

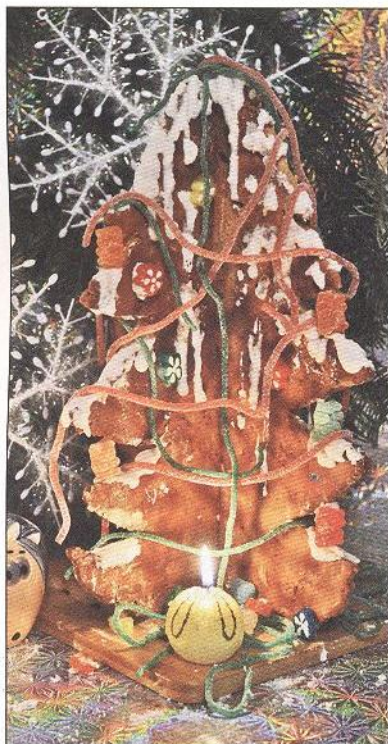


СЛАДКИЕ ПОДАРКИ

Наталья ЗАМЯТИНА.

Такие подарки должны быть оригинальными, не требовать больших хлопот, не слишком напрягать наши финансы, а главное — быть вкусными! Упаковывают их в красивые коробочки, баночки, ткань, прозрачную плёнку. Украшают ленточками, мишурой, небольшими ёлочными игрушками.

Приготовить сладкие подарки, проявив всё своё кулинарное умение, можно не спеша — за несколько дней до Нового года.



Пряничная ёлка. Для того чтобы сделать пряничную ёлку, понадобится не только тесто, но и выкройка деревца. Ингредиенты для теста: мёд — 150 г, сахар — 3 ст. л., масло сливочное — 50 г, яйцо — 1 шт., ванилин (или ванильный сахар) — 8 г (1 пакетик), разрыхлитель теста — 10 г, мука — 300 г, грецкие орехи — 200 г, лимон — 1 шт., имбирь (сухой, молотый) — 1 ч. л., орех мускатный (молотый) — 1 ч. л. Пряности можно менять, подбирая их по вкусу, как минимум подходит смесь корицы и гвоздики.

В сотейнике разогревают мёд, сливочное масло и ванильный сахар. Постоянно помешивая, добавляют сок, выжатый из одного лимона. Не доводя до кипения, сни-

мают с огня. Ножом рубят грецкие орехи, смешивают их с небольшим количеством муки, разрыхлителем теста, специями и лимонной цедрой. Медовую массу соединяют с ореховой и тщательно перемешивают. Добавляют яйцо и понемногу оставшуюся муку. Тесто убирают в холодильник на сутки или хотя бы на 3—4 часа.

На присыпанном мукой столе раскатывают тесто и вырезают по выкройке две одинаковые ёлочки. В середине каждой вырезают полоски: у одной ёлочки — от макушки до середины, у другой — от основания до середины. Ширина полосок равна толщине раскатки теста. Верхушка ёлки должна быть плоской и не менее 3 см шириной, низ — ровным, чтобы деревце было устойчивым.

Ёлочки выпекают в разогретой духовке при 180°C в течение 15—20 минут. Готовые половинки деревца вставляют одну в другую и украшают мармеладом или расписывают глазурью. Самая простая глазурь готовится из сахарной пудры с водой или ликёром. Рисовальную глазурь получают, растирая до нужной густоты белок с сахарной пудрой, к ней добавляют немного лимонного сока. Окрасить глазурь в розовый цвет можно клюквенным или свекольным соком, в жёлтый — шафраном или куркумой.

Из оставшегося теста вырезают с помощью форм для печенья разные фигурки-пряники. Чтобы можно было повесить на ёлку, в них перед выпечкой делают отверстие с помощью трубочек для коктейля. Пряники выкладывают на пекарскую

бумагу или смазанный маслом противень и выпекают 15—20 минут в духовке при температуре 180°C.



Монетки из фиников.

Потребуются финики, курага или чернослив — 200 г, мёд — 2—3 ст. л., орехи — 0,5 стакана.

Финики перемалывают в мясорубке или миксере и наливают мёд, чтобы получилась густая масса. Добавляют цельные орехи, скатывают колбаску, заворачивают её в плёнку и помещают в холодильник, чтобы затвердела. Охлаждённую колбаску нарезают на тонкие кружочки и упаковывают в нарядную герметичную ёмкость, чтобы монетки не пересохли.



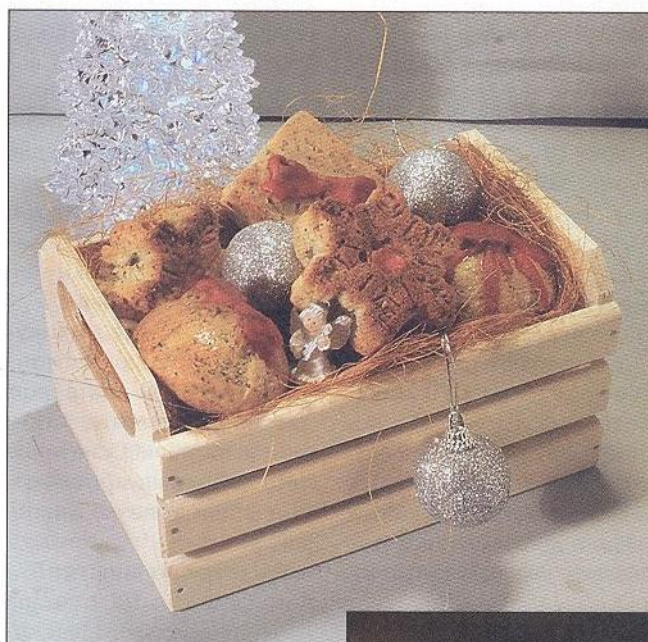
Варенье из апельсинов и лимона. Плоды (2 апельсина, 1 лимон) тщательно моют щёткой, нарезают на куски, удаляют косточки и измельчают в мясорубке, добавляя равное по объёму количество сахара. Размешивают массу до растворения сахара и перекладывают в наряд-

ную подарочную баночку, украшенную цветной бумагой, бантами, новогодней мишурой.

Кексы с маком. Для приготовления 18 кексов потребуются 2 яйца, 200 г сахара, 200 г муки, 200 г сметаны, 0,5 пакетика разрыхлителя или 0,5 ч. л. соды, 0,5 стакана мака, ванильный сахар или миндальная отдушка.

Все ингредиенты тщательно перемешивают в

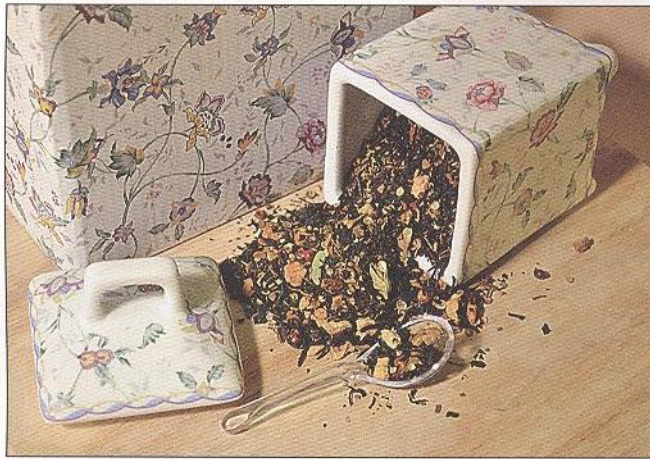
зурь. Берут готовые вафельные трубочки, втыкают их в половинки зефира и приклеивают глазурью к печеню. Чайной ложкой поливают вафельные трубочки глазурью сверху. Глазурь должна слегка стекать вниз, образуя «сосульки», как у горячей свечи. Пока глазурь ещё не застыла, «зажигают» свечи, втыкая в них кусочки мармелада или зёрнышки миндаля.



миске до образования однородной массы. Тесто раскладывают в формочки до половины их высоты и выпекают около получаса в духовке при 180—200°C. Выпечку складывают в нарядную корзинку или коробку.

Свечки. Сахарную пудру смешивают с небольшим количеством любого алкоголя, — должна получиться слегка тянущая масса-гла-





Чай с пряностями для грога. В чёрный чай (50 г) добавляют измельчённую (не очень мелко) корицу (1 ст. л.), гвоздику и кардамон (по 1 ч. л.), нарезанные сухие яблоки (2—3 ст. л.), изюм, душистый перец (1 ч. л.), анис или кориандр (0,5 ст. л.). Пересыпают чай в красивую новогоднюю упаковку и снабжают нарядной этикеткой со способом заваривания.

Заваривают такой чай в термосе. Через 20 минут разливают по чашкам, положив в них ломтики апельсина или лимона. По вкусу добавляют ром или коньяк (можно добавить к подарку соответствующую бутылку).



Грушевый десерт. Потребуется 5—6 небольших груш, 160 г сахара, 2 яйца, 100 г сметаны, 80 г муки, ванилин или корица для теста, 0,5 пакетика разрыхлителя теста, сливочное масло для смазки формы, лимонный сок или лимонная кислота, немного корицы или бадьяна, кедровые орешки или миндальные лепестки.

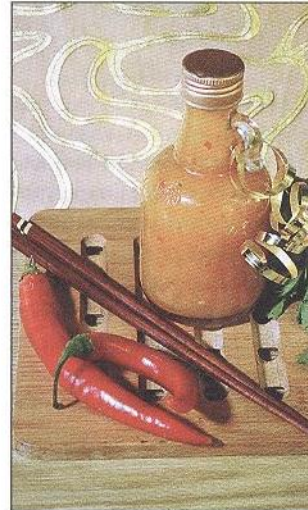
Груши очищают от кожуры, сбрызгивают лимонным соком или раствором лимонной кислоты, чтобы они не темнели. Основание плодов слегка обрезают, чтобы при выпечке они не упали.

В кастрюле кипятят 3/4 литра воды со 100 г сахара и щепоткой корицы или половиной звёздочки бадьяна. Опускают в кипящий сироп груши и держат 20 минут на среднем огне. Взбивают яйца с оставшимся сахаром, добавляют сметану, просеянную муку, разрыхлитель теста и ванилин или корицу, всё перемешивают.

Небольшие формочки для выпечки смазывают маслом, наливают до половины тесто, в центр ставят груши, сверху посыпают орехами и ставят на 20 минут в разогретую духовку.

Когда десерт будет готов, смазывают плоды абрикосовым джемом, мёдом или оставшимся от варки сиропом. Дарить можно прямо в формочках, если они достаточно красивы.

Перед подачей груши рекомендуется полить растопленным шоколадом.



Кисло-сладкий тайский соус. Понадобится: кусочек свежего имбиря (примерно 2 см), большой стручок красного острого перца, 5 зубчиков чеснока, пучок кинзы, 100 мл уксуса (лучше винного), 100 г сахара, 1—2 ч. л. соли, 1 ст. л. крахмала.

Имбирь натирают на тёрке. Перец, кинзу и чеснок мелко рубят и прокручивают несколько секунд в блендере. Кипятят 300 мл воды, добавляют зелень, уксус, соль и держат 5 минут на слабом огне. Крахмал размешивают в 1,5 ст. л. воды, выливают в соус и варят ещё 2 минуты до загустения.

Горячий соус переливают в стерилизованную красивую ёмкость.

Фото Натальи Мологиной.