



Лучшие
идеи для
любимого
праздника

В ожидании новогоднего чуда

Готовим, печем, мастерим

18+



ПЕЧЕМ

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ КЛАССИКА

СТРАНИЦЫ 7—85

Ванильные рогаики, звездочки с корицей, нежнейшее масляное печенье... Добавьте к этому шоколадное домино, пряничный домик и пышный штоллен – и ожидание Рождества станет особенно сладким и ароматным.

ГОТОВИМ

ДУХОВНАЯ ПИЦЦА И ПРАЗДНИЧНАЯ ЕДА

СТРАНИЦЫ 87—165

Дети мечтают о том, чтобы застолье поскорее закончилось, ночь прошла, и под елкой появились бы подарки. Взрослые же, напротив, надеются, что пиршество никогда не закончится, ведь праздничные блюда божественно вкусны!



ВКУСНЫЕ ПОДАРКИ

СДЕЛАНО С ЛЮБОВЬЮ

СТРАНИЦЫ 167—185

Самый лучший подарок, как известно, – тот, что сделан своими руками. А так как путь к сердцу, причем не только к мужскому, лежит через желудок, то приготовленные на вашей кухне масла, ликеры и сладости станут самым лучшим доказательством искренней дружбы и верной любви.

АДВЕНТ-КАЛЕНДАРЬ

24

Ежедневно открывать маленькую дверцу особого календаря – один из самых приятных ритуалов предрождественского сезона в Европе. Обычно этот период длится 24 дня (с 1 по 24 декабря), поэтому мы приготовили для вас 24 страницы с интересными рецептами блюд и идеями подарков, которые, несомненно, приятно удивят и доставят удовольствие.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ: СТРАНИЦЫ 186—191







РОЖДЕСТВЕНСКАЯ КЛАССИКА

ПЕЧЕМ

НЕЖНОЕ МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

50–60 штук | 40 минут | Время выпекания: 12 минут |
Калорийность: 40 ккал/1 шт.

ДЛЯ ТЕСТА:

½ лимона
250 г муки
100 г сахара
125 г охлажденного сливочного масла
2 желтка

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

2 желтка
1 ст. л. молока
разноцветный сахар (по желанию)

ВАРИАНТЫ

Для получения темного печенья добавьте в тесто 2 столовые ложки какао-порошка. Для сдвоенного печенья соедините два печенья ореховым кремом. Готовые изделия можно полить растопленным шоколадом или украсить розовой глазурью (для нее смешайте 200 г сахарной пудры с 2–3 столовыми ложками виноградного сока и разотрите ложкой). Для получения красивой темной шоколадной глазури можно использовать горький шоколад с содержанием какао-бобов не менее 70%.

ТЕСТО. С половинки лимона мелкой теркой снимите цедру. Нам понадобится 1 чайная ложка цедры. Просейте муку в миску. Положите сахар, цедру и нарезанное мелкими кубиками сливочное масло. Добавьте яичные желтки и вымесите тесто с помощью ручного миксера с насадками для теста. Сформируйте из него шар, заверните в пленку и уберите в холодильник на 2 часа.

Духовку нагрейте до 175 °С. Противень выстелите бумагой для выпечки. На подпыленной мукой поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной 3–4 мм. С помощью формочек вырежьте небольшие изделия и разложите по противням.

УКРАШЕНИЕ. В небольшой миске взбейте желтки и молоко. Получившейся смесью смажьте изделия с помощью кисточки. Посыпьте цветным сахаром. Поместите противни с изделиями из теста в духовку на 10–12 минут. Печенье должно приобрести золотисто-коричневый цвет. Снимите с противня и дайте остыть. Такое печенье можно убрать в жестяную коробку и хранить в течение четырех недель.



ВАНИЛЬНЫЕ РОГАЛИКИ



Примерно 60 штук | 1 час 15 минут |
 Время охлаждения: 12 часов | Время выпекания:
 12 минут | Калорийность: 65 ккал/1 шт.

2 стручка ванили • 280 г муки (плюс еще немного
 для раскатывания теста) • 100 г молотого миндаля •
 70 г сахара • 210 г охлажденного сливочного масла •
 100 г сахарной пудры

1. Разрежьте каждый стручок ванили вдоль и выскребите семена. Измельчите их скалкой. На рабочей поверхности замесите однородное тесто из муки, миндаля, сахара, нарезанного мелкими кубиками сливочного масла и семян ванили. Разделите тесто

на четыре части и каждую раскатайте в колбаску диаметром 2–3 см. Заверните в пленку и уберите в холодильник на 12 часов.

2. Разогрейте духовку до 160 °С. Противень выстелите бумагой для выпечки. Разрежьте каждую колбаску из теста на 15 кусочков шириной примерно 1 см. Руками сформируйте рогаики в форме полумесяца и разложите на противне.

3. Выпекайте примерно 12 минут, затем извлеките бумагу вместе с печеньем и дайте немного остыть. Посыпьте теплые рогаики сахарной пудрой. Дайте печенье остыть и храните в жестяной коробке: рогаики сохраняют чудесную мягкость и ванильный аромат как минимум три недели.

ВАРИАНТ ШОКОЛАДНЫЕ РОГАЛИКИ

Смешайте 280 г муки с 50 г молотого миндаля, 100 г тертого горького шоколада, 70 г сахара и 210 г нарубленного охлажденного сливочного масла. Вымесите гладкое тесто и уберите в холодильник на 1 час. Затем сформируйте рогаики, испеките и дайте полностью остыть. 100 г горького шоколада наломайте, растопите на горячей водяной бане и дайте слегка остыть. Окуните кончики рогаиков в глазурь и дайте высохнуть на противне, выстеленном бумагой для выпечки.

ЗВЕЗДОЧКИ С КОРИЦЕЙ

Примерно 50 штук | 50 минут | Время выпекания:
15 минут | Калорийность: 65 ккал/1 шт.

1 стручок ванили • 3 белка • соль • 200 г сахарной
пудры • 400 г молотого миндаля • 3 ч. л. молотой
корицы • 1 ст. л. лимонного сока • формочка
для печенья (звезда) • немного сахара

1. Разрежьте ванильный стручок вдоль и выскребите семена. Измельчите скалкой. В миске взбейте 2 белка с щепоткой соли миксером до устойчивых пиков. Постепенно добавляйте 100 г сахарной пудры и семена ванили. Продолжайте взбивать до гладкости. Осторожно введите миндаль и корицу. Затем аккуратно перемешивайте лопаточкой до получения однородной массы.

2. Разогрейте духовку до 150 °С. Раскатайте влажное тесто в пласт толщиной около 7 мм между двумя слоями пищевой пленки. Снимите верхнюю ее часть и формочками вырежьте из теста звездочки. Время от времени обмакивайте форму для печенья в сахар, чтобы изделия не прилипали. Выложите звездочки на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

3. Соедините оставшиеся белок и сахарную пудру, а также лимонный сок в миске и взбейте до образования плотной пены. Равномерно нанесите массу на звездочки с корицей с помощью кисточки. Выпекайте изделия в горячей духовке 13–15 минут. Глазурь должна остаться белой, а миндальная основа – слегка влажной. Поместите коричневые звездочки на решетку и дайте полностью остыть.



СОВЕТ

Тесто можно приготовить заранее, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник.

КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Примерно 50 штук | 20 минут | Время выпекания:
15 минут | Калорийность: 30 ккал/1 шт.

4 белка • соль • 140 г сахара • 1 пакетик ванильного сахара • 65 г мягкого диетического творога • 200 г кокосовой стружки • 2 капли миндального экстракта • 50 вафель (5 см в диаметре) • 100 г горького шоколада (70%)

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте белки и щепотку соли до устойчивых пиков. Постепенно введите обычный и ванильный сахар и взбейте до гладкости. Творог, кокосовую стружку и миндальный экстракт перемешайте с белковой массой с помощью лопатки.

2. Противень выстелите бумагой для выпечки и разложите вафли. Отделите небольшие кусочки творожно-миндальной массы с помощью двух чайных ложек и выложите на вафли. Выпекайте 15 минут, затем дайте остыть.

3. Шоколад наломайте, растопите на горячей водяной бане, дайте немного остыть и поместите в кулинарный мешочек. Украсьте печенье шоколадной глазурью и дайте ей застыть.



ШАРИКИ С ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ

Примерно 40 штук | 30 минут | Время выпекания:
25 минут | Калорийность: 80 ккал/1 шт.

250 г молотого фундука • 250 г сахара • 4 белка • соль • 50 г сахара • 40 ядер фундука

1. Тщательно перемешайте молотый фундук и сахар. Взбейте белки с щепоткой соли миксером до образования устойчивых пиков. Ближе к концу процесса постепенно введите примерно половину орехово-сахарной смеси. Понемногу добавляйте оставшуюся.

2. Разогрейте духовку до 175 °С. Противень выстелите бумагой для выпечки. В глубокую тарелку насыпьте сахар для обваливания шариков. Смочите руки водой. С помощью чайной ложки отделяйте массу размером с грецкий орех и скатайте шарики. Обваляйте шарики в сахаре и поместите на противень, оставляя между ними достаточно места, так как при выпекании шарики увеличатся в размерах.

3. В центр каждого шарика положите 1 ядро фундука и слегка прижмите. Выпекайте шарики в горячей духовке 20–25 минут. Достаньте из духовки и дайте слегка остыть на противне, затем – на решетке для охлаждения выпечки.

ПРЯНИКИ «МАГЕНБРОТ»

Примерно 60 штук | 50 минут | Время выпекания:
20 минут | Калорийность: 50 ккал/1 шт.

300 г цельнозерновой муки • 2 ч. л. разрыхлителя •
2 ст. л. какао-порошка • 2½ ч. л. смеси пряностей
для пряников • соль • 30 г тростникового сахара •
50 г меда • 2 ст. л. сливок (20%) • 75 мл молока •
100 г горького шоколада (70%) • 20 г сливочного масла •
180 г сахарной пудры • ¼ ч. л. молотой корицы •
свежий тертый мускатный орех на кончике ножа •
мука для раскатывания теста

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Муку, разрыхлитель, какао, смесь пряностей, 2 щепотки соли, сахар, мед, сливки, молоко и 75 мл воды соедините в миске и вымесите. Раскатайте тесто на поверхности, подпыленной мукой, в пласт толщиной 2 см, выложите на противень, покрытый бумагой для выпечки, и выпекайте около 20 минут. Дайте остыть (5 минут на противне, затем на решетке).

2. Порубите шоколад и сливочное масло, затем вместе растопите в кастрюле, добавив 70 мл воды. Всыпьте сахарную пудру, корицу и мускатный орех, перемешайте. Нарежьте тесто ромбами, опустите в миску с глазурью и аккуратно перемешайте, чтобы глазурь полностью покрыла пряники. Оставьте на 12 часов при комнатной температуре.



БАЗЕЛЬСКИЕ БРУНСЛИ

Примерно 30 штук | 12 минут | Время выпекания:
20 минут | Калорийность: 85 ккал/1 шт.

100 г молочного шоколада • 2 яйца • 150 г сахара •
1 ч. л. ванильного сахара • ½ ч. л. молотой корицы •
соль • 200 г молотого миндаля

1. Разогрейте духовку до 160 °С. Противень выстелите бумагой для выпечки. Шоколад мелко порубите или натрите на крупной терке. Уберите в холодильник.

2. Соедините яйца, обычный и ванильный сахар, молотую корицу и щепотку соли в миске и перемешивайте в течение 1 минуты миксером. Добавьте молотый миндаль и шоколад.

3. Из теста с помощью двух чайных ложек отсадите небольшие порции теста размером с грецкий орех на противень, оставляя достаточное расстояние между ними. Выпекайте 20 минут, затем достаньте и дайте полностью остыть на противне.





12	18	21	19
17	10	8	23
3	13	7	5
14	16	24	11
18	15	20	9

1

ВЕЧНЫЙ АДВЕНТ-КАЛЕНДАРЬ*

Один из самых замечательных ритуалов Адвента – ежедневное получение приятного сюрприза, который спрятан за дверцей календаря. Причем нравится это не только детям, но и взрослым.

Сделать вечный календарь вовсе не сложно, а заполнить его можно ностальгическими картинками, мини-фотографиями или сладкими миниатюрными сюрпризами. Итак, приступим!

МАТЕРИАЛЫ

Использованный готовый календарь из картона • зеленая акриловая краска • 24 почтовые марки (можно заказать коллекционный набор в интернете) • набор штампов с буквами и цифрами • 2 крепежа для картинок со специальными «ушками» • атласная лента золотистого или зеленого цвета • кисть • клей-карандаш

1. Покрасьте календарь в зеленый цвет и дайте ему высохнуть. На каждую из 24 дверок наклейте почтовую марку.
2. С помощью штампов пронумеруйте дверцы цифрами от 1 до 24 и напишите текст «От меня с любовью» или другое нежное послание.
3. Приклейте крепежи для картин к задней части календаря и проденьте через специальные «ушки» атласную ленту. Разместите на стене. Готово!

* Адвент (от лат. adventus – приход) – название периода, предшествующего католическому или протестантскому Рождеству (аналог православного Рождественского поста, который, однако, не предполагает особых ограничений в еде). Прим. ред.



СОВЕТ

Такой календарь можно использовать на протяжении нескольких лет, меняя наполнение. Для этой цели, например, идеально подойдут ромовые шарики со с. 180. Вот увидите: близкие будут в восторге!

ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ



Примерно 40 штук | 30 минут | Время выпекания:
15 минут | Калорийность: 80 ккал/1 шт.

½ лимона • 220 г мягкого сливочного масла • 80 г сахарной пудры • 1 пакетик ванильного сахара • 1 яйцо • 1 желток • 250 г муки • 50 г кукурузного крахмала • 200 г горького шоколада (70%) • кондитерский мешок

1. С половинки лимона снимите цедру мелкой теркой. Понадобится 1 чайная ложка цедры. Соедините в миске сливочное масло, сахарную пудру и ванильный сахар и тщательно взбейте миксером. Добавьте яйцо, желток и цедру. Просейте муку с кукурузным крахмалом и добавьте в массу, непрерывно помешивая.

2. Разогрейте духовку до 175 °С. Противень выстелите бумагой для выпечки. Заполните тестом кондитерский мешок с насадкой в форме большой звезды и быстро выдавите на противень, чтобы получились изделия различной формы (колечки, бантики, завитки, полоски).

3. Выпекайте 10–15 минут до золотисто-желтого цвета. Дайте остыть.

4. Шоколад наломайте, растопите на горячей водяной бане и дайте немного остыть. Окуните каждое печенье наполовину в жидкий шоколад и дайте застыть. Печенье можно хранить в жестяной банке в течение четырех недель.

ВАРИАНТ

Для приготовления темного печенья вместо лимонной цедры добавьте в тесто 2 чайные ложки какао. Испеките печенье, как описано выше, и украсьте шоколадной глазурью.

ПЕЧЕНЬЕ СО СМОРОДИНОВЫМ ЖЕЛЕ

Примерно 40 штук | 30 минут | Время охлаждения:
1 час | Время выпекания: 10 минут | Калорийность:
90 ккал/1 шт.

½ лимона • 300 г муки • 100 г сахара • 2 желтка • 200 г
мягкого сливочного масла • 3 ст. л. сахарной пудры •
100 г смородинового желе • формочки диаметром 6 см

1. Для теста с половинки лимона снимите цедру мелкой теркой. Просейте муку, перемешайте с цедрой лимона и сахаром. Выложите на рабочую поверхность. В середине сделайте углубление и введите желтки. Добавьте масло и быстро замесите руками песочное тесто. Сформируйте шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.

2. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень выстелите бумагой для выпечки. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4 мм на рабочей поверхности, подпыленной мукой, затем вырежьте четное количество изделий. В половине из них сделайте отверстия посередине. Разложите на противне. Выпекайте 8–10 минут до золотистого цвета. Дайте остыть.

3. Для украшения посыпьте изделия с отверстиями сахарной пудрой. Подогрейте желе из красной смородины в маленькой кастрюле и смажьте изделия без отверстий. Соедините попарно и слегка прижмите. Оставьте на 20 минут при комнатной температуре.



ВАРИАНТ

Можно вырезать изделия разного размера и сделать многоуровневые пирожные, соединяя слои желе.

ПЕЧЕНЬЕ А-ЛЯ ШТОЛЛЕН

Примерно 25 штук | 40 минут | Время охлаждения:
около 1 часа | Время выпекания: 20 минут |
Калорийность: 140 ккал/1 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

105 г сливочного масла
50 мл молока
250 г муки
соль
½ пакетика сухих дрожжей
50 г сахара
2 яйца
1 лимон
50 г изюма
50 г цукатов
150 г марципановой массы
50 г сахарной пудры
50 г измельченного миндаля

ВАРИАНТ

Вместо лимона и изюма
можно взять 100 г гото-
вой фруктовой смеси.

1. В маленькой кастрюле растопите 75 г сливочно-го масла. Подогрейте молоко. Смешайте в миске муку, сухие дрожжи, сахар и щепотку соли. Отделите желтки от белков. Добавьте молоко, желтки и растопленное сливочное масло к муч-ной смеси. Вымесите тесто. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут.
2. Выжмите сок из лимона. Вымойте и обсуши-те изюм. Мелко нарежьте изюм и цукаты, затем перемешайте с лимонным соком. Натрите мар-ципановую массу на крупной терке, добавьте 1 белок, сахарную пудру и тщательно переме-шайте. Соедините миндаль с изюмом и цукатами, добавьте в марципановую массу. Перемешайте.
3. Раскатайте охлажденное тесто в большой прямоугольник (примерно 26 x 32 см) и смажь-те оставшимся белком. Выложите сверху мар-ципановую массу и равномерно распределите по поверхности. Сверните рулет (по длин-ной стороне). Заверните в пищевую плен-ку и уберите в холодильник на 30 минут.
4. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень выстелите бумагой для выпечки. Разрежьте тесто на 25 кусочков шириной около 2 см, выложите на противень и выпекайте примерно 15 минут.
5. Тем временем оставшееся масло расто-пите. Печенье на противне смажьте маслом и выпекайте еще 5 минут. Дайте остыть.





В ожидании новогоднего чуда. Готовим, печем, мастерим / [перевод с немецкого Э. Веселковой]. — Москва : Эксмо, 2020. — 192 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

Все ожидают Новый год по-своему. Мы — в предверии наступающего Рождества, Европа и Америка уже отпраздновали Christmas. Тем не менее подготовить дом, придумать подарки и узнать блюда, которые приготовишь на праздник, — это веселые задачи, которые объединяют людей, где бы они ни жили. Поэтому мы предлагаем вам познакомиться с чудесной предновогодне-рождественской книгой с большим количеством сладких рецептов (в том числе штоллена и пряничного домика) и праздничных горячих блюд, вариантов подарков, украшений и пожеланий. И адвент-календарем!

УДК 641.55+746
ББК 36.997+37.248

ISBN 978-5-04-105132-7

© ИП Пухов, перевод, верстка, оформление, 2019
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

В ОЖИДАНИИ НОВОГОДНЕГО ЧУДА ГОТОВИМ, ПЕЧЕМ, МАСТЕРИМ

Weihnachten für die ganze familie

ISBN 978-3-8338-6699-9
© GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, 2018

GRAFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Перевод на русский язык Эльвиры Веселковой

Редакторы — Н. Кузнецова, Т. Сотникова
Обложка — Ю. Анохина
Макет, верстка, препресс — А. Бельтиков
Корректура — Л. Воробьева
Техническая редакция — Т. Анохина

В оформлении обложки использованы фотографии:
verca / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
A StockStudio, laura.h, Danilova Janna, Anna Bogush / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Ответственный редактор Е. Левашева
Художественный редактор Е. Пуговкина

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүш: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Москва, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тәуар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему заказов на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қарбызданушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің қарамадылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат: сайтта: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған



Подписано в печать 16.09.2019. Формат 84x108¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,16.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-04-105132-7



9 785041 051327 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги

