



# Рождество в яблоневоm домике Петронеллы

Рождественская история

Петронелла Штрудельхофф довольно огляделась. Именно так должен выглядеть дом яблоневоy ведьмы в рождественскую пору! Повсюду были разложены зелёные еловые ветки, сосновые шишки и упаковочная бумага. На бельевой верёвке сохли яблочные колечки. Рядом с диваном стоял мешок, доверху набитый грецкими орехами.

— Рождество уже на подходе, это совершенно очевидно, — удовлетворённо прожужжал Люциус, жук-олень.



— Точно! — засмеялась яблоне-  
вая ведьма. — А когда  
я сегодня испеку волшебные  
пряники, у нас в доме будет  
идеальная рождественская  
атмосфера.

По мнению Петронеллы, не-  
деля накануне Рождества без  
выпечки — как Новый год без хо-  
ровода. Всё утро она варила сироп и

пекла пряники, как вдруг услышала в саду знакомые голоса.

— Петронелла! Петронелла! — Лина и Луис Брецели резво подня-  
лись по волшебной верёвочной лестнице и уже стояли на ветке перед  
её входной дверью.

Яблоневая ведьма немедля открыла дверь. Восточный ветер гнал  
по небу ледяные облака.

— Заходите скорее в дом, пока вас не сдуло с дерева, — попривет-  
ствовала она гостей.

Близнецов не пришлось упрашивать. Они сняли шапки и перчатки  
и прошли вслед за Петронеллой на кухню.

— Ой, чем это так вкусно пахнет? — Близнецы шумно втянули  
носом воздух.

— Когда я закрываю глаза, мне становится хорошо-прехорошо, как  
будто я очутилась в волшебной рождественской сказке, — вздохнула  
Лина.

Луис кивнул.

— А если и снег наконец-то соизволит пойти, то рождественская  
сказка наступит не только дома, но и на улице. Мы могли бы столько  
сделать! Слепить снежного монстра, покататься на санках...

— Вы уже пробовали позвать снег песней? — поинтересовалась  
Петронелла.

Близнецы помотали головами.

— Сами виноваты. Это надёжное средство, много раз в этом убеждалась.

— Правда? И что нужно петь?

— Попробуйте вместе со мной: «Маленькой ёлочке холодно зимой...» Вы же знаете эту песенку?

— А она поможет? — удивился Луис.

— Обязательно! Вам только нужно петь старательно. — Ведьмочка засмеялась. — А теперь не хотите ли помочь мне испечь рождественские ванильные рогалики?

— Ну конечно! — воскликнули близнецы.



Хотите узнать дальше о подготовке к празднику в яблоневом домике? Продолжение читайте на с. 38



Приятного  
аппетита!



Выпечка


# Рецепты ведьминской кухни

**Ммм... Чем так вкусно пахнет на кухне маленькой ведьмы?  
Петронелла Штрудельхофф печёт в предрождественские  
недели не покладая рук. На следующих страницах ты найдёшь  
множество рецептов вкусной рождественской выпечки.**

**Приятного аппетита!**

Готовим  
сами

# Жареный миндаль

Уровень сложности: 

**Люциус — лучший друг Петронеллы — обожает жареный миндаль. Поэтому в Рождество на столе всегда стоит тарелочка с этим лакомством. Жаль, тарелочка всегда так быстро пустеет!**



**Для большой порции**

**тебе потребуется:**

- ★ 200 г сахара
- ★ 1 пакетик ванильного сахара
- ★ 100 мл воды
- ★ 200 г цельных миндальных орехов
- ★ щепотка корицы



**Как приготовить:**

**1.** Налей в кастрюлю воды, добавь сахар, ванильный сахар и немного корицы. Дай закипеть. Не перемешивай! Затем добавь миндальные орехи и перемешивай до тех пор, пока орешки не покроются кристаллами сахара.

**2.** Убавь конфорку до средней температуры и мешай дальше, пока сахар снова не растает. Когда миндаль заблестит, кастрюлю можно снимать с плиты.

**3.** Разложи орехи на противне, чтобы они не соприкасались друг с другом. Дай остыть.

Выпечка

# Вафли

Уровень сложности:



**Такие вафли — прекрасное угощение в любое время года,  
но особенно хорошо они помогают  
скрасить ожидание Рождества!**



## Тебе потребуется:

- ★ 250 г маргарина или сливочного масла
- ★ 200 г сахара
- ★ 2 яйца
- ★ 1 пакетик ванильного сахара
- ★ 500 г муки
- ★ 1 пакетик разрыхлителя теста
- ★ 500 мл молока

## Как приготовить:


1. В миску разбей яйца, добавь сахар, положи растаявший маргарин или сливочное масло, а также ванильный сахар. Взбей венчиком всё вместе в пену.
2. Теперь добавь муку, разрыхлитель теста и молоко. Размешивай до получения однородной массы.

### СОВЕТ

*Посыпь готовые вафли сахарной пудрой или подай с горячим вишнёвым сиропом, ванильным мороженым и взбитыми сливками!*

Выпечка

# Рождественские ванильные рогалики по рецепту Петронеллы

Уровень сложности: 

Лина и Луис с огромным удовольствием заходили бы к Петронелле каждый день, чтобы помочь ей на кухне. Ведь в яблоневом домике ведьмы всегда очень вкусно пахнет, особенно когда Петронелла печёт свои вкуснейшие ванильные рогалики.



### Для теста потребуется:

- ★ 550 г муки
- ★ 150 г сахара
- ★ 400 г сливочного масла или маргарина
- ★ 200 г измельчённого фундука или грецких орехов

### Кроме этого потребуется:

- ★ 100 г сахара
- ★ 2 пакетика ванильного сахара

### Как приготовить:

- 1.** Смешай муку, сахар, растаявший маргарин или сливочное масло, орехи и как следует вымеси тесто.
- 2.** Сформируй из теста колбаски толщиной примерно 1 см и порежь их на кусочки длиной 5 см. Заверни колбаски в пищевую плёнку и убери на час в холодильник, чтобы затвердели.
- 3.** Руками придай колбаскам форму полумесяца и разложи на противне, застеленном бумагой для выпечки. Выпекай на нижнем уровне духовки при температуре 175 °С около 15 минут, пока рогалики не станут золотисто-коричневыми.
- 4.** Смешай 100 г сахара с ванильным сахаром и обваляй в этой смеси слегка тёплые рогалики. Дай остыть.