

# СОДЕРЖАНИЕ



От Автора 7  
Подарок на Рождество 8

## Глава I. РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КЕКСЫ И ШТОЛЛЕНЫ

|  |    |
|--|----|
| <i>Рождественский кекс с коньячно-апельсиновой пропиткой</i>     | 13 |
| <i>Чёрный зимний кекс</i>  | 15 |
| <i>Классический дрожжевой штоллен</i>                            | 17 |
| <i>Ржаной пряный кекс в шоколадной глазури</i>                   | 21 |
| <i>Кофейный кекс с уютным ароматом</i>                           | 23 |
| <i>Штолленкухен (штоллен-пирог)</i>                              | 25 |
| <i>Праздничный кекс с лимонной глазурью</i>                      | 26 |
| <i>Нежный штоллен на картофельном пюре</i>                       | 29 |
| <i>Рождественский кекс с имбирными цукатами и грецким орехом</i> | 31 |
| <i>Белый мускатно-миндальный кекс</i>                            | 35 |
| <i>Апельсиновый кекс с крыжовенной глазурью</i>                  | 37 |
| <i>Творожный штоллен</i>   | 39 |

## Глава II. ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ

|  |    |
|--|----|
| <i>«Драгоценное» печенье</i>                       | 43 |
| <i>Полузаварные шоколадные прянички</i>            | 45 |
| <i>Имбирное печенье на меду</i>                    | 47 |
| <i>Пряничное печенье на ржаной муке</i>            | 49 |
| <i>Нежное печенье с апельсиновыми цукатами</i>     | 51 |
| <i>Мякие пряники с миндалём в молочной глазуре</i> | 53 |
| <i>Светлое имбирное печенье с чёрным перцем</i>    | 55 |

|   |    |
|---|----|
| <i>Печенье «Снежные шапочки»</i>  | 57 |
| <i>Миндальные звёздочки с клубничным джемом</i>                           | 58 |
| <i>Имбирное печенье с какао</i>   | 59 |
| <i>Шоколадные шишки</i>   | 61 |
| <i>Шоколадные полумесяцы в сахарной обсыпке с апельсином и кардамоном</i> | 62 |

### **Глава III. ВЫПЕЧКА В СТАРЫХ ТРАДИЦИЯХ**

|   |    |
|---|----|
| <i>Польский перник с марципаном и сливовым повидлом</i>   | 67 |
| <i>Шведские булочки с кардамоном</i>                      | 68 |
| <i>Тарталетки mincemeat pies с пряными сухофруктами</i>   | 71 |
| <i>Финский пряный рождественский хлеб</i>                 | 73 |
| <i>Немецкое анисовое печенье</i>                          | 77 |
| <i>Чешский пряничный штрудель</i>                         | 79 |
| <i>Ирландская коврижка на тёмном пиве</i>                 | 80 |
| <i>Базельские пряники с вишнёвым ароматом и миндалём</i>  | 83 |
| <i>Скандинавский кринл для полного хюле</i>               | 84 |
| <i>Датские миндальные квадратики</i>                      | 87 |
| <i>Австрийские ореховые талеры</i>                        | 89 |
| <i>Британский содовый хлеб со смородиной и марципаном</i> | 91 |

### **Глава IV. ВКУСНЫЕ ПОДАРКИ**

|   |     |
|---|-----|
| <i>Домашний марципан из миндальных лепестков</i>              | 95  |
| <i>Пряные сухофрукты (начинка для пирогов mincemeat pies)</i> | 97  |
| <i>Апельсиновый джем с лимоном и имбирём</i>                  | 98  |
| <i>Шоколадная колбаса с орехами и перцем</i>                  | 99  |
| <i>Смесь пряностей для выпечки</i>                            | 101 |
| <i>Шоколадные трюфели с солью и чёрным перцем</i>             | 103 |
| <i>Имбирный сироп</i>   | 104 |
| <i>Мандариновый крем</i>                                      | 105 |
| <i>Шоколадно-ореховая паста</i>                               | 107 |
| <i>Имбирные цукаты</i>  | 108 |
| <i>Лимонные цукаты</i>  | 109 |
| <i>Пряничные конфеты</i>                                      | 111 |





## С Рождеством, друзья мои!

Этот день – чудесный подарок для маленьких и больших. Рождественский свет преображает людей, помогает стать добрее, мягче, терпимее. Он приносит радость и душевное спокойствие. И совершенно неважно, верит кто-то или нет. Там, наверху, верят во всех нас. В каждого. В то, что человек способен сделать мир лучше.

Мы отправляемся в увлекательное путешествие по сладким рождественским рецептам. В этой книге вас ждут ароматные кексы, пряники и печенье, конфеты и плюшки, съедобные подарки и разные сладости. И огромное удовольствие от возможности приготовить нечто чрезвычайно вкусное вместе с близкими людьми.

Пока я писала и выверяла рецепты, в доме каждый день витали бесподобные ароматы, а настроение было на стобальной высоте. Когда вы будете читать и печь, мечтаю, что у вас будет точно так же – весело, радостно и с улыбкой.

А чтобы создать волшебную атмосферу настоящего праздника, давайте начнём наш путь со сказки. Пусть она станет ясной звездой, фонариком, маленькой помощницей, с которой все рецепты обязательно получатся. Я желаю этого от всего сердца.

*Искренне ваша, Анна*



# ПОДАРОК НА РОЖДЕСТВО

- У тебя ничего не сгорит?
- Ты уже сварила сироп?
- Пряности все готовы?

На кухне кондитерской сыпалась мука, плелись карамельные нити, жаром дышали медные противни. Четыре славные женщины хлопотали вокруг плиты. Времени оставалось так мало!

\* \* \* \* \*

Ханна была той самой девочкой со спичками.

Посиневшую, с ледяными ножками, её увидел Ганс Христиан. Декабрьским морозным вечером. Он написал про неё грустную сказку, однако в реальной жизни конец истории не был таким печальным. Сам сказочник ничем не мог помочь бедняжке. Но он закутал ребёнка в своё пальто и отнёс в знакомую семью.

Там, в тёплом доме, произошло чудо. Ярко горел очаг, вкусно пахли суп и булочки с кардамоном. Там были муж и жена, дочка и сын, и ёлка с подарками. И в этом доме у Ханны началась новая жизнь. Прошло много лет. Теперь каждый год за несколько дней до Рождества она пекла несчётное количество мягких булочек и развозила их по детским домам. Как все коробки вмещались в её малюсенький автомобиль, оставалось загадкой.

\* \* \* \* \*

Гретель была той самой сестрёнкой Гензеля, что навсегда избавил деревню от ведьмы.

После того приключения братец решил, что пойдёт по стопам отца-дровосека. А девочке пригодилась кулинарная книга из Пряничного дома. Пухлая, перевязанная шёлковой лентой, с закладками из засушенных трав на самых вкусных страницах. Ведьма записывала в неё свои тайные рецепты. Книга легко скользнула в карман холщового фартука. Туда же отравились найденные сокровища: кусочки леденцовых окошек и вафельной черепицы, карамельные палочки из ограды, банка с засахаренными фруктами и трюфельная дверная ручка.

Жизнь Гретель с тех пор стала сладкой-сладкой. А через несколько десятилетий её имбирные пряники – лучшими в мире.

\* \* \* \* \*

Мари была той самой отважной владелицей туфельки, пристукнувшей Мышиного короля.

Дочь советника Штальбаума повзрослела, вырастила троих детей и затосковала в ожидании внуков. Ей так хотелось читать им сказку Гофмана. Так хотелось рассказывать о великой битве мышей и игрушек. А дети твердили: «Мы не готовы. Рано ещё». Что поделаешь – современные нравы!

А потом она вспомнила вкус того путешествия в Конфетенбург: сахарные кружева, глазурированный миндаль, лимонные цукаты, марципан в шоколаде. Вспомнила, как толкла в фарфоровой ступке корицу, взбивала белковые облака, процеживала заварной крем. Сестрицы Щелкунчика научили её всем секретам и тонкостям. И это было чудесно!

Окунувшись в воспоминания, она круто изменила свою жизнь. И теперь собственноручно делала огромную гору сладостей, чтобы в рождественский вечер их хватило на всех.

\* \* \* \* \*

Вильгельмина, или Мими, была той самой гусыней, которую спас от смерти повар Карлик Нос. Зачарованная дочь волшебника.

За время, проведённое в доме колдуньи, а потом на королевской кухне, она научилась великолепно готовить. За те счастливые годы, что они прожили вместе с Якобом, они освоили двести сортов пирожных и достигли в пекарском искусстве небывалых высот. Звание «Старший пирожный мастер» было абсолютно заслуженным.

Оставшись одна, Мими решила, что своим мастерством надо делиться не только с избранными, готовыми платить за тарталетку с тремя звёздами Мишлен.

И теперь для самого главного вечера в году она всегда пекла Королевский торт. Для всех.

\* \* \* \* \*

Окна кондитерской звёздно сияли. Огромная ёлка горела тысячами огоньков, а по её лапам стекали хрустальные бусы. В воздухе витал запах хвои, апельсинов и выпечки.

Любой, кто был одинок в этот вечер...

Любой, кого не ждали дома...

Любой, кто нуждался в тепле...

Каждый мог прийти туда и получить чашку чая, кусок самого вкусного торта, марципановый талер, имбирный пряник и мягкую булочку.

Дверной колокольчик звенел. Входившие занимали маленькие столики. Перед ними, словно по волшебству, появлялось рождественское угощение. Всем хватало места: стены кафе как будто раздвигались, столов становилось всё больше и больше.

Гости улыбались друг другу и вскоре пересаживались поближе, объединялись в компании. Сначала звучали робкие поздравления, потом тихий смех, а потом раскрывались сердца. И те, кто пришёл один, обретали близкого человека.

\* \* \* \* \*

Потому что никто не должен быть голодным.

Никто не должен быть одиноким.

Каждый имеет право на надежду.

Для каждого есть Подарок на Рождество.







*Глава I*

# РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КЕКСЫ И ШТОЛЛЕНЫ









# РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КЕКС

## С КОНЬЯЧНО-АПЕЛЬСИНОВОЙ ПРОПИТКОЙ



*Этот кекс, в котором огромное количество цукатов и сухофруктов лишь склеено прослойкой теста, можно назвать экспресс-кексом. В отличие от классического варианта он требует от хозяйки намного меньше терпения: всего лишь 4 суток вместо 3 недель для пропитки и созревания. А понять, насколько он хорош, вы сможете ещё быстрее — обалденно пахнет на кухне начинает через 10 минут, как вы поставите его в духовку. Нос не оторвать!*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

#### Для теста:

Мука пшеничная – 135 г  
Масло сливочное – 100 г  
Сахар коричневый – 100 г  
Яйцо С0 – 2 шт.  
Разрыхлитель – 1 ч. л.  
Орехи фундук – 50 г

#### Для фруктовой смеси:

Изюм светлый – 50 г  
Изюм тёмный – 50 г  
Курага – 50 г  
Клюква вяленая – 50 г  
Вишня вяленая – 50 г  
Цукаты апельсиновые – 50 г  
Цедра 1 апельсина и 1 лимона  
Коньяк – 60 мл  
Сок апельсиновый – 60 мл  
Сок лимонный – 20 мл  
Смесь пряностей (имбирь молотый – 1 ч. л., мускатный орех молотый – ½ ч. л., корица молотая – 1 ч. л., гвоздика – 8 шт., душистый перец – 2 шт., бадьян – ½ звёздочки)

Курагу и вишню нарезать в один размер с изюмом.

С апельсина и лимона снять мелкой тёркой цедру, выжать сок. Смешать сухофрукты с цукатами и цедрой, уложить в банку с завинчивающейся крышкой, залить смесью коньяка и цитрусовых соков. Хорошо встряхнуть. Уложить банку на бочок и оставить на 3–7 суток. Несколько раз в день необходимо встряхивать банку и поворачивать её вдоль оси, чтобы все сухофрукты равномерно пропитались. Чем дольше настаивается смесь, тем вкуснее получится кекс.

В день выпечки кекса сливочное масло и яйца заранее достать из холодильника, чтобы масло размягчилось, а яйца стали комнатной температуры. Обжаренный фундук порубить в крошку (не в муку!). Муку просеять с разрыхлителем, тщательно перемешать венчиком в течение 30 секунд.

Сливочное масло с сахаром взбить электрическим венчиком в светлую пышную пену. Добавить по одному яйца, каждый раз немного взбивая до однородности. Всыпать орехи, перемешать. Добавить муку, перемешать лопаткой. Выложить фруктово-пряную смесь, вылить в тесто жидкость от пропитки, если она не вся впиталась. Перемешать всё вместе только до объединения ингредиентов. Получится вязкое тесто, состоящее почти из одних сухофруктов.



**Для пропитки:**

Коньяк – 100 мл

Апельсиновый сок – 100 мл

Сахар – 1 ч. л.

**Форма силиконовая**

**Ø 22 см с отверстием**

Форму хорошо смазать сливочным маслом, выложить тесто и разровнять поверхность.

Выпекать при 170 °С 1 час – 1 час 10 минут до сухой деревянной шпажки. В середине процесса накрыть кекс фольгой, если он начнёт сильно «загорать». Ориентируйтесь на свою духовку.

Кексу дать немного остыть, выложить из формы на решётку, остудить до тёплого состояния.

Для пропитки смешать сахар с апельсиновым соком, прогреть до первой бульки, остудить и влить коньяк. Из готовой смеси отделить 50 мл. Первой частью пропитки смазать кекс сверху и по бокам, затем перевернуть и смазать дно. Используйте кулинарную кисть. Плотнo завернуть кекс в фольгу и оставить на 1 сутки при комнатной температуре.

На следующий день пропитать кекс таким же образом, используя следующие 50 мл коньячно-апельсиновой смеси.

Завернуть. Далее повторить процесс ещё дважды.

Через 2 часа после последней пропитки кекс готов. Для подачи его можно посыпать сахарной пудрой.





# ЧЁРНЫЙ ЗИМНИЙ КЕКС



*Этот кекс похож на старинный клад: разрезаешь его — словно открываешь сундук с драгоценностями. В нём есть всё: цукаты, орехи, много изюма и пряности. Он очень вкусный, а благодаря особому способу обработки сухофруктов ещё и быстрый. Не надо ждать ни дня — можно петь сразу. И пробовать тоже.*

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### Для теста:

Мука пшеничная — 65 г  
Мука миндальная — 40 г  
Масло сливочное — 85 г  
Сахар — 70 г  
Яйцо С0 — 2 шт.  
Разрыхлитель — 8 г  
Соль — щепотка  
Какао-порошок — 10 г  
Изюм светлый — 50 г  
Изюм чёрный — 50 г  
Клюква/вишня вяленая — 40 г  
Цукаты — 50 г  
Цедра 1 апельсина  
Цедра ¼ лимона  
Сок апельсиновый — 30 г  
Корица молотая — ½ ч. л.  
Кардамон молотый — ½ ч. л.  
Мускатный орех молотый — ¼ ч. л.  
Сироп мандариновый/  
апельсиновый/любой — 30 г  
Орехи миндаль — 50 г  
Ванильная эссенция — ½ ч. л.

### Для глазури:

Шоколад тёмный — 100 г  
Масло сливочное — 50 г  
Молоко — 2 ст. л.

Форма конусная Ø 20 см

Изюм промыть, обсушить. Миндаль крупно порубить. Масло растопить в толстостенном сотейнике, добавить сахар, перемешать до растворения. Всыпать изюм и клюкву, добавить цедру и апельсиновый сок. Хорошо перемешать, довести до кипения. Всыпать пряности, добавить сироп и соль. Перемешать, варить при помешивании на среднем огне 5 минут. Добавить цукаты, снова перемешать и продолжить варку на медленном огне 5 минут.

Переложить массу в другую ёмкость, дать остыть в течение 10 минут.

Яйца взбить простым венчиком. Всыпать в тёплую масляно-пряную смесь миндаль, влить ванильную эссенцию, добавить яйца, очень хорошо перемешать венчиком.

Просеять в массу миндальную и обычную муку, смешанную с разрыхлителем и какао. Перемешать лопаткой движениями сверху вниз.

Хорошо смазать форму сливочным маслом, сделать «французскую рубашку» (способ читайте на стр. 27).

Выложить тесто, разровнять, сделав центр будущего кекса ниже, чем края. Выпекать при 175 °С 45 минут — 1 час до сухой деревянной шпажки.

Готовый кекс подержать в форме 15 минут, затем перевернуть, снять форму и остудить окончательно на решётке.

Для глазури шоколад поломать на кусочки, добавить мягкое масло и молоко. Прогреть массу в микроволновке импульсами по 10 секунд, каждый раз перемешивая. Полить кекс глазурью так, чтобы по бокам получились красивые потёки.

Украсить кекс цукатами и драже по желанию.





# КЛАССИЧЕСКИЙ

## ДРОЖЖЕВОЙ ШТОЛЛЕН



*Когда пеёшь этот штоллен, то внутри как будто звенят маленькие колокольчики: так радостно и тепло на душе, так приятно работать с этим мягким ароматным тестом, так увлекательно резать, замешивать, формовать, сыпать. А потом надо набраться терпения и ждать весь декабрь. Потому, что правильный рождественский штоллен должен обязательно созреть. Только тогда праздничное угощение будет настоящим!*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

#### Для теста:

Мука пшеничная – 700 г  
Дрожжи сухие – 17 г  
Молоко – 200 мл  
Масло сливочное – 225 г  
Сахар – 150 г  
Яйцо С0 – 2 шт.  
Соль –  $\frac{1}{3}$  ч. л.  
Изюм светлый – 50 г  
Изюм тёмный – 50 г  
Вишня вяленая – 100 г  
Курага – 100 г  
2 вида цукатов  
(апельсиновые обязательно) –  
по 100 г каждого  
Орехи фундук – 300 г  
Цедра 1 апельсина  
и 1 лимона  
Виски (коньяк, бренди) –  
140 мл  
Гвоздика молотая –  $\frac{1}{2}$  ч. л.  
Имбирь молотый – 1 ч. л.  
Мускатный орех  
молотый –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Изюм и курагу хорошо промыть, залить кипятком на 10–15 минут, затем воду слить. Обсушить фрукты на бумажном полотенце, затем нарезать курагу и вишню размером с изюм. Выложить сухофрукты и цедру в стеклянную банку, влить алкоголь, перемешать. Плотно закрыть крышкой. Оставить настаиваться на 12–24 часа, периодически помешивая. По прошествии времени алкоголь почти впитается.

**Совет:** *Виски или другой крепкий алкоголь можно заменить крепкой ароматной заваркой или апельсиновым соком.*

Для теста муку просеять дважды.

Для опары в тёплое молоко добавить 1 ст. л. сахара из общего количества, перемешать. Добавить сухие дрожжи, перемешать смесь до однородности. Всыпать 3 ст. л. муки без горки из общего количества. Хорошо перемешать. Поставить ёмкость в полиэтиленовый пакет и отправить в тёплое место на 15–20 минут до образования «пенной шапочки».

Остальную муку смешать с солью и пряностями.