



Содержание

Об этой книге.....	5	Глава 3. Королевское пиршество.....	70
Откуда взялись рецепты?.....	7	Датский суп из корнеплодов и красные гамбургские клецки.....	73
Как пользоваться рецептами.....	8	Паштет «Сюзерен».....	81
Глава 1. Волшебное угощение.....	10	Столетнее жаркое.....	85
Молочная река, кисельные берега... ..	12	Сладкий суп и блинчики.....	88
Пряничный домик.....	17	Слоеные апельсиновые дольки.....	93
Сладкая каша.....	22	Пирог для принца.....	98
Колобок.....	26	Летний пудинг.....	105
Имбирные пряники.....	31	Глава 4. В кругу семьи.....	110
Ржаной пирожок из волшебной печи... ..	35	Летний суп.....	113
Зеленый лимонад.....	38	Баранья похлебка с чесноком.....	116
Вино из лунного винограда.....	43	Мясные тефтельки.....	120
Глава 2. Как накормить злодея.....	44	Рагмунк.....	124
Баранья нога для людоеда.....	46	Сдобные сухари.....	129
Легкие и печень для мачехи.....	51	Блинная запеканка по-фински.....	133
Салат с листьями корна.....	54	Глава 5. Искусство ходить в гости.....	136
Рисовый пилав с курицей.....	59	Короб с пирожками.....	138
Немецкие блины с яблоками и орехами.....	63	Лепешка для бабушки.....	142
Рахат-лукум.....	67	Черничный суп.....	148

Миндальные пирожные Мальвины	152
Чайный кекс	157
Плюшки с корицей	161
Рулет с повидлом.....	167

Глава 6. На свежем воздухе..... 170

Жареный цыпленок в арабском стиле.....	173
Бутербродный торт	177
Пудинг с изюмом.....	182
Ананасные пудинги.....	186
Сахарные крендельки и пряничные орешки	191
Эльфийский хлеб лембас.....	197

Глава 7. Время пить чай 202

Гренки к чаю.....	205
Апельсиновый мармелад.....	209
Домашний кокосовый торт	215
Рисовый пудинг	219
Тарталетки с джемом	223
Печенье, вызывающее бисквитный кашель.....	229

Глава 8. Зимние праздники..... 232

Селедочный салат	235
Рождественская каша	239
Сырная лепешка.....	243
Шафранные булочки.....	247
Рождественский пудинг	253
Английские пирожки с сухофруктами	259
Марципановые поросята	265

Глава 9. День рождения.... 270

Торт со взбитыми сливками.....	272
Именинный пирог для Иа.....	278
Шоколадный торт для Муми-тролля.....	287
Фруктовый кекс для дядюшки.....	294
Торт для Паддингтона.....	301

Алфавитный указатель..... 305



Об этой книге

Еда – это магия, доступная всем. Она творит чудеса даже на самом будничном уровне: насыщает энергией и поднимает настроение. А еще с ней можно перенестись в любую точку света, не выходя из-за стола. Или даже в иную, выдуманную реальность. Чтобы почувствовать себя внутри любимой книги, всего-то и нужно – выбрать правильный рецепт.

Литературная еда всегда не давала мне покоя. Последние десять лет я прицельно изучаю эту тему и пишу о ней в своем блоге. Каждый день я узнаю что-то новое (и подчас неожиданное) о любимых книжных героях. Но корни у этого интереса, конечно, в детстве. Что несла бабушке Красная Шапочка? Как пожарить тефтельки для Карлсона? Какой он – загадочный зазеркальный пудинг, с которым знакомили Алису?

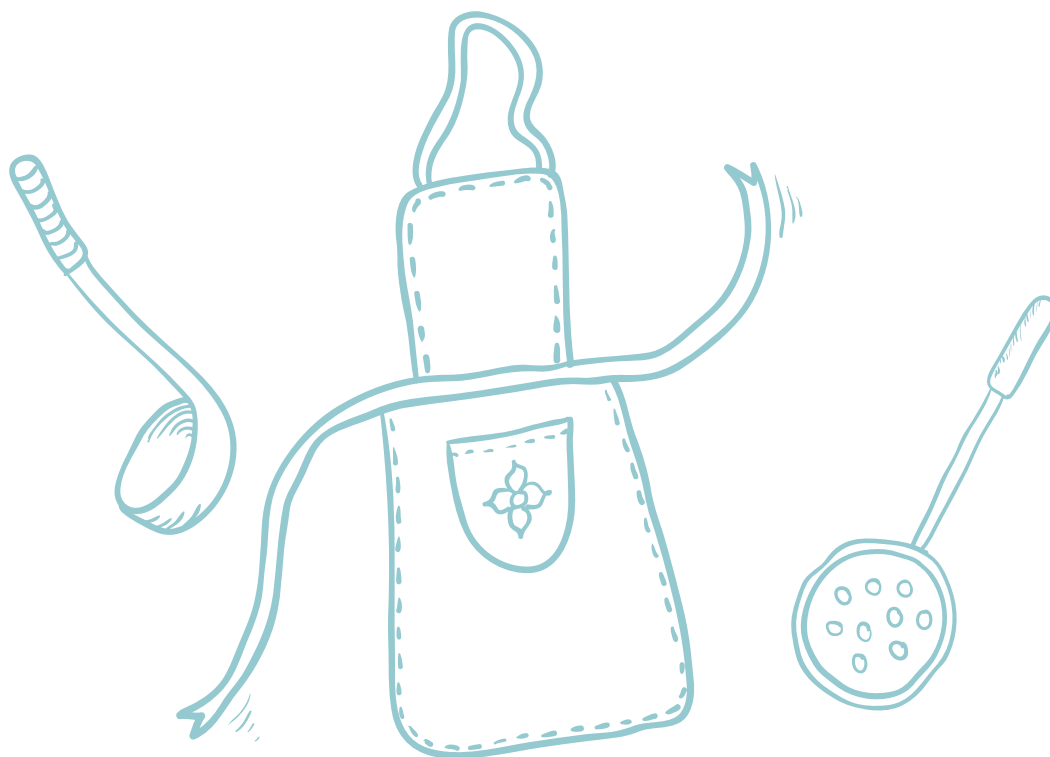
Если вам тоже доводилось размышлять на такие темы, эта книга для вас. А может, сейчас подобные вопросы задают ваши дети? Тогда вы тем более найдете здесь что-то полезное.


В этой книге собраны рецепты блюд из детской литературы, которая давно стала классикой: это русские и европейские сказки, а также многие авторские истории, рассчитанные на детей дошкольного и младшего школьного возраста. Это главные книги нашего детства, которые мы читали сами или вместе с родителями. А сейчас, возможно, снова берем их в руки, чтобы познакомить с ними уже следующее поколение читателей.



К сожалению, невозможно рассказать обо всем. Детская литература необъятна, и каждый год в ней появляются новые имена, заслуживающие внимания. А вместе с ними – и новые кулинарные подробности. Если в этой книге не нашлось места для современных авторов, то только потому, что под одной обложкой всего не уместить. Вы также можете поинтересоваться, почему я рассказываю об одном блюде и не говорю о другом – из той же книжки. Выбор подчас был нелегкий, но я постаралась сделать ставку на самое-самое интересное. Причем такое, чтобы в итоге получилась цельная картина.

Надеюсь, книга вдохновит вас на кулинарные эксперименты. Смело привлекайте к ним детей! Готовьте, пробуйте и представляйте себя на месте любимившихся героев. Это увлекательно уже само по себе и к тому же помогает дополнительно осмыслить прочитанное.





Откуда взялись рецепты?

Я очень редко придумываю что-то «из головы», ни на что не опираясь. Обычно в этом нет необходимости. И, главное, это совсем не так интересно, как выстроить логическую цепочку и докопаться до сути.

У любого упоминания еды в книге есть какой-то культурный контекст. Иногда все просто: сразу видно, что перед нами конкретное, реально существующее блюдо, и остается только познакомиться с ним поближе. Правда, бывает, приходится заглянуть в оригинальный текст, чтобы распознать, о чем идет речь: в переводе многие подробности искажаются.

В других случаях все не так очевидно. Если прямых указаний нет, приходится рассуждать логически. В какой стране и в какое время происходит дело? Кто главные действующие лица и каковы их обстоятельства? Обычно ответы на эти вопросы дают достаточно подсказок, чтобы дальнейшие кулинарные эксперименты имели под собой какое-то основание. Даже если реальность книги совершенно фантастична, всегда можно провести те или иные параллели с нашим миром. Перед каждым рецептом я вкратце объясняю, почему он получился именно таким.



Как пользоваться рецептами

Если вы держите в руках эту книгу, значит, вам интересна тема детской литературы. При этом вы вовсе не обязаны быть опытным кулинаром: тут у всех разный уровень, и это нормально. В любом случае я надеюсь, что моя книга вам пригодится. В ней есть рецепты разного уровня сложности, но я постаралась изложить их так, чтобы оставалось как можно меньше вопросов. Если же вы совсем новичок на кухне, осмелюсь дать несколько дополнительных советов.

Некоторые блюда, например супы, легко переносят вольную интерпретацию. Но все же большинство рецептов в этой книге требует точности: четко следуйте предписаниям – и будете вознаграждены. В первую очередь это всегда касается выпечки: тут любые отступления приводят к непредсказуемым результатам. Как повысить шансы на успех?

Всегда точно отмеряйте ингредиенты. Если вы готовите регулярно (и тем более печете), покупка кухонных весов оправдывает себя очень быстро. В крайнем случае можно завести мерный стакан с достоверной шкалой в миллилитрах. Только помните, что объем (мл) чаще всего не равен весу (г). Так, стакан (250 мл) – это 250 г воды, 130 г муки или 100 г молотого миндаля. Согласитесь, разница огромна! В этой книге там, где это особенно





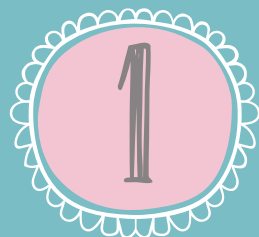
критично, я перевожу вес в объем. По умолчанию в моих рецептах стакан имеет объем 250 мл (это граненый стакан, наполненный до самого верха), столовая ложка – 15 мл, чайная – 5 мл. Но все же измерение по объему менее точное, чем по весу. Те же 130 г муки заполняют объем 250 мл, если ложатся в стакан свободно, но их можно утрамбовать и до 200 мл (не делайте так). Расфасованные ингредиенты, такие как сливочное масло, можно отмерять, отделяя соответствующую долю от фабричной пачки. Только внимательно читайте надписи на упаковке: в условно «стандартной» пачке масла может быть и 200, и 180 г.

Постарайтесь «подружиться» со своей духовкой, если еще этого не сделали. В том, как она работает, нет никакой магии – только законы физики. Чтобы получать стабильно хороший результат, нужно в первую очередь быть уверенным в температуре. Если в вашей плите нет датчика или вы ему не доверяете, можно приобрести самый простой термометр для духовки – и вздохнуть с облегчением.

Для приготовления некоторых блюд вам потребуется миксер. Но есть и менее очевидные (и притом более дешевые) приобретения, которые сильно упрощают кулинарный процесс. Это силиконовая лопатка и удобный венчик среднего размера. С лопаткой, наверное, понятно: это самый удобный инструмент для перемешивания теста и его выкладывания в форму. Она же пригодится и во многих других случаях. Венчик – менее очевидная покупка, особенно если у вас уже есть миксер. Но он очень облегчает жизнь, когда нужно, например, добавить муку в жидкость без образования комочков, размешать соус или заварной крем и сделать массу других немного хитрых операций. Можно, конечно, воспользоваться вилкой, ложкой или той же лопаткой, но, если в моих рецептах упоминается венчик, я советую дать ему шанс.

Ничего не бойтесь, дерзайте и, главное, получайте удовольствие! Еда – прекрасный инструмент познания мира, настоящего или вымышленного. Надеюсь, благодаря этой книге вы откроете для себя хорошо знакомые литературные истории с новой, ни на что не похожей стороны.





Волшебное угощение





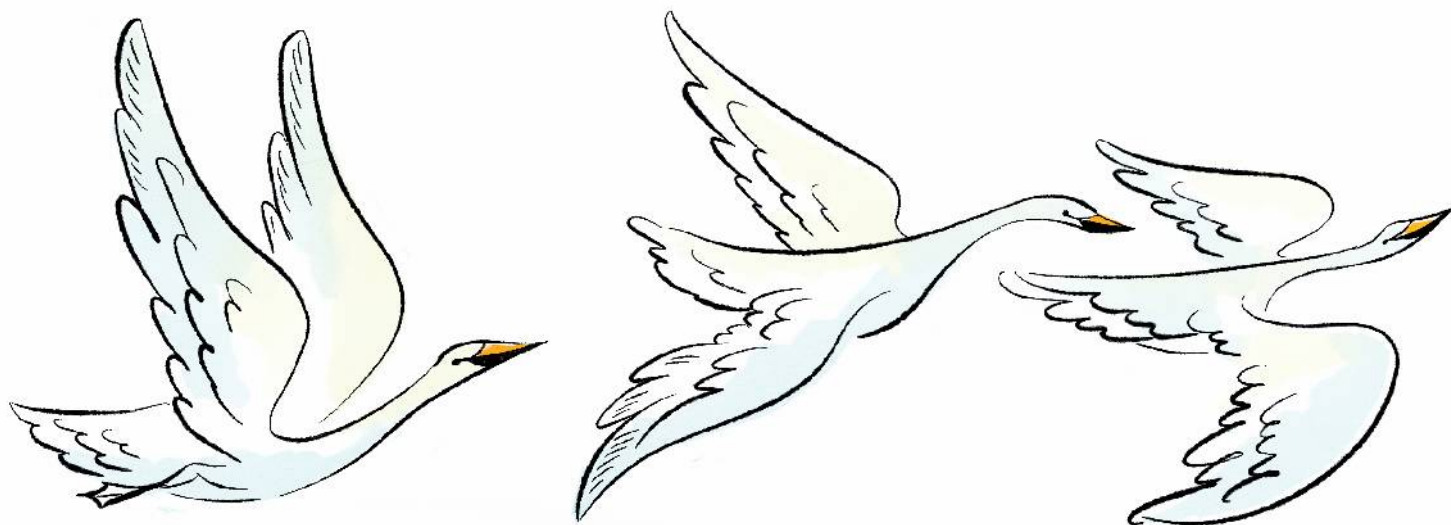
В сказках с давних времен воплощались мечты о безбедной жизни, а потому сказочные сюжеты полны удивительной еды. Приятно представлять себе волшебную страну, где можно просто срывать хлеб с деревьев и ни о чем не беспокоиться! И вот в итальянском фольклоре появляется гора из пармезана, в английском – растущие на деревьях пироги, в полинезийском – реки кокосового масла. Сюжетный мотив один, но каждый народ вкладывал в него свои представления о сытой жизни. И всякий раз за такой картинкой стояли вполне реальные местные блюда – взять хотя бы хорошо нам знакомые кисельные берега. Знакомые ли? Обязательно разберемся!

Сочинители авторских сказок продолжили эту традицию. У Андерсена в «Оле-Лукойе» пышки с изюмом тоже растут на деревьях. Герои Туве Янссон в первой книге о муми-троллях забредают в волшебный сад, весь сделанный из сладостей. Барон Мюнхгаузен в сочинениях Распе однажды оказывается на сырном острове. Любой из этих сюжетов – готовая идея для тематического парка развлечений. Реализовать их в полном масштабе в условиях городской квартиры вряд ли получится, но попробовать кое-что из сказочных угощений – запросто! В этой главе собраны блюда исключительно волшебного происхождения. Несмотря на контекст, чтобы приготовить любое из них, не нужно магических способностей. Попробуйте – и убедитесь в этом сами!

Молочная река, кисельные берега

«Гуси-лебеди»





Сестра с братцем добежала до молочной реки. Видит — летят гуси-лебеди.

— Речка, матушка, спрячь меня!

— Поешь моего простого киселька.

Девочка поела и спасибо сказала. Река укрыла ее под кисельным бережком.

Гуси-лебеди не увидали, пролетели мимо.



Молочные реки с кисельными берегами — красноречивый символ изобилия. Насколько он понятен читателям? Пожалуй, сегодня уже не так, как еще лет двести назад. Кисель в значении «фруктовый напиток на крахмале» появился в русской кулинарной культуре относительно недавно. Исторически киселем называли плотный студень из муки и воды, чаще всего с добавлением хлебной закваски, то есть кислый — отсюда и слово «кисель». Принцип приготовления тот же, что и у крахмального напитка: вода с мукой нагреваются до загущения. Но консистенция отличается кардинально: старорусский кисель такой плотный, что можно резать ножом, — самый подходящий материал для берегов волшебной реки.



Кисель по-старорусски можно приготовить практически из любой муки, обладающей собственным вкусом. Самый популярный вариант – овсяный. Можно обойтись без дрожжевой составляющей – это проще и быстрее, хотя и не так исторично.



6 порций



20 минут
(+ время на застывание)



Сложность

Ингредиенты

110 г овсяной муки
(1 стакан)

400 мл воды
(2 стакана)

50 г сахара
(2 ст. л. с горкой)

1.

Налейте воду в широкую кастрюлю. Порциями просейте в нее муку, тщательно размешивая венчиком, чтобы избежать образования комочков. Добавьте сахар, размешайте.

2.

Кастрюлю поставьте на средний огонь и нагревайте, непрерывно помешивая венчиком. Готовьте, пока смесь не станет очень густой (почти до кипения).

3.

Смажьте форму растительным маслом. Переложите в нее кисельную массу и разровняйте.

5.

С охлажденного киселя снимите пленку и переверните его на сервировочное блюдо. Подавайте с молоком, наливая его прямо в порционные тарелки с кусками киселя. Хорошим дополнением станут варенье и ягоды.

4.

Накройте пищевой пленкой в контакт к поверхности киселя. Уберите в холодильник до полного охлаждения и застывания (лучше на ночь).







Пряничный домик

«Гензель и Гретель», братья Гримм

Подошли дети ближе, видят — избушка-то не простая: она вся из хлеба сделана, крыша у нее из пряников, а окошки — из сахара.

Говорит Гензель:

— Вот мы сейчас и поедим на славу. Я примусь за крышу, она, должно быть, очень вкусная.

Вытянулся Гензель во весь рост и отломил кусочек крыши, чтобы попробовать, какая она на вкус, а Гретель стала лакомиться окошками.



Символом изобилия может быть и «дом из хлеба» — вариант «кисельных берегов» из европейского фольклора. Современная популярность пряничных домиков — исключительная заслуга братьев Гримм. Первый составленный ими сборник сказок вышел в декабре 1812 года. Жилище ведьмы из истории про Гензеля и Гретель произвело на читателей такое впечатление, что породило уникальный тип рождественской выпечки.

Братья, конечно, не выдумали съедобный дом, а просто зафиксировали старый фольклорный мотив, но без них он не стал бы так широко известен.



Пряничное строительство – увлекательное занятие для всей семьи, особенно в канун Нового года. А из остатков теста можно испечь пряничных человечков и пряников на елку.



10 порций



6 часов

(+ время на охлаждение теста)



Сложность

Ингредиенты

ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

250 г меда (170 мл = 0,7 стакана)

250 г коричневого сахара
(270 мл = 1 стакан + 2 ст. л. без горки)

150 г масла ($\frac{3}{4}$ стандартной пачки)

625 г муки (1136 мл = 4,7 стакана)

1,5 ч. л. смеси молотых пряничных специй (корица, имбирь, гвоздика, мускатный орех, кардамон, кориандр, черный перец)

Цедра половины лимона (мелко натереть)

25 г какао ($3\frac{1}{3}$ ст. л. без горки)

1 ч. л. соды

1 яйцо

ДЛЯ ОКОШЕК

Пакетик
разноцветных
леденцов
(без начинки)

ГЛАЗУРЬ

1 яичный
белок
225 г сахарной
пудры

1.

Поместите в кастрюлю мед, сахар и масло. Поставьте на небольшой огонь и, помешивая, доведите до однородности, не давая сильно кипеть. Когда сахар полностью растворится, снимите с огня и охладите.

2.

В большой миске смешайте муку, специи, лимонную цедру, какао и соду.

3.

Добавьте яйцо и охлажденную медовую массу и замесите тесто. Если тесто получается слишком сухим, добавьте половину яйца или столовую ложку ароматного алкоголя.

4.

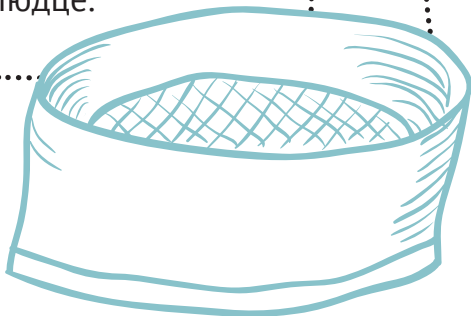
Сформируйте из теста шар, затем лепешку и оберните пищевой пленкой. Уберите в холодильник на несколько часов, а лучше на ночь. Это важный этап: изначально тесто довольно липкое, но, полежав в холодильнике, станет гораздо послушнее. Хранить его можно долго.

5.

Пока тесто «отдыхает», делаем шаблон домика из плотной бумаги или картона. В самом простом варианте потребуются основание, фасад, задняя стена (по 1 шт.), боковые стены и скаты крыши (по 2 шт.). Для удобства сборки основание домика должно быть больше его площади.

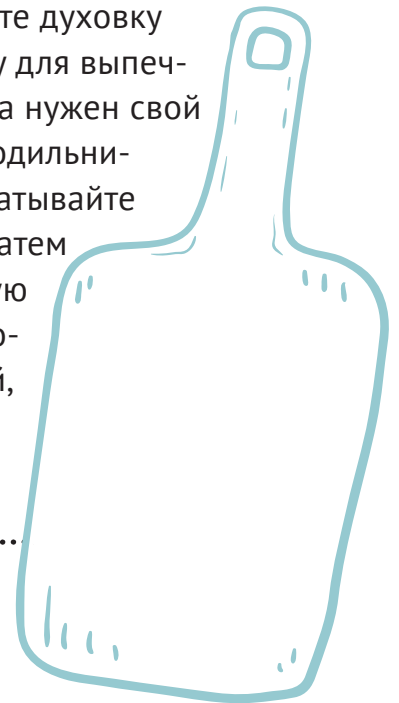
6.

Для стекла нам понадобится леденцовая крошка. Постелите на стол полотенце, выложите на него несколько леденцов одного цвета (прямо в обертках), накройте другим полотенцем и отбейте – скалкой или молотком для мяса. Пересыпьте полученную крошку в блюдце.



7.

На следующий день разогрейте духовку до 200 °С. Подготовьте бумагу для выпечки: под каждую деталь домика нужен свой кусок. Достаньте тесто из холодильника и, отрезая понемногу, раскатывайте в пласты толщиной 3–4 мм. Затем переносите на подготовленную бумагу и вырезайте детали домика непосредственно на ней, накладывая шаблон, а затем убирая излишки.



8.

Вместе с бумагой перенесите детали на противень и выпекайте 10–12 минут. У готовых пряников сухая поверхность, но они еще мягкие на ощупь (твердеют при остывании) и не должны сильно зарумяниться. После выпечки снимите детали домика с противня вместе с бумагой и положите на ровную поверхность до полного остывания.

9.

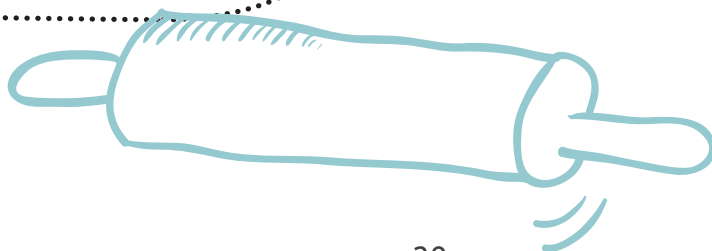
Если в деталях есть окна, за пару минут до предполагаемой готовности достаньте их из духовки и засыпьте оконные проемы ровным слоем леденцовой крошки. Верните в духовку на оставшиеся 2–3 минуты. Как только крошка полностью расплавится, пряники можно доставать. Не снимайте детали с бумаги до полного охлаждения.

10.

Глазурь используется и для украшения, и для склеивания деталей. Взбейте яичный белок в плотную белую массу. Просейте сахарную пудру. Всыпьте половину в белок и взбивайте до полной гладкости. Добавьте оставшуюся пудру и взбивайте еще пару минут. Переложите глазурь в одноразовый кондитерский мешок (или плотный пакет) и оставьте на 10 минут.

11.

Срежьте кончик мешка, чтобы получилось отверстие диаметром 1–2 мм, и приступайте к росписи деталей: лучше разрисовать их на горизонтальной поверхности и дать глазури застыть, прежде чем собирать домик воедино.



12.

При сборке сначала склейте глазурью стены и дайте швам полностью высохнуть. Затем установите стены на основание, приклейте и снова дождитесь застывания. Точно так же со скатами крыши — каждым по очереди. В конце аккуратно залейте глазурью все щели, которые удастся обнаружить, и выполните финальные «отделочные работы». Пряничный домик готов! Можно звать в гости пряничных человечков.



Сладкая каша

«Горшочек каши», братья Гримм





Горшочек варит и варит. Уж вся комната полна каши, уж и в прихожей каша, и на крыльце каша, и на улице каша, а он все варит и варит. Испугалась мать, побежала за девочкой, да не перебраться ей через дорогу — горячая каша рекой течет.

Хорошо, что девочка недалеко от дома была. Увидала она, что на улице делается, и бегом побежала домой. Кое-как взобралась на крылечко, открыла дверь и крикнула:

— Раз, два, три,
Больше не вари!

И перестал горшочек варить кашу.



Волшебный артефакт, дающий неограниченный доступ к провизии, – мечта любого сказочного героя. Не так уж важно, что это будет: ска-терть-самобранка, столик-сам-накройся из одноименной сказки братьев Гримм или чудесный мешок из «Алладина» – все они накормят вас отменными яствами. Горшочек каши немного выделяется в этом ряду, ведь он не предполагает никакого разнообразия – всегда один и тот же про-дукт. Тем важнее, чтобы этот единственный пункт меню был превосходен. В отличие от героини сказки, нам придется готовить кашу самостоятельно, но это совсем не сложно – был бы горшок. Какую крупу выбрать? Тут со-мнений нет: по-немецки сказка называется Der süße Brei, то есть «Сладкая пшенная каша» – идеальный вариант для приготовления в горшочках. Если сделать двойную порцию (в двух горшках), можно устроить эффектную подачу: все в один горшок, имитируя «убегающую» кашу.



3 порции



1 час 40 минут



Сложность

Ингредиенты

150 г пшена (1 стакан)

Щепотка соли

400 мл молока (2 стакана)

Сухофрукты (по желанию)

100 мл воды (0,5 стакана)

Сливочное масло (по вкусу)

25 г сахара (1 ст. л. с горкой)

1.

Перед готовкой горшочки нужно наполнить водой и дать постоять 15 минут. Затем слить воду. Если горшок используется впервые, его следует замочить таким образом минимум на час.

2.

Тщательно промойте пшено и переложите в горшочек. Добавьте соль, сахар, по желанию – промытые и нарезанные сухофрукты. Залейте молоком и водой. Перемешайте, чтобы сухофрукты равномерно.

3.

Накройте крышкой и поставьте в холодную духовку (горшки не любят резких перепадов температуры). Установите нагрев на 180 °С и готовьте кашу около часа. Затем выключите духовку и, по желанию, положите в кашу кусочек сливочного масла. Дайте горшочку постоять в остывающей духовке 15 минут. После этого кашу можно доставать и раскладывать по тарелкам.



Колобок

«Колобок»





Жили-были старик со старухой.

Вот и говорит старик старухе:

— Поди-ка, старуха, по коробу поскреби, по сусеку помети, не наскребешь ли муки на колобок.

Взяла старуха крылышко, по коробу поскребла, по сусеку помела и наскребла муки горсти две.

Замесила муку на сметане, состряпала колобок, изжарила в масле и на окошко студить положила.



Колобок — один из самых загадочных литературных персонажей. Само блюдо не дошло до наших дней, достоверной информации о нем мало. В такой ситуации сказочный текст становится особенно важным источником. Сегодня «Колобка» часто издают в упрощенном варианте, но мы обратимся к классическому тексту, где немало любопытных деталей.

Колобок — это хлеб, но необычный. Его готовят, когда в доме заканчивается мука, из самых последних остатков. По размеру колобок не очень большой. Сказочной бабке удается наскрести всего две горсти муки — это около 70 г. Из такого количества получается колобок размером чуть больше кулака, весом около 140 г.

Другая важная особенность — способ приготовления. Колобка не пекут в печи, а жарят в большом количестве масла: он поет о себе, что «в масле пражён». Пряжение — старинная технология, во многом схожая с современной жаркой во фритюре. Помимо прочего, эта технология обеспечивает Колобку его характерную форму, близкую к шарообразной.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



8 порций



2 часа



Сложность

Ингредиенты

300 г пшеничной муки
(545 мл = 2 $\frac{1}{4}$ стакана)
6 г сухих дрожжей (1,5 ч. л.)
6 г соли (1 ч. л. без горки)
150 г сметаны (150 мл)
100 мл горячей воды
Растительное масло для жарки (без запаха)

Указанное количество ингредиентов рассчитано на четыре колобка. В первый раз лучше не сокращать этот объем: если что-то пойдет не так, у вас будут запасные варианты и хотя бы один колобок точно получится. К тому же вымешивать тесто из двух горстей муки (на один колобок) не очень удобно, если вы не сказочная бабка с большим опытом.

1.

В миску просейте муку, добавьте дрожжи и соль. Отдельно смешайте сметану с горячей водой — должна получиться чуть теплая жидкость. Влейте ее в муку и замесите тесто.

2.

Когда тесто станет однородным, тщательно вымесите его. Оно должно стать послушным и эластичным. Если работаете руками, на это уйдет 5–10 минут энергичных движений.

4.

Выложите тесто на стол и разделите на четыре равные части. Одну из них можно поделить на кусочки поменьше, чтобы проверять на них температуру масла: скатайте из теста колбаску и разрежьте на шесть-семь частей. Такие мини-колобки готовятся быстрее и проще, так что вполне могут стать вашими фаворитами.

3.

Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте и оставьте в теплом месте примерно на час или пока тесто не увеличится в объеме почти вдвое.

5.

Из всех кусков теста, больших и маленьких, сформируйте шарики, накройте полотенцем и оставьте на 15 минут.

7.

Опустите большой колобок в масло и оставьте на 10–15 минут, периодически проверяя температуру (силу кипения). Затем переверните и готовьте еще 10–15 минут. Не сокращайте время приготовления, пусть даже цвет готового колобка получится темноват — это не так страшно, как если он не пропечется внутри.

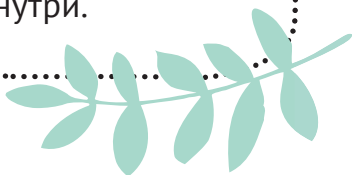
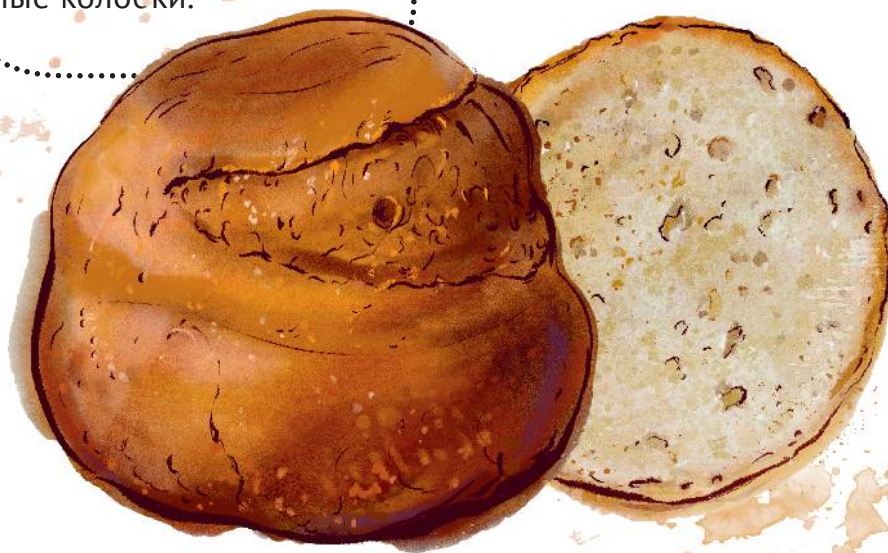
6.

Налейте масло в небольшой сотейник или кастрюльку с толстым дном. Слой масла должен быть не меньше 2–3 см. Поставьте на огонь и нагрейте до 170 °С, затем немного уменьшите огонь, чтобы масло не перегрелось.


8.

Готовый колобок выложите на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла, и дайте ему остыть. Тем временем аналогичным образом приготовьте остальные колобки.

Если у вас нет кулинарного термометра, проверить температуру можно опытным путем: опустите в масло небольшой кусочек теста. Вокруг него должно начаться кипение в виде множества мелких пузырьков. Если кипение бурное, с большими пузырями, значит, масло слишком горячее и колобок быстро сгорит, не успев пропечься. Если кипение недостаточно активное (отдельные пузырьки), тесто будет не жариться, а скорее вариться и пропитаться маслом сверх меры.







Имбирные пряники

«Мэри Поппинс», Памела Трэверс

И тут Джейн с Майклом увидели нечто совершенно поразительное. Забравшись на самый верх, миссис Корри обмакнула кисть в ведро и принялась мазать клеем небесный свод!

Мэри Поппинс достала из своей корзинки что-то блестящее и прилепила на намазанное место.

Когда же она убрала на минуту руку, ребята увидели, что она наклеивает на небо пряничные звезды! И каждая звезда, попав на место, начинала изо всех сил мерцать и сиять, рассыпая во все концы золотистые лучи искристого света!



Волшебство этих пряников – в несъедобном декоре. В стародавние времена такую выпечку покрывали настоящим сусальным золотом или украшали звездочками из позолоченных палочек гвоздики.

Сами пряники – это традиционная английская коврижка. Обычно в ней используется недоступный для нас ингредиент – тростниковая патока. Но на сей раз мы можем с чистой совестью обойтись без нее, ведь миссис Корри ссылается на Альфреда Великого. Этот король жил в те времена, когда вместо патоки еще повсеместно использовали мед. Наш вариант имбирной коврижки пришелся бы по душе этому горе-кулинару – точно так же, как Джейн и Майклу тысячу лет спустя.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



16 порций



2 часа



Сложность

Ингредиенты

ТЕСТО

150 г сливочного масла

($\frac{3}{4}$ стандартной пачки)

100 г коричневого сахара
(110 мл = 0,4 стакана)

180 г меда
(125 мл = 0,5 стакана)

110 г муки высшего сорта
(200 мл = 0,8 стакана)

110 г цельнозерновой муки
(200 мл = 0,8 стакана)

2 ч. л. молотого имбиря

$\frac{1}{4}$ ч. л. соды

1 яйцо

150 мл молока
(0,6 стакана)

30 г засахаренного имбиря,
нарезанного кубиками
(по желанию) (0,25 стакана)

50 г апельсиновых цукатов
(по желанию) (0,4 стакана)

ГЛАЗУРЬ

75 г сахарной пудры
(3 ст. л. с горкой)

2 ст. л. лимонного сока

ДЕКОР

Звездочки из плотной
золотой бумаги или
картона

1.

Поместите в кастрюлю сахар, мед и нарезанное кубиками сливочное масло. Нагревайте на слабом огне, помешивая и не допуская сильного кипения. Дождитесь полного растворения сахара, затем снимите с огня и охладите.

2.

В большой миске смешайте все сухие ингредиенты а также нарезанные кусочками цукаты и засахаренный имбирь, если используете. В отдельной емкости разболтайте яйца.

