



ВСТУПЛЕНИЕ



Новый 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!