



# ВСТУПЛЕНИЕ





**Н**овый год всегда ассоциируется с волшебством — временем, когда можно все и чуточку больше. Вокруг суэта: поиск праздничных рецептов, подарков, в воздухе трепет и волнение. Мир становится теплее. И несмотря на подведение итогов и авралы перед каникулами, люди чаще улыбаются и помогают друг другу. В чем причина? В обновлении. Земля прошла свой круг и готова к следующему этапу — отбрасывает старое и принимает новое.

Проведите этот месяц в предвкушении Нового года и волшебства! Любимые сказки, секретные рецепты и тридцать вечеров до самого кануна, которые можно разделить вместе с любимыми, — разве не чудо?

Открывайте по одному рецепту в день, вспоминайте классические сказки, и пусть ваш декабрь наполнится весельем и ароматом пряностей!



# День 1



— Сходи-ка, Красная Шапочка, к бабушке, снеси ей гостинцев да узнай, здорова ли она, — попросила матушка.

Собралась Красная Шапочка, подхватила корзинку, прикрыла ее платочком и отправилась к бабушке. Идет она лесом, а навстречу ей серый Волк.

— Куда ты идешь и что у тебя в корзинке, девочка? — спрашивает Волк.

— Я иду к бабушке, — отвечает Красная Шапочка. — А несу я ей...

Что же там, в корзинке, под платочком?



Ш. Перро  
«Красная шапочка»



## Жареные пирожки с повидлом



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука — **850 г**  
и еще немного для  
присыпки стола  
Вода — **450 мл**  
Сухие дрожжи — **12 г**  
Соль — **½ ч. л.**  
Сахар — **50 г**  
Растительное масло —  
**2 ст. л.**  
и еще 280 мл для жарки  
Повидло, какое вам  
нравится — **500 г**

### ГОТОВИМ:

1. В глубокую емкость налейте чуть теплую воду. Добавьте 2 столовые ложки растительного масла от общего количества, горсть муки, сахар, соль и дрожжи. Хорошо размешайте опару и оставьте на 15 минут в теплом месте.
2. Тем временем в отдельную миску просейте муку, а затем постепенно всыпьте ее в опару, постоянно помешивая. Замешенное тесто должно получиться нежным и мягким. Накройте его чистым полотенцем и снова уберите в тепло на 1–1,5 часа.
3. Присыпьте мукой стол, выложите на него тесто и разделите его на небольшие порции. В среднем на один пирожок понадобится 50–55 г теста.
4. Сформируйте из получившихся кусочков теста лепешки. В центр положите повидло. Хорошенько склейте концы лепешки, чтобы начинка оказалась надежно запечатанной внутри.
5. В сковороде разогрейте оставшееся масло и поочередно выкладывайте пирожки швом вниз. Обжаривайте их с каждой стороны до румяной корочки, а готовые накрывайте глубокой тарелкой, чтобы не твердели.
6. Можно подавать на стол! Получилось не хуже, чем у Красной Шапочки — от таких пирожков не откажется ни бабушка, ни даже Волк!



# День 2



После долгих поисков, проб и примерок принц наконец нашел обладательницу хрустальной туфельки! Принц надел туфельку на ногу Золушки, и все вокруг раскрыли глаза — от удивления, восхищения и — зависти. Во дворце был дан великолепный бал, на котором Золушка танцевала с принцем до самого утра. А придворные подавали невиданные яства...





Ш. Перро  
«Золушка»



## Яблочная галета



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоки — **3 шт.**

Пшеничная мука — **165 г**

Сливочное масло — **90 г**

Соль — **¼ ст. л.**

Сахар — **1 ст. л.**

Вода — **4 ст. л.**

Ванильный сахар  
по вкусу

### ГОТОВИМ:

**1.** Смешайте в миске муку с солью, обычным и ванильным сахаром, добавьте масло, разотрите все в крупную крошку.

**2.** Влейте по столовой ложке воды и, размешивая вилкой, замесите тесто. Скатайте его в шар и уберите в холодильник на 30 минут.

**3.** Яблоки очистите от кожуры, разрежьте пополам, удалите сердцевину, нарежьте тонкими дольками.

**4.** Разогрейте духовку до 220 °С, противень застелите пергаментом, смажьте кусочком сливочного масла.

**5.** Тесто переложите на стол, посыпанный мукой, раскатайте тонкий круг, стараясь не повредить тесто.

**6.** Яблоки разложите кругами немного внахлест, отступая от краев 2–3 см. Присыпьте сахаром. Сверху положите кусочки сливочного масла.

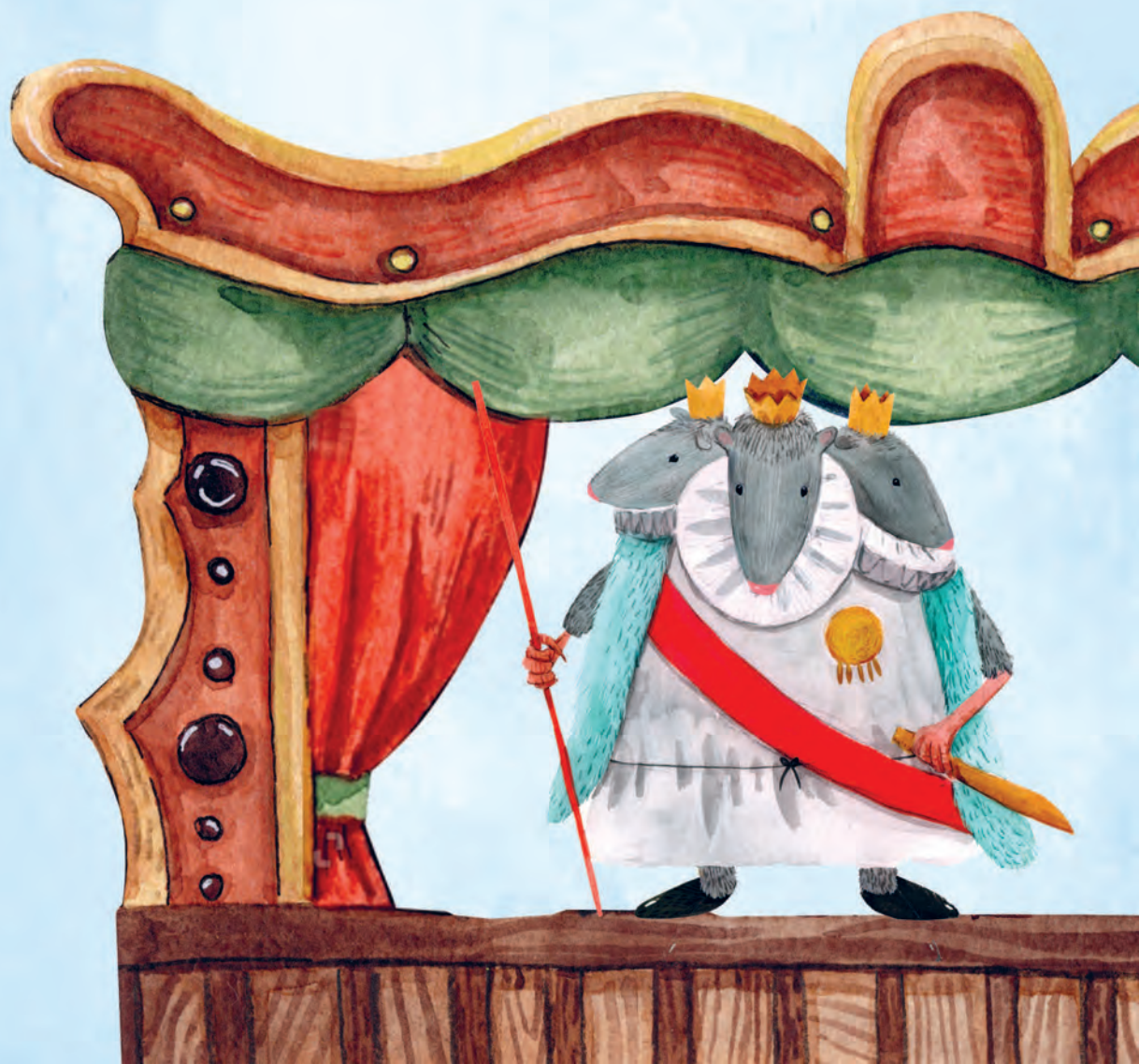
**7.** Выпекайте галету 30–35 минут, пока она немного не подрумянится и яблоки не станут нежными.

**8.** Чтобы десерт стал поистине королевским, можно подать его с шариком ванильного мороженого!





День 3



В ночь на Рождество крестный подарил Мари необычную игрушку, и совсем скоро начали происходить чудеса... Детские солдатики, куклы стали оживать и разговаривать, а девочка отправилась в Конфетенхауз – маленький город, построенный из конфет, печенья и пряников. Как здорово, что Мари смогла захватить из волшебного городка один рецепт! Говорят, он исполняет желания...



Э. Т. А. Гофман  
«Щелкунчик и Мышиный король»



# Медово-имбирное печенье



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука — **700-750 г**  
Мягкое  
сливочное масло — **200 г**  
Сахар — **300 г**  
Мед — **200 г**  
Яйца — **3 шт.**  
Сода — **1 ч. л.**  
Корица — **1 ч. л.**  
Молотый  
сухой имбирь — **1 ч. л.**  
Молотый мускатный  
орех — **1 ч. л.**

## ГОТОВИМ:

1. Смешайте яйца с сахаром с помощью миксера на низкой скорости.
2. Растопите мед, но не доводите его до кипения.
3. Добавьте в мед сливочное масло, потом специи и смешайте с яйцами и сахаром.
4. Добавьте соду перемешайте миксером на низкой скорости.
5. Постепенно добавляйте муку.
6. Переложите полученное тесто в пакет и уберите его на ночь в холодильник (а можно даже на сутки!).
7. Выпекайте печенье при температуре 180 °С в течение 20 минут — оно должно стать золотистым.
8. Остудите и зовите семью пить чай с печеньем, хотя наверняка все сбегутся без зова, на один лишь волшебный аромат!



er tastes better  
a we eat together

# День 4



— Пряничный домик! — воскликнул Жан.

— Садик из конфет! — восхищенно выдохнула Мари.

Жан отломил кусочек от крыши и принялся уплетать мягкий пряник. Мари нашла в волшебном садике миндаль и марципановые морковки. Злая колдунья наблюдала за детьми и хитро улыбалась: одно секретное блюдо — и они останутся у нее навсегда.

— Я дам вам, ребята, кое-что повкуснее...

Что же скрывает колдунья?





## Ш. Перро «Пряничный домик»



# Пряники



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука — **550 г**

Кефир — **350 г**

Сахар — **220 г**

Яичный желток — **2 шт.**

Яичный белок — **1 шт.**

Мед — **3 ст. л.**

Растительное  
масло — **3 ст. л.**

Сода пищевая —  **$\frac{3}{4}$  ч. л.**

### ГОТОВИМ:

- 1.** Желтки и белок смешайте с сахаром и медом, пока не получится однородная масса.
- 2.** В отдельной миске смешайте кефир и растительное масло, следом добавьте яичную массу, слегка взбейте миксером.
- 3.** Добавьте муку с содой и вымесите тесто. Оно должно стать мягким и нетугим.
- 4.** Посыпьте стол и скалку мукой, раскатайте получившееся пряничное тесто до толщины 1 см и формочками вырежьте фигурки. А если у вас есть специальные формочки для печатных пряников, получится еще интереснее.
- 5.** Противень с пряниками поставьте в заранее разогретую до 180 °С духовку. Выпекайте их 25 минут.
- 6.** Готовым пряникам дайте остыть — и можно есть. Дом из них, пожалуй, не построишь, зато как вкусно!