

**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 отпраздновав 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](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндүрүш: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Taýap belgisi: «Эксмо»

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по прямым претензиям на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ. Дембровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/92; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат: [www.eksmo.ru/certification](http://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](http://www.eksmo.ru/certification)

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 16.09.2019. Формат 84x108<sup>1/16</sup>.

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](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
одни клики до книги



В ОЖИДАНИИ

**НОВОГОДНЕГО**

**ЧУДА**

*Готовим, печем,  
мастерим*



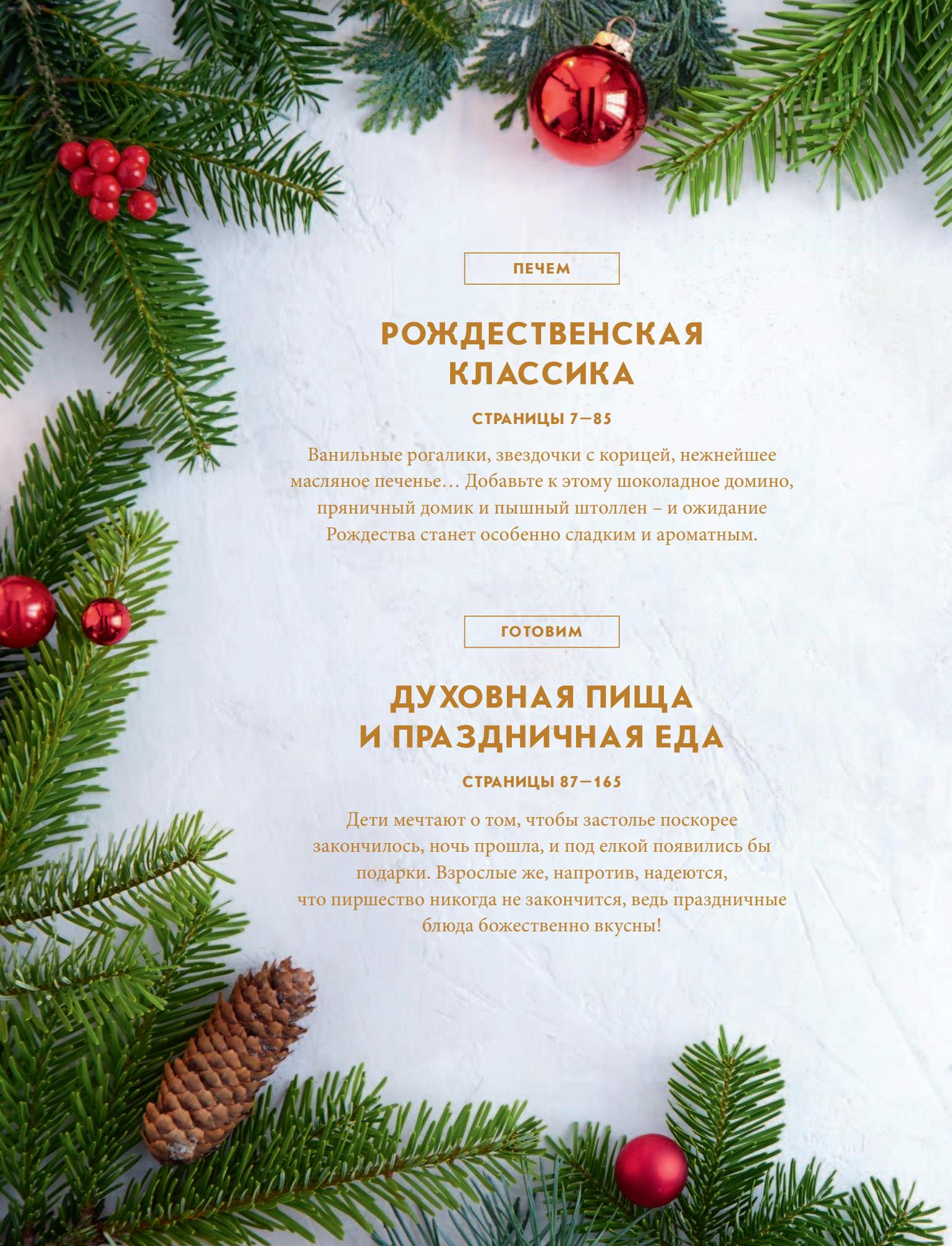
В ОЖИДАНИИ  
**НОВОГОДНЕГО  
ЧУДА**

*Готовим, печем,  
мастерим*

*Перевод с немецкого Эллы Веселковой*

**хлеб\*соль®**

Москва  
2020



ПЕЧЕМ

## РОЖДЕСТВЕНСКАЯ КЛАССИКА

СТРАНИЦЫ 7–85

Ванильные рогалики, звездочки с корицей, нежнейшее масляное печенье... Добавьте к этому шоколадное домино, пряничный домик и пышный штollen – 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 подготовили 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 рогалики в форме полумесяца и разложите на противне.

**3.** Выпекайте примерно 12 минут, затем извлеките бумагу вместе с печеньем и дайте немного остыть. Посыпьте теплые рогалики сахарной пудрой. Дайте печенье остыть и храните в жестяной коробке: рогалики 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 рогалики, испеките и дайте полностью остыть. 100 г горького шоколада наломайте, растопите на горячей водяной бане и дайте слегка остыть. Окуните кончики рогаликов в глазурь и дайте высохнуть на противне, выстеленном бумагой для выпечки.

## ЗВЕЗДОЧКИ С КОРИЦЕЙ

Примерно 50 штук | 50 минут | Время вытекания:  
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 добавьте 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.



