zmywarce do naczyń.

Przepis na tłoczone ciasteczka speculaas

Składniki:

- 225 g miękkiego masła
- 210 g brązowego cukru (drobnego)
- 2 łyżeczki zmielonego cynamonu
- 1/4 łyżeczki świeżego imbiru (zmielonego)
- 1/4 łyżeczki zmielonych goździków
- 1/4 łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej
- 1/4 łyżeczki soli
- 2 ml aromatu migdałowego
- 4 łyżki stołowe mleka
- 480 g mąki
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia

Przyrządzenie:

1. Za pomocą miksera utrzeć miękkie masło z brązowym cukrem, cynamonem, imbirem, goździkami, gałką muszkatołową i solą do uzyskania puszystej masy. Dodać aromat migdałowy i cztery łyżki mleka, a następnie wymieszać.
2. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i połączyć z ciastem. Następnie wszystkie składniki zagnieść ręcznie i uformować kulę. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na ok. 3 godziny.
3. Piekarnik nagrzać do temperatury 160°C (termoobieg).
4. Następnie wyjąć dobrze schłodzone ciasto z lodówki i porcjami rozwałkować zwykłym wałkiem do ciasta na grubość ok. 4-5 mm na posypanej mąką powierzchni roboczej lub macie do pieczenia.
5. Rozwałkowane ciasto oprószyć mąką, aby wałek do ciasta z motywami nie przyklejał się do niego.
6. Przejechać po cieście wałkiem z motywami i wytłoczyć motyw. Nie przesuwając wałka po cieście, tylko rolować go, równomiernie dociskając.
Aby wytłoczony wzór był dobrze widoczny na ciastkach, ciasto podczas obróbki musi być dobrze schłodzone i pieczone bezpośrednio po wytłoczeniu wzoru.
7. Na koniec wykroić ciastka foremkami do wykrawania i położyć je na blasze do pieczenia wyłożonej papierem lub matą do pieczenia.
8. Piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 10-15 minut. Pozostawić do ostygnięcia i przechowywać w słoiku na ciasteczka.