
ВСТУПЛЕНИЕ

Новый год всегда ассоциируется с волшебством — временем, когда можно все и чуточку больше. Вокруг суета: 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 добавьте 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!