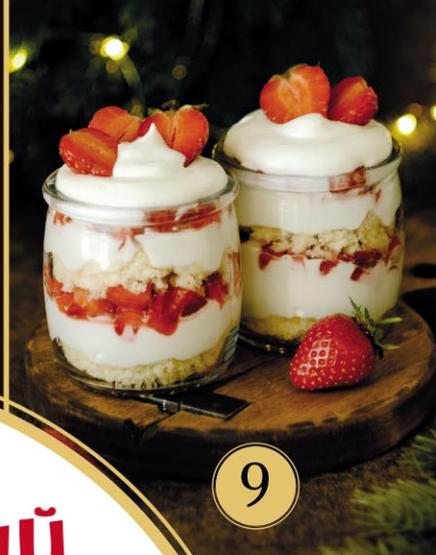


14



9



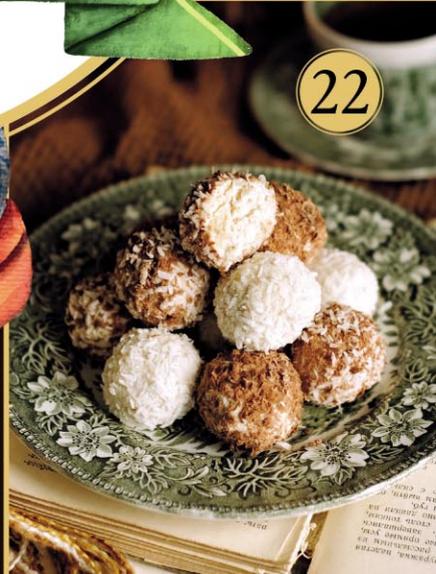
Кулинарный АДВЕНТ- КАЛЕНДАРЬ



30 секретных рецептов
по мотивам любимых
сказок



6



22







Кулинарный АДВЕНТ- КАЛЕНДАРЬ

30 секретных рецептов
по мотивам любимых
сказок



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2023



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:

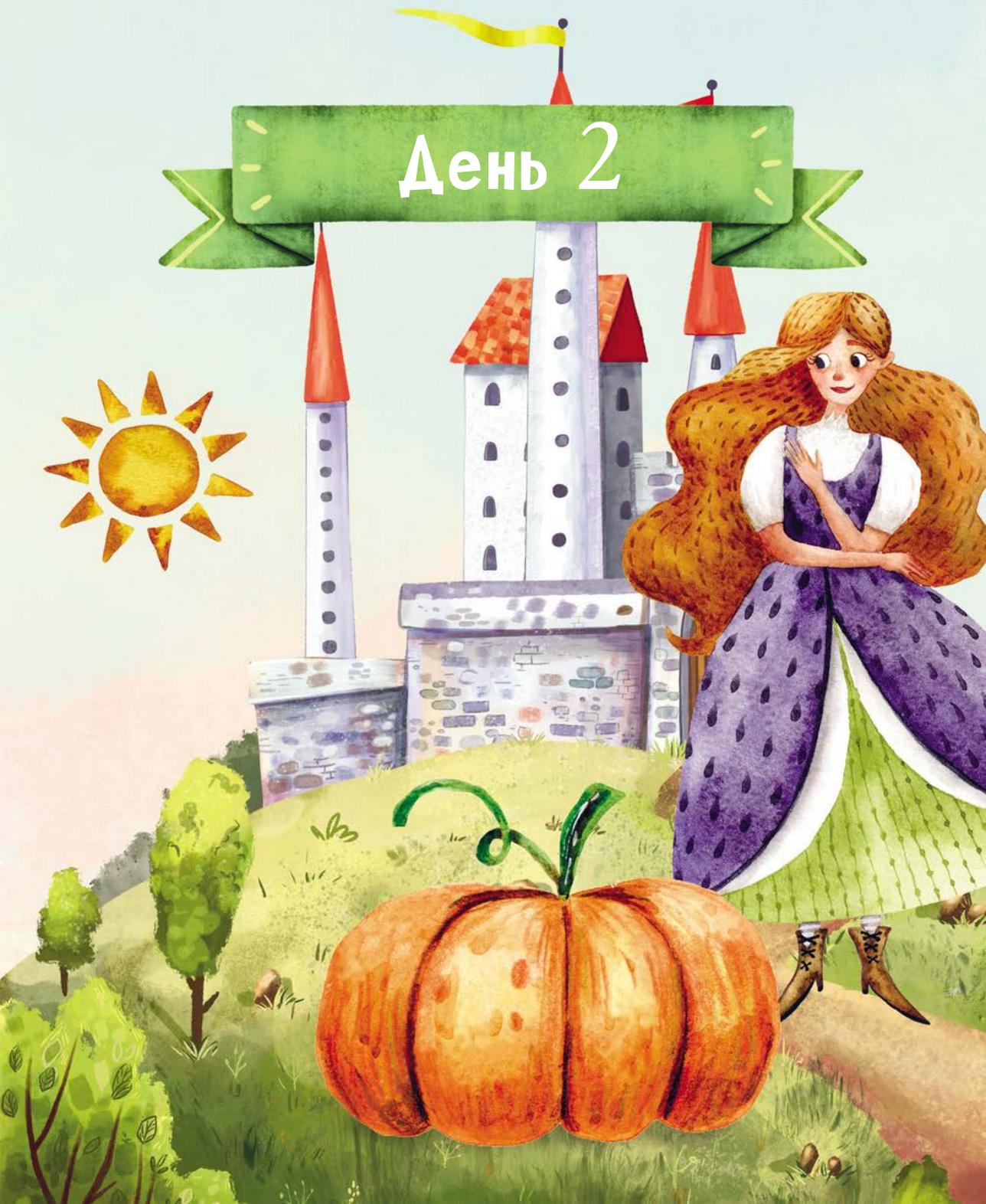
Мука — **850 г**
и еще немного для
присыпки стола
Вода — **450 мл**
Сухие дрожжи — **12 г**
Соль — **½ ч. л.**
Сахар — **50 г**
Растительное масло —
2 ст. л.
и еще 280 мл для жарки
Повидло, какое вам
нравится — **500 г**

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
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 — **¾ 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!



День 5



Когда Рапунцель исполнилось двенадцать лет, колдунья заперла ее в башне, что находилась в лесу; в той башне не было ни дверей, ни лестницы — только крошечное оконце на самом верху. Когда колдунье хотелось забраться на башню, она становилась внизу и кричала:

— Рапунцель, Рапунцель, проснись, спусти свои косоньки вниз!

Хотели бы вы себе такие волшебные волосы? А что, если секрет длинных волос Рапунцель — ее любимое блюдо?



Братья Гримм
«Рапунцель»



Сладкий ореховый суп



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Грецкие орехи — **15 шт.**

Молоко — **1 стакан**

Сахар — **1 ст. л.**

Молотая

корица — **щепотка**

Изюм

без косточек — **50 г**

Апельсин — **1 шт.**

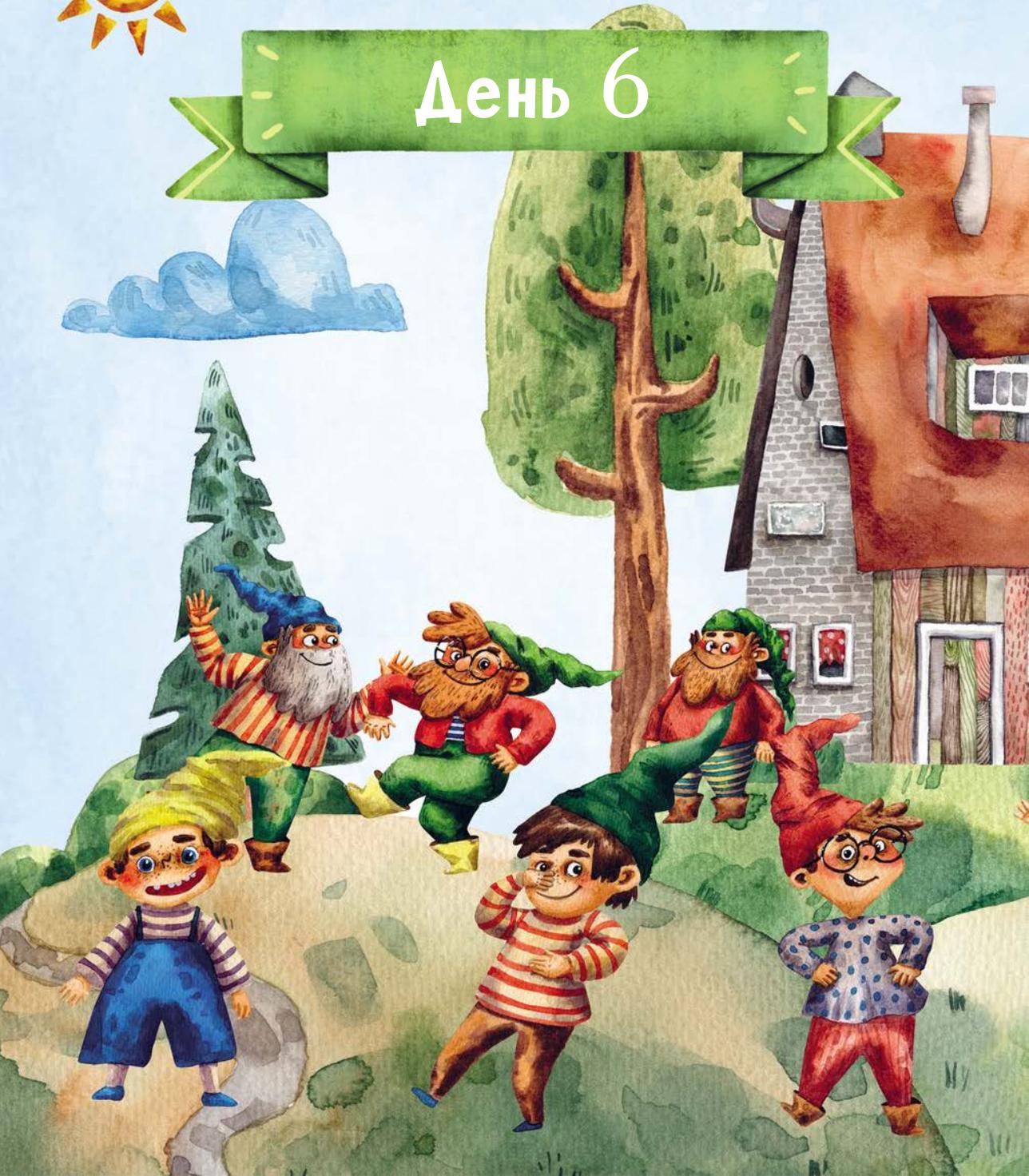
ГОТОВИМ:

- 1.** Освободите грецкие орехи от скорлупы и раздробите удобным способом, только не с помощью блендера — он может превратить орехи в маслянистую пластилиновую массу. Чем мельче будет ореховая крошка, тем нежнее суп!
- 2.** Залейте дробленые орехи молоком и добавьте горсть изюма, всыпьте сахар и молотую корицу.
- 3.** Поставьте смесь на плиту и доведите до кипения, а затем варите на медленном огне в течение 5 минут.
- 4.** Пока варится суп, очистите апельсин и нарежьте небольшими кусочками. А чтобы блюдо стало супом для настоящей принцессы, очистите апельсин еще и от пленочек.
- 5.** Слегка остудите суп и добавьте кусочки апельсина. Зовите в гости Рапунцель!





День 6



— Хочешь вести наше хозяйство, стряпать, взбивать перины, все содержать в чистоте да порядке? Оставайся — и всего у тебя будет в достатке, и злая колдунья до тебя не доберется.

Белоснежка согласилась с большой охотой и в этот же день приготовила гномам вкуснейшее рагу. И на десерт кое-что интересное!



Братья Гримм
«Белоснежка и семь гномов»



Мандариновый лимонат



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сок лимона — **250 мл**
Сахар — **200 г**
Корица — **1 палочка**
Свежая
мята — **6-7 веточек**
Мандариновый сок —
250 мл
Вода газированная
или обычная — **0,5-1,5 л**
(по вкусу)

Для подачи:

Лед (по желанию)
Горсть свежей мяты
Небольшой мандарин

ГОТОВИМ:

1. Соедините лимонный сок, 250 мл воды и сахар. Сразу же добавьте палочку корицы. Доведите до кипения.
2. Как только сахар растворится и смесь закипит, выключите огонь и добавьте несколько веточек мяты. Пусть настоится до охлаждения.
3. Полученный остывший сироп процедите через ситечко.
4. В кувшин добавьте немного льда, если хочется, несколько листьев мяты и несколько долек мандарина. Листья мяты слегка потрите в ладонях, чтобы они начали отдавать свой аромат.
5. Влейте в кувшин сироп, добавьте мандариновый сок и долейте воды по вкусу, чтобы вам было приятно пить лимонад.
6. Зовите Белоснежку отдохнуть от хлопот за бокалом лимонада!



День 7



— «Раз, два, три, горшочек, вари!» — сказала мама, и горшочек начал варить вкусную сладкую кашу. Много наварил! Мама наелась досыта, а горшочек все не перестает! Что же делать, как его остановить? Позабыла мама волшебные слова, а когда вернулась дочка, каша заполонила уже весь город. Да только никто не жаловался — вот как было вкусно да сладко.



Братья Гримм
«Сладкая каша»



Сладкий сэндвич из поленты



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кукурузная
полента — **100 г**

Большой зефир
для жарки — **1 упаковка**

ГОТОВИМ:

1. Приготовьте плотную поленту согласно инструкции на упаковке и оставьте ее остывать. Остыв, она затвердеет так, что ее можно резать на кусочки.
2. Нарезьте поленту на небольшие тонкие кружочки (их должно быть четное количество). Положите их на противень с пергаментной бумагой и запеките в духовке при 180 °С несколько минут, пока полента не станет более золотистой.
3. Выложите на одну основу зефир и накройте сверху второй половинкой. Запеченная корочка поленты должна оставаться снаружи.
4. Снова отправьте «сэндвичи» ненадолго в духовку, пока зефир не станет мягким и слегка не расплывется.
5. Подать десерт можно с вареньем, джемом или любым другим сладким соусом. Вот бы еще и такой горшочек выпросить у волшебницы!



День 8



Медведи пришли домой голодные и захотели обедать.
Большой медведь взял чашку, взглянул и заревел страшным
голосом:

– Кто хлебал из моей чашки?

А Мишутка увидал свою пустую чашку и запищал тонко:

– Кто хлебал из моей чашки и всё выхлебал?

Машенька испугалась и тихонько убежала из дома
медведей.

Что же делать маме-медведице, как успокоить свое семей-
ство, чем накормить?



«Три медведя»,
русская сказка



Каша с фруктами на завтрак



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоко — 2 шт.

Молоко — 250 мл

Овсяные хлопья — 90 г

Курага — 8 шт.

Светлый изюм — 1 ст. л.

Молотая корица — ½ ч. л.

Вода — 400 мл

ГОТОВИМ:

1. Очистите яблоки от кожуры и удалите сердцевину с семечками.

2. Нарежьте их крупными ломтиками, положите в кастрюлю среднего размера.

3. Влейте 50 мл кипяченой воды из общего количества, доведите до кипения и томите под крышкой на слабом огне 10 минут.

4. Добавьте курагу, изюм и корицу. Кипятите еще 5 минут без крышки, пока яблоки не станут мягкими.

5. В другую кастрюлю насыпьте овсяные хлопья, влейте молоко и остальную воду.

6. Доведите до кипения и варите на слабом огне, помешивая, пока каша не загустеет.

7. Разложите кашу по тарелкам, украсьте яблоками и никому не давайте съесть ее за вас!



День 9



Джек уселся со своей трубкой, а Кэтти хлопотала у печи, положила пудинг вариться в горшок. И тут... Батюшки! Горшок принялся пританцовывать да скакать, вверх и вниз, из стороны в сторону. Танцевал он явно не сам по себе, а что-то внутри него сидело и заставляло так отплясывать!

Что за чудеса, кто же забрался в горшок?



«Завороженный пудинг», ирландская сказка



Трайфлы



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БИСКВИТА:

Яйца — 3 шт.

Сахар — 200 г

Мука — 200 г

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

Молоко — 200 мл

Сметана — 300 г

Ванильный сахар — 1 ч. л.

Клубника — 100 г (подойдет и размороженная)

Желток — 5 шт.

Яйцо — 1 шт.

Клубника либо другие ягоды или фрукты для начинки (по желанию)

ГОТОВИМ БИСКВИТ:

1. Взбейте яйца с сахаром до плотной воздушной пены.

2. Просейте муку в яичную пену и все аккуратно смешайте движениями снизу вверх. Удобнее всего это делать лопаточкой.

3. Равномерно распределите бисквит по противню, застеленному пергаментом, и выпекайте при температуре 160 °С в течение 30–35 минут (а потом проверьте готовность шпажкой).

ГОТОВИМ КРЕМ:

1. Молоко, сметану, ванильный сахар доведите до кипения и остудите.

2. Желтки соедините с яйцом. Клубнику отдельно пюрируйте блендером. Соедините с яйцами и сметанным кремом.

3. Приготовьте водяную баню: в кастрюльке доведите до кипения воду, сверху поставьте миску, так чтобы ее дно не касалось воды. Переложите крем в эту миску и варите на пару до загустения. Следите, чтобы он, как пудинг, не выпрыгнул из миски!



СОБИРАЕМ ТРАЙФЛЫ:

1. Руками раскрошите бисквит в миску.
2. В стаканчики поочередно слоями выкладывайте бисквит и крем, а между ними можно класть кусочки нарезанной клубники или других фруктов, если хочется.
3. Чередуите слои до краев, затем украсьте кремом. Красота!

День 10



Усадил старик свою старуху за стол, расстелил скатерть, сказал заклинание:

– Попить, поесть!

Ничего не появилось... Старик снова:

– Попить, поесть!

И снова ничего. Старуха рассердилась, вскочила, схватила сковородник:

– Ах пустомеля, насмехаться надо мною вздумал!



«Скатерть-самобранка»,
русская сказка



Легкий чизкейк



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Смородина — **150 г**

Клубника — **150 г**

Мягкий творог — **300 г**

Натуральный
йогурт — **150 г**

Молоко — **100 г**

Сахар — **35 г**

Быстрорастворимый
порошковый
желатин — **30 г**

Еще немного ягод
для украшения

Сахарная пудра
для украшения
(по желанию)

ГОТОВИМ:

1. Измельчите в блендере ягоды, чтобы они превратились в гладкое пюре.
2. Хорошенько смешайте творог с йогуртом и соедините с получившимся пюре.
3. Доведите до кипения молоко с сахаром. Затем остудите, чтобы молоко было горячим, но не слишком, и добавьте желатин. Хорошо перемешайте, чтобы он полностью растворился.
4. Смешайте ягодно-творожную массу с молоком и вылейте в форму.
5. Поставьте в холодильник на 5–6 часов для застывания.
6. Аккуратно достаньте чизкейк из формы, украсьте ягодами и присыпьте сахарной пудрой, если хочется. Такому чизкейку даже скатерть-самобранка позавидует!



День 11



Падчерица и скотину поила-кормила, и дрова с водой носила, печь топила, избу мела засветло... Ничем старухе не угодить — все не так, все худо.

Вот мачеха и придумала падчерицу со свету сжить, заставила старика своего девчонку в лес отвезти.

Через неделю наготовила вкусностей, чтобы отпраздновать удачный план, но не тут-то было.

Что же испекла старуха?



«Морозко»,
русская сказка



Ажурные Блинчики



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Молоко – **700 мл**

Яйца – **6 шт.**

Сахар – **2 ст. л.**

Мука – **200 г**

Крахмал – **100 г**

Соль – **1 ч. л.**

Подсолнечное
масло – **3 ст. л.**

Маленький кусочек
сливочного масла для
смазывания сковороды

Любимое варенье, сме-
тана, сгущенка или дру-
гие начинки для подачи

ГОТОВИМ:

1. Хорошенько смешайте венчиком яйца с сахаром, стараясь, чтобы крупинки растворились, затем влейте молоко. Постепенно добавьте муку с крахмалом, все так же перемешивая венчиком, чтобы получилось жидко блинное тесто. В конце добавьте подсолнечное масло и еще раз перемешайте.

2. Перед выпеканием первого блина смажьте сковороду сливочным маслом.

3. Выпекайте блинчики на среднем огне. Они должны получиться с кружевной юбочкой.

4. Подайте с любимым вареньем или заверните в него любую начинку. Очень вкусно!



День 12



Проснувшись на следующий день, Красавица обнаружила себя в родном доме, Чудовище исчезло. Она оделась в свои дорогие одежды, надела корону из бриллиантов и пошла к отцу. Он был несказанно рад, увидев свою дочь целой и невредимой. Прибежали ее сестры, увидели, что она стала только красивее, и возненавидели ее еще пуще.

Красавица привезла им вкусные гостинцы, на которые те даже не взглянули. А зря!



Ш. Перро
«Красавица и Чудовище»



Булочки с корицей



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука — **450 г**

Молоко — **250 мл**

Сахар — **100 г**

Мягкое
сливочное масло — **100 г**

Молотая корица — **2 ст. л.**

Соль — **1/3 ч. л.**

Сухие дрожжи — **10 г**

Молотый
кардамон — **1 ч. л.**

Яичный желток
для смазывания

Немного сахара и/или
корицы для посыпки

ГОТОВИМ:

1. Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте 50 г сахара и оставьте на 15 минут.
2. Затем добавьте соль, 70 г сливочного масла, муку порциями и замесите однородное тесто. Поместите его в глубокую миску, накройте полотенцем и оставьте на 1-1,5 часа.
3. В отдельной емкости смешайте корицу и 2 столовые ложки сахара.
4. Готовое тесто разомните руками, раскатайте в квадрат со стороной около 45 см. Смажьте тесто оставшимся сливочным маслом, равномерно посыпьте смесью из корицы и сахара.
5. Скатайте тесто с начинкой в рулет, хорошенько скрепите края, нарежьте рулет острым ножом на равные порции.
6. Выложите булочки на противень, покрытый бумагой для выпекания, на расстоянии 5 см друг от друга. Накройте полотенцем и оставьте еще на 40 минут.
7. Смажьте булочки взбитым желтком, посыпьте сахаром или корицей, а может, даже и тем и другим.
8. Отправьте в разогретую до 200 °С духовку на 20-25 минут до золотистого цвета. Постарайтесь дождаться, когда булочки остынут, и налетайте — не будьте, как сестры Красавицы!



День 13



В Персии жил бедный мальчик по имени Аладдин, его поведение было очень плохим: он бездельничал и воровал фрукты в чужих садах. Когда мальчику исполнилось 15 лет, к нему пришел монах и представился родным дядей. Он купил Аладдину дорогую одежду, угостил вкусной едой. А потом отправил к высокой горе...



«Аладдин и волшебная лампа»,
арабская сказка



Муравейник



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука – **800 г**

Сливочное
масло – **300 г**

Сахар – **110 г**

Сметана – **5 ст. л.**

Сода – **½ ч. л.**

Вареное сгущенное
молоко – **1 банка**

Дробленые орешки для
украшения (по желанию)

ГОТОВИМ:

1. Растопите 200 г масла, соедините с сахаром. Туда же отправьте сметану и хорошо перемешайте. В конце добавьте соду и муку и вновь смешайте до однородности.
2. Прокрутите тесто через мясорубку и равномерно выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой.
3. Отправьте в духовку, разогретую до 200 °С, и выпекайте до золотистого цвета примерно 20–30 минут.
4. Оставшееся сливочное масло комнатной температуры взбейте со сгущенным молоком.
5. Выложите готовое тесто на большую тарелку и разберите его на небольшие кусочки. А затем тщательно перемешайте с кремом.
6. Небольшими горстями выкладывайте смесь, прижимая как можно лучше и создавая форму муравейника. В конце можно посыпать мелкодроблеными орешками, например грецкими.
7. Вот так волшебная гора получилась! Перед тем, как попробовать первый кусочек, загадайте желание – а вдруг сбудется?



No

Рецепт 14



Русалочка присоединяется к дочерям воздуха, летающим без крыльев благодаря собственной легкости. Русалочка видит, как принц с невестой ищет ее по всему кораблю. Она целует красавицу невесту, улыбается принцу. Вместе с другими детьми воздуха поднимается к розовым облакам, оставляя им на палубе вкусный, солнечный подарок на завтрак...



Г.-Х. Андерсен
«Русалочка»



Пряная яблочная шарлотка



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоки — 3–4 шт.

Мука — 270 г

Сахар — 250 г

Яйца — 4 шт.

Сливочное масло — 150 г

Лимон — ½ шт.

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Молотая корица — ½ ч. л.

Молотый мускатный
орех — ½ ч. л.

ГОТОВИМ:

1. Промойте яблоки, очистите от кожицы и сердцевин, нарежьте ломтиками.
2. Добавьте к яблокам 1 столовую ложку муки и пряности. Перемешайте.
3. Растопите в микроволновке сливочное масло.
4. Взбейте сахар с яйцами.
5. Аккуратно сотрите с лимона желтую цедру и добавьте ее в яичную смесь. Туда же отправьте сливочное масло и все хорошо взбейте.
6. Соедините муку с разрыхлителем, просейте в яично-масляную смесь и аккуратно перемешайте лопаткой, стараясь сохранять нежность теста.
7. Вылейте в форму треть теста, положите сверху яблоки (немного можно оставить для украшения, если хочется).
8. Вылейте оставшееся тесто, при желании украсьте яблоками и сразу же поставьте форму в духовку, разогретую до 180 °С, на 40–45 минут. Готовность можно проверить при помощи шпажки — она должна выходить из пирога сухой.
9. Дайте пирогу остыть и наслаждайтесь!



День 15



— Кай, это же я, Герда. Ты не узнаешь меня? — маленькая девочка трясла брата за плечи.

Кай смотрел холодным взглядом и молчал. Девочка крепко обняла его и начала сильно-сильно плакать. Слезы обжигали его ледяное сердце, напоминая о чем-то хорошем, напоминая о любви...



Г.-Х. Андерсен
«Снежная королева»



Леденцы



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сахар — **110 г**

Глюкозный сироп
(или мальтозная
патока) — **50 г**

Вода — **35 г**

Синий пищевой кра-
ситель (по желанию
и вкусу)

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Форма для леденцов
или силиконовый коврик
Палочки для леденцов
или шпажки

ГОТОВИМ:

*Подготовьте все ингредиенты и поставьте перед со-
бой, чтобы не отвлекаться в процессе. Это важно!*

1. В ковш с толстым дном засыпьте сахар, налейте си-
роп и воду. Поставьте на средний огонь и не трогайте
до закипания.
2. После того как сироп закипит и сахар растворится,
добавьте краситель (при желании), размешайте.
3. Варите сироп до температуры 150 °С, но не боль-
ше, иначе сироп начнет пригорать!

*Как проверить температуру без термометра? Возь-
мите деревянную палочку, окуните ее в сироп и сразу
же опустите в стакан с холодной водой. Если сироп
застыл, значит, готов.*

4. Готовый сироп вылейте ложкой на коврик, форми-
руя аккуратные кружочки. По центру вставьте палоч-
ку. Если у вас есть формочки для леденцов, просто
распределите по ним сироп.
5. Дайте леденцам застыть — и готово. Подарите их
тому, чье сердце вы хотите растопить!



День 16



Принцу очень хотелось жениться на настоящей принцессе. Однажды на пороге их дома появилась невзрачная, насквозь промокшая девушка и назвалась принцессой. Решили гостью испытать, ведь только истинная принцесса почувствует маленькую горошину под ворохом перин. Проверку девушка прошла – решено играть свадьбу!

Что же подавали на этом торжестве?



Г.-Х. Андерсен
«Принцесса на горошине»



Зефир



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Замороженные ягоды
(ваши любимые) — **125 г**
Сахар — **300 г**
Вода — **75 мл**
Агар-агар — **5 г**
Яичный белок — **1 шт.**
Сахарная пудра
для обваливания

ГОТОВИМ:

1. Сварите ягоды со 100 г сахара в сотейнике с толстым дном: доведите смесь до кипения и подержите на огне еще около 4 минут.
2. Измельчите ягоды блендером и процедите через сито, чтобы отсеять кусочки семечек или шкурки. Остудите получившееся пюре в холодильнике не менее 3 часов.
3. В сотейнике смешайте агар-агар с водой и прогревайте несколько минут. Затем добавьте сахар и, постоянно перемешивая, варите, пока сироп не закипит и не станет тянучим.
4. Пока варится сироп, взбейте охлажденное пюре с белком до пышной и очень крепкой пены — она должна оставаться на венчике прямой острой пикой.
5. Постепенно, тонкой струйкой влейте сироп к белку с пюре, не прекращая работу миксера. Взбейте смесь до таких же острых пиков. Переложите ее в кондитерский мешок с насадкой или без и отсадите зефир на пергаментную бумагу.
6. Оставьте зефир сушиться не менее 6 часов при комнатной температуре. Когда зефир подсушится, соедините две половинки вместе и обваляйте в сахарной пудре. Нежнейшее лакомство для настоящих принцесс готово!



День 17



Будучи в гостях у «завидного жениха», Дюймовочка увидела ласточку, которая лежала без движения. Всю зиму девочка выхаживала птицу, не замечая, как все вокруг готовится к свадьбе. В день торжества невеста вышла попрощаться с солнцем и встретила ласточку. Та предложила ей улететь вместе – сбежать от злой мыши и ненавистного крота. И Дюймовочка, конечно же, согласилась!



Г.-Х. Андерсен
«Дюймовочка»



Апельсиновый чай



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Листовой
черный чай — **2 ч. л.**

Изюм — **80 г**

Апельсин — **2 шт.**

Абрикосовый
джем — **2 ст. л.**

Апельсиновый
сок — **500 мл**

Палочка корицы
(по желанию)

ГОТОВИМ:

- 1.** Заварите крепкий черный чай в стакане кипятка. Добавьте в заварку изюм и дайте настояться 10 минут.
- 2.** Апельсины тщательно вымойте и нарежьте мелкими кубиками вместе с кожурой.
- 3.** В сотейнике смешайте апельсиновый сок, абрикосовый джем и кусочки нарезанного апельсина. Можете добавить сюда палочку корицы, если любите пряные ароматы.
- 4.** Варите смесь на слабом огне в течение 15 минут.
- 5.** Готовую апельсиновую смесь взбейте в блендере до однородности (не забудьте вынуть корицу, если использовали!).
- 6.** Соедините смесь с чаем и изюмом. Все вместе доведите до кипения, затем процедите и разлейте по чашкам.
- 7.** Такой яркий и ароматный чай — отличное средство и от зимнего мороза, и от плохого настроения!



День 18



Он открывает свой яркий зонтик, приносит волшебное молоко и показывает прекрасные сны тем, кто хорошо себя ведет. Рядом с ним вы снова можете ощутить себя ребенком и побывать в сказке. Узнали историю? А хотите рецепт сказочного напитка?



Г.-Х. Андерсен
«Оле-Лукойе»



Банановый молочный коктейль



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Банан – 1 шт.

Мороженое – 100 мл

Какао – 2 ч. л.

Ванильный
сахар – ½ ч. л.

Молоко 2,5% – 300 мл

ГОТОВИМ:

1. Нарезьте банан кружочками.

2. Все ингредиенты положите в блендер или взбейте миксером. Разлейте в стаканы.

3. Доподлинно нельзя узнать, такое ли чудесное молоко приносил Оле-Лукойе (ведь его нельзя разглядеть), но вкус у этого коктейля такой же яркий, как кафтан Оле!



День 19



Кот хитростью заставил Людоеда превратиться в мышку. Как только великан попался на эту уловку, Кот поймал его в банку и закрыл крышкой. Осталось только навести порядок и созвать пир. Позже он рассказал королю, что замок принадлежит его хозяину маркизу Карабасу. Король с радостью согласился отдать за маркиза свою дочь, и вскоре все королевство гуляло на свадьбе!



Ш. Перро
«Кот в сапогах»



Клафутти с вишней



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вишня – **300 г** (подойдет и размороженная)

Мука – **60 г**

Яйцо – **3 шт.**

Сахар – **60 г**

Молоко – **300 мл**

Разрыхлитель – **1 ч. л.**

Ванилин
на кончике ножа

Немного сливочного
масла для смазывания
формы

ГОТОВИМ:

1. Промойте вишню, если она свежая, а если размороженная – слейте лишний сок.

2. В миске смешайте муку с яйцами и сахаром.

3. Добавьте молоко, разрыхлитель и ванилин. Хорошо перемешайте и оставьте тесто на 30 минут.

4. Смажьте форму маслом, равномерно выложите на дно ягоды и поставьте в духовку, разогретую до 180 °С на 5 минут.

5. Достаньте форму из духовки, залейте ягоды тестом и поставьте печься еще на 25–30 минут.

6. Вот и готов французский пирог, достойный не только маркиза, но и самого короля!



День 20



— А где же старый игрушечный Пиноккио?

В ответ Джепетто показал на деревянную куклу, прислоненную к стулу. Голова была повернута вбок, а руки висели как веревки.

— Каким же смешным деревянным человечком я был! — раздался звонкий голосок, и в комнату вбежал мальчик.

А помните, чем угостила Пиноккио фея за помощь в долине Трудлюбивых Пчел?



К. Коллоди
«Приключения Пиноккио»



Колбаска из печенья



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сахарное

печенье — **500 г**

Какао-порошок — **3 ст. л.**

Сгущенное

молоко — **1 банка**

Сливочное

масло — **200 г**

ГОТОВИМ:

1. Измельчите руками печенье.

2. В миске перемешайте растопленное сливочное масло, сгущенное молоко и какао-порошок.

3. Соедините эту смесь с печеньем и еще раз хорошо перемешайте.

4. Расстелите пищевую пленку. Выложите на нее сладкую массу и сформируйте колбаску. Плотно заверните колбаску в пленку.

5. Поместите ее в холодильник на день или в морозилку на час.

6. Готовую колбаску нарежьте тонкими кружочками и никого не зовите — съешьте все сами. Достойное угощение для тех, кто хорошо потрудился!



GINGER WATER
To prepare
pour into
stir and
add
large pot
drain
add
add
add

День 21



— Разбойники напали на вашего мужа и требуют выкуп, — сказал Мальчик-с-пальчик. — Он просил меня сообщить вам об этом и приказал собрать все его золото.

Жена людоеда отдала ему все золотые монеты, ценные вещи и сверток со сладостями. Мальчик-с-пальчик поспешил домой с мешком денег за плечами.

А что же было в свертке?



Ш. Перро
«Мальчик-с-пальчик»



Мармелад



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Морс или сок по вашему выбору — **300 мл**

Порошковый желатин — **40 г**

Сахар — **160 г**

Лимонная кислота — **щепотка**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Формочки для мармелада или контейнер

ГОТОВИМ:

1. Смешайте морс, лимонную кислоту, сахар и желатин.

2. Перемешайте и оставьте, пока желатин не разбухнет.

3. Поставьте морс на плиту и нагревайте до растворения желатина, постоянно помешивая. Не перегрейте смесь: если температура будет больше 60 °С, то желатин перестанет работать!

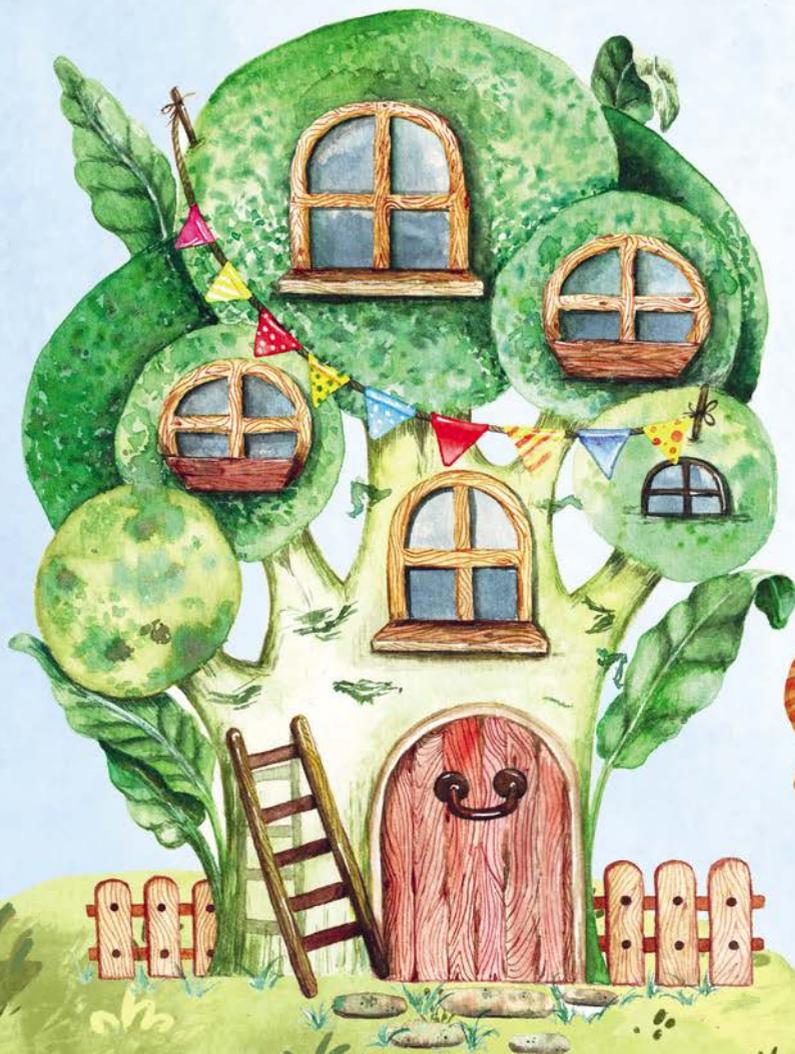
4. Разлейте смесь через сито по формочкам или в контейнер, застеленный пищевой пленкой. Охладите до комнатной температуры, а потом уберите в холодильник на несколько часов до полного застывания.

5. Дальше нарежьте мармелад маленькими кубиками или просто достаньте из фигурных формочек и наслаждайтесь изумительным вкусом ягод!





День 22





Однажды в Пьомбино пошел дождь... из конфет. Красных, зеленых, голубых. Шел он совсем недолго, и все равно улицы засыпало душистыми конфетами, словно плотным ковром, и они хрустели под ногами, будто цветные градины. Люди высыпали на улицу скорее собирать конфеты, а они все не кончались...



Дж. Родари
«Знаменитый дождь в Пьембино»



Творожные конфеты



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Творог 9% — **350 г**

Орехи — **50 г**

Песочное
печенье — **150 г**

Кокосовая
стружка — **по вкусу**

Темный или молочный
шоколад — **по вкусу**

ГОТОВИМ:

1. В блендере измельчите орехи с печеньем, в конце добавьте творог.
2. Натрите шоколад на терке, чтобы он превратился в легчайшую стружку. Высыпьте тертый шоколад в небольшую мисочку и перемешайте с кокосовой стружкой. Также вы можете их не смешивать, а насыпать в отдельные мисочки!
3. Скатайте из творожной массы небольшие шарики и обваляйте их в шоколаде с кокосом.
4. Охладите конфеты в холодильнике в течение часа — и можно садиться пить чай. Такого дождя, как в Пьембино, больше никто не видал, но с такими конфетами он и не понадобится!



на Французском языке с сим,
на путешествием в горы.
в них и уголки губ.
и в них лавина на
было вино; они словно тонким,
белым волоком, завертывались
к коньяку, завертывались
иногда к лавине прямо из
Немного с расстоянием из
картинная фигура, налетая
на книгу — фабрика. Зат
их к послужанию. Зат
валась монахиня — с
вылежать, кощотар?
ом:

медовая-

Ватт.

День 23



Портняжка сидел за работой, как вдруг услышал с улицы: «Сливовое варенье, сливовое варенье!» Этот крик пришелся ему по душе. Высунулся он в окошко и тоже крикнул: «Сюда ступай, тетка! Тут есть на твой товар покупатель».

«На вкус это будет недурно, — сказал он, — вот только до-шью сначала жилет, а потом уж и примусь за ломоть».

Пусть портняжка ест варенье, а мы сделаем кое-что поинтереснее!



Братья Гримм
«Храбрый портняжка»



Чизкейк с маскарпоне



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сыр маскарпоне — **450 г**

Сметана — **450 г**

Яйца — **3 шт.**

Ванильный сахар — **5 ч. л.** (лучше всего с настоящей ванилью)

Сахар — **150 г**

Сливочное масло — **150 г**

Песочное печенье — **300 г**

Молотая корица — **1 ч. л.**

Свежие ягоды — **100 г** (для украшения)

ГОТОВИМ:

1. Измельчите печенье в крошку, смешайте с растопленным сливочным маслом и корицей.

2. Распределите печенье по разъемной форме так, чтобы получилось дно и края высотой около 3 см. Чтобы печенье утрамбовалось плотно, притопчите его ровным стаканом. Можно взять две небольшие формы, диаметром примерно 20 см, а можно и одну большую!

3. Уберите основу чизкейка в холодильник, чтобы масло схватилось, и начните готовить сырную массу.

4. Взбейте миксером маскарпоне и сметану, чтобы масса стала однородной. Добавьте яйца. Затем постепенно подсыпьте обычный и ванильный сахар. Вылейте начинку в форму.

5. Отправьте чизкейк на 1 час в духовку, разогретую до 160 °С. Готовый чизкейк должен чуть-чуть подрагивать в центре, а по краям быть плотным.

6. Остудите чизкейк при комнатной температуре, а затем уберите в холодильник на ночь.

7. При желании украсьте чизкейк свежими ягодами. Будь у Портняжки такой торт, он бы мигом забыл про варенье с горбушкой хлеба!



День 24



На прилавке лежало два гостинца. Один был сделан в виде кавалера в шляпе, другой — в виде девицы. И лежали они рядом на прилавке так долго, что влюбились друг в друга!

Девушка все ждала, когда кавалер заговорит с ней. А кавалер... хотел быть уличным мальчишкой со звонкой монетой в кармане!

Так проходили дни, недели, а эти двое так и лежали на прилавке, не обмолвившись и словом, и сохли, сохли...



Г.-Х. Андерсен
«Под ивою»



Медовая коврижка



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мед — **280 г**

Сливочное масло — **90 г**

Мука — **375 г**

Смесь корицы, гвоздики
и мускатного ореха по
вкусу

Сода — **1 ч. л.**

Засахаренные вишни
или мягкий изюм — **60 г**

Смесь цукатов из цитру-
совых корочек — **60 г**

Яйца — **3 шт.**

Молоко — **3 ст. л.**

Цедра — **1 большой
лимон**

Миндальные лепестки
(по желанию) — **30 г**

ГОТОВИМ:

1. Разогрейте духовку до 170 °С. Смажьте маслом квадратную форму для выпечки и застелите дно и бока пергаментом.

2. Налейте в кастрюлю мед, добавьте масло и нагрейте до полного растворения и соединения ингредиентов. Не забывайте при этом постоянно помешивать.

3. Просейте муку и соду в большую миску, добавьте специи, вишню (либо изюм) и измельченные цукаты.

4. Взбейте яйца с молоком до однородности и добавьте к медовой смеси вместе с лимонной цедрой. Затем частями влейте в мучную смесь, хорошенько вымешивая после каждой порции.

5. Готовую смесь положите в подготовленную форму и посыпьте миндалем.

6. Выпекайте примерно 1 час 15 минут. Готовность можно проверить деревянной шпажкой — она должна выходить сухой. Ею же можно сделать проколы по всей поверхности коржа и смазать оставшимся медом. После впитывания меда переложите коврижку на решетку и дайте ей полностью остыть, после чего снимите бумагу.

7. Нарезьте коврижку квадратиками или прямоугольниками. Угостите ею того, кого любите, и не ждите, пока коврижка высохнет!

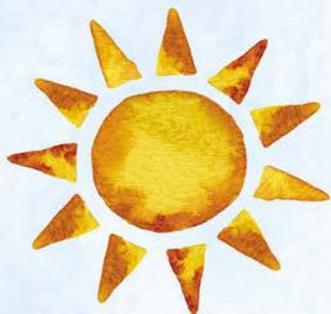


День 25



Ганс Христиан Андерсен однажды обедал в знакомом семействе. Мариночка, дочка хозяев, не хотела кушать суп из моркови. Тогда Андерсен решил рассказать ей сказку про красавицу морковку, которую хотели выдать замуж на безобразного старого жениха. Все закончилось хорошо, как и подобает сказкам – жениха выдернули из грядки и сварили суп.

Мы суп варить не будем, а придумаем кое-что получше...



Г.-Х. Андерсен
Сказка о морковке



Морковные капкейки



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Изюм — 100 г

Яйца — 2 шт.

Коричневый
сахар — 200 г

Морковный
жмых — 200 г

Растительное
масло — 120 г

Натуральный
йогурт — 160 г

Мука пшеничная — 160 г

Разрыхлитель — 10 г

Смесь ваших любимых
пряных специй — 2 ч. л.

ГОТОВИМ:

1. Изюм замочите в воде. Через 10 минут нагрейте все в микроволновой печи, чтобы изюм стал совсем мягким в горячей воде.

2. Смешайте в отдельной емкости сахар и яйца. Добавьте морковный жмых и перемешайте. Туда же отправьте масло и йогурт.

3. Следом добавьте сухие ингредиенты и специи, аккуратно все перемешайте. В конце добавьте изюм без воды и все перемешайте.

4. Положите тесто в кондитерский мешок — из него удобнее наполнять формы (но если мешка нет, сгодится и ложка). Наполните формочки для капкейков тестом на 2/3 высоты.

5. Выпекайте при температуре 160 °С около 30–35 минут. Готовность лучше всего проверить шпажкой — она должна выходить сухой.

6. Готовые капкейки можно хранить под полотенцем или в холодильнике, поместив в контейнер. Конечно, если вы не выдернете их из формочек сразу, как они остынут!



День 26



Свинопас просидел весь день в своей каморке и к вечеру сделал горшочек. Если подержать над ним палец, то можно узнать, что в городе готовится! Где-то каша, где-то крестьянская похлебка, где-то свежий хлеб только из печки... Ну-ка, а это что за дивный пряный аромат?..



Г.-Х. Андерсен
«Свинопас»



Глинтвейн на вишневом соке



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вишневый сок — **1 л**
Ягодный сироп — **3 ст. л.**
Корица — **1 палочка**
Сушеная
гвоздика — **3 бутона**
Звездочки
бадьяна — **по вкусу**
Апельсин — **3-4 дольки**
Лимон — **3-4 дольки**
Мед — **3 ст. л.**

ГОТОВИМ:

1. Налейте сок и сироп в кастрюлю, поставьте на тихий огонь. Доводить до кипения не нужно
2. Пока сок нагревается, добавьте в него специи. Тщательно вымойте цитрусы, нарежьте тонкими кружочками и отправьте туда же.
3. Прогрейте напиток со специями. Когда он станет горячим и ароматным, снимите с плиты.
4. Перед подачей добавьте в глинтвейн мед.



День 27



Придумали бродячие музыканты план: осел начал кричать, собака — лаять, кот — мяукать, петух — кукарекать. И с этими воплями друзья влезли в окно дома, а испугавшиеся разбойники в страхе бежали. Больше они в этих краях не появлялись, а у осла, собаки, кота и петушка появился свой дом. И зажили они там припеваючи!



Братья Гримм «Бременские музыканты»



Пирожные кейкпопсы



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Готовый бисквит — **600 г**

Вареная
сгущенка — **200 г**

Темный или молочный
шоколад — **100 г**

Кондитерские посып-
ки, дробленые орешки,
кокосовая стружка или
что-нибудь еще

Палочки для конфет или
шпажки

ГОТОВИМ:

*Маленький секрет: для кейкпопсов можно использо-
вать оставшийся от приготовления тортиков бисквит
или купить готовый.*

1. Измельчите бисквит. Если вы готовите с детьми, то этот шаг смело доверьте их маленьким ручкам.
2. Добавьте вареную сгущенку и смешивайте руками, пока масса не станет пластичной и держащей любую форму.
3. Скатайте 10 небольших шариков в ладошках, пере-
ложите на доску.
4. Растопите пару долек шоколада, погрузите в него
палочки для конфет и сразу же воткните их в кейк-
попсы.
5. Отправьте пирожные в холодильник на 1 час.
Как только они застынут, растопите остальной шо-
колад и окуните в него полученные шарики. Дайте
лишнему шоколаду сбежать с кейкпопса.
6. Дальше на усмотрение вашей фантазии: пока шо-
колад не застыл, добавьте декор из посыпок, орехов,
кокоса или того, что придет в голову!
7. Снова отправьте кейкпопсы в холодильник застыть,
примерно на 1 час. Вот и готово лакомство такое же
яркое, как и компания бременских музыкантов!



День 28



Поспорил еж с зайцем, что первым добежит до финиша.
Заяц, решив заработать легкую победу, согласился.

Бежали они, бежали, да никак заяц ежа догнать не мог!
На семьдесят четвертом круге заяц не выдержал да упал
от усталости. Так он и не понял, что был одурачен хитрыми
ежом и ежихой!



Братья Гримм
«Заяц и еж»



Пирожные «Ежики»



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОРЖА:

Мука — **400 г**

Сливочное
масло — **250 г**

Сахар — **140 г**

Яйца — **5 шт.**

Сметана — **3 ст. л.**

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА:

Сгущенное
молоко — **½ банки**

Сливки 33% — **200 г**

ГОТОВИМ:

1. Взбейте масло с сахаром, а в отдельной миске — яйца и сметану.
2. Соедините две массы, добавьте муку и замесите руками тесто.
3. Выложите тесто на застеленный пергаментом противень и выпекайте в течение 15 минут при температуре 220 °С.
4. Достаньте коржик, дайте ему остыть. Затем вырежьте кружочки диаметром примерно 8 см. Обрезки раскрошите руками.
5. Подготовьте крем: взбейте сгущенное молоко со сливками.
6. Смажьте каждый кружок кремом и соедините по два вместе. После этого обваляйте «сэндвич» в крошке из теста. Ай да ежи получились!



День 29



Однажды зимой вдова нарядила падчерицу в бумажное платье, сунула кусок хлеба в карман и отправила собирать землянику. Девочка набрела на избушку, где жили 3 старичка-лесовичка. Она поделилась с ними хлебом, за что они и наградили ее даром: с каждым словом из ее рта выпадал червонец, а кроме этого она выйдет замуж за короля и будет с каждым днем хорошеть!



Братья Гримм
«Три маленьких лесовика»



Ароматный Батон



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука — **475 г**

Вода

(чуть теплая) — **250 мл**

Соль — **1 ч. л.**

Сахар — **1 ст. л.**

Быстродействующие
дрожжи — **1 пакетик (7 г)**

Подсолнечное масло без
аромата — **3 ст. л.**

ГОТОВИМ:

1. Смешайте муку с дрожжами, солью и сахаром, влейте воду, а в конце — подсолнечное масло.
2. Замесите тесто до однородности, накройте полотенцем и уберите в теплое место подходить на 40 минут.
3. За это время тесто должно увеличиться в размере. Примните его рукой и оставьте еще на 30 минут.
4. Через 30 минут переложите тесто на стол, снова хорошенько его помните и разделите на два одинаковых шарика.
5. Сформируйте из каждого шарика колбаску-батон и оставьте их отдыхать на столе, прикрыв полотенцем.
6. Сделайте надрезы ножом на каждом батоне.
7. Выпекайте батоны в очень хорошо разогретой духовке в течение 30 минут при температуре 200 °С. Дайте готовому хлебу остыть, нарежьте на ломтики и поделитесь, с кем хотите!



День 30



Встречная старушка рассказала Элизе, что видела на реке одиннадцать лебедей в золотых коронах. Девушка поспешила и на закате увидела прекрасных белых лебедей, которые, стоило исчезнуть последнему лучику солнца, превратились в одиннадцать принцев. Увидев сестрицу, они заплакали от радости...

Сказка закончилась счастливо, и злые чары были рассеяны. А на пиру (который по этому случаю, конечно же, был!), уж точно подавали невероятные яства...



Г.-Х. Андерсен
«Дикие лебеди»



Запеченные яблоки с сыром Бри



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоко – 4 шт.

Сыр бри – 220 г

Мед – 3 ст. л.

Грецкий орех – 2 ст. л.

ГОТОВИМ:

1. Срежьте у яблок верхушки и удалите сердцевинки.
2. Наполните кусочками сыра, медом и орехами.
3. Накройте яблоки верхушками.
4. Запекайте в течение 35 минут при температуре 200 °С, пока фрукты не станут мягкими.
5. Готово. Тонкий аромат яблок с легкими нотками изысканного сыра соберет всех домочадцев на этот маленький пир накануне Нового года!



Моника Асканелли

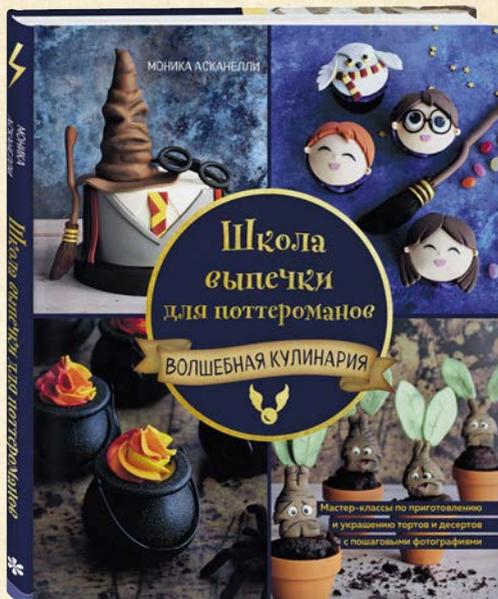
Школа выпечки для поттероманов

Мастер-классы по приготовлению и украшению с пошаговыми фотографиями

Более 40 новых рецептов уникальных тортов и десертов, которые должны обязательно попробовать маглы, волшебники и поттероманы.

Пошаговые фотографии и подробные инструкции помогут вам на пути создания совершенного десерта в стиле Гарри Поттера: многослойных тортов, украшенных любимыми персонажами из мастики. А начинающие кондитеры могут начать с кейк-попсов, кексов и оригинальных сладостей.

Начните свое сладкое приключение в волшебный мир любимых героев!



Жасмин Леманн

КУЛИНАРНЫЙ АДВЕНТ-КАЛЕНДАРЬ

Рецепты выпечки Гарри Поттера

24 сладких сюрприза из волшебного мира



Теперь подготовиться к предстоящим праздникам вы можете вместе с кулинарным адвент-календарем по мотивам самой волшебной вселенной. Целых 24 дня готовьте новые блюда, вдохновленные пирами в Большом зале, обедами в кафе «Три метлы» и «Кабаньей голове» и даже сладостями из знаменитой тележки в «Хогвартс-экспресс». Вас ждут рецепты, оформленные в стиле четырех факультетов, вопросы и загадки по миру Гарри Поттера и сказочное праздничное настроение.

Отличный способ провести время вместе с детьми и устроить настоящий марафон по любимой вселенной!

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher



УДК 64.55-053.2
ББК 36.997
К90

К90 **Кулинарный** адвент-календарь : 30 секретных рецептов по мотивам любимых сказок. — Москва : Эксмо, 2023. — 128 с. : цв. ил.— (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

ISBN 978-5-04-186863-5

Декабрь — месяц, целиком посвященный ожиданию Нового года с его волшебством и детским восторгом! Как сделать это ожидание еще более чудесным и трепетным? Открывать каждый день новую страницу, вспоминать любимую сказку (чтобы перечитать ее перед сном, конечно!) и готовить новый секретный рецепт. Окружите себя магией сказки до самого кануна!

УДК 64.55-053.2
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-186863-5

© **О. Демьянова, фото, 2023**
© **Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2023**

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. КНИГИ ПО КУЛЬТОВЫМ ВСЕЛЕННЫМ. ОТ ИГР ДО СЕРИАЛОВ

КУЛИНАРНЫЙ АДВЕНТ-КАЛЕНДАРЬ 30 СЕКРЕТНЫХ РЕЦЕПТОВ ПО МОТИВАМ ЛЮБИМЫХ СКАЗОК

Автор-составитель *Юлия Гордеева*
Фото *Ольги Демьяновой*

Ответственный редактор *М. Панфилова*
Художественное оформление *Галины Булгаковой*
Младший редактор *О. Борисенко*
Верстка *А. Товпенко*
Корректор *Е. Гребенюк*

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:

Mariya Stupak, aksol, 777_Designe, Leila_Ing, Daria Ustiugova, Salvadorova, Larisa Los, Anastasia Lembrik, Tatyana Komtsyan, Happypatterndesign, mimomy, ArtMari, sababa66, Ann Muse, chyworks, Artnizu / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндiрушi: «ЭКМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге кiшесi, 1 үй, 1 нiмарат, 20 кiбат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгiсi: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дуken: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»,
Казахстан Республикасында импортушы – «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнi бойынша арыз-талаптарды
қарастыратын өнi – «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Дюбровский көш., 3-а., литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнiнi жарамдылық мерзiмi шештемекен.
Сертификация туралы ақпарат сайты: 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

Дата изготовления / Подписано в печать 13.09.2023.
Формат 72x90^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,33.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-186863-5



9 785041 868635 >

ЧИТАЙ
ГОРОД

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

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

ЛитРес:
ОДИН КЛИК ДО КНИГ



ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

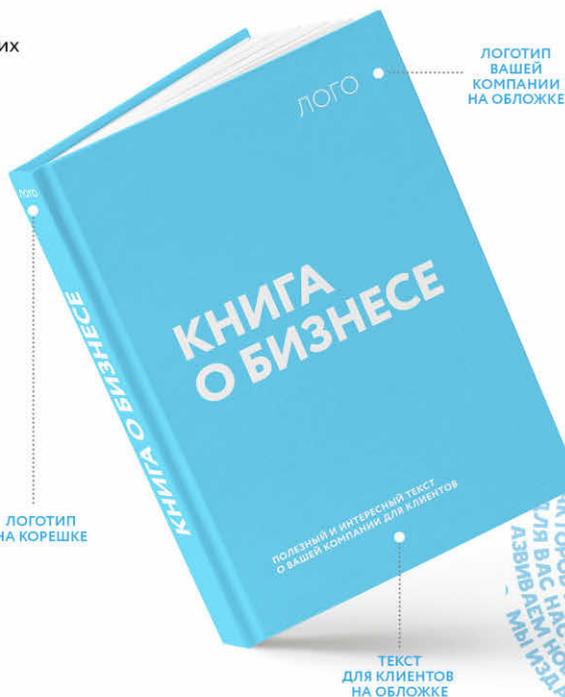
Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки
вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b





**ДЕКАБРЬ – МЕСЯЦ,
КОТОРЫЙ ДЫШИТ ОЩУЩЕНИЕМ
ПРАЗДНИКА, ЧУДЕС И ПО-ДЕТСКИ
ТРЕПЕТНОГО ОЖИДАНИЯ НОВОГОДНЕЙ
НОЧИ.**

Хотите на 30 вечеров вернуться в детство?

Это легко: просто откройте эту книгу и погрузитесь в мир сказок, которые вам когда-то читали на ночь! Вспоминайте любимые истории, а потом переворачивайте страницу – и приготовьте по их мотивам волшебные блюда.

Вас ждет яркое путешествие до самого кануна Нового года – так чего же вы ждете!



ISBN 978-5-04-186863-5



9 785041 868635 >

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher