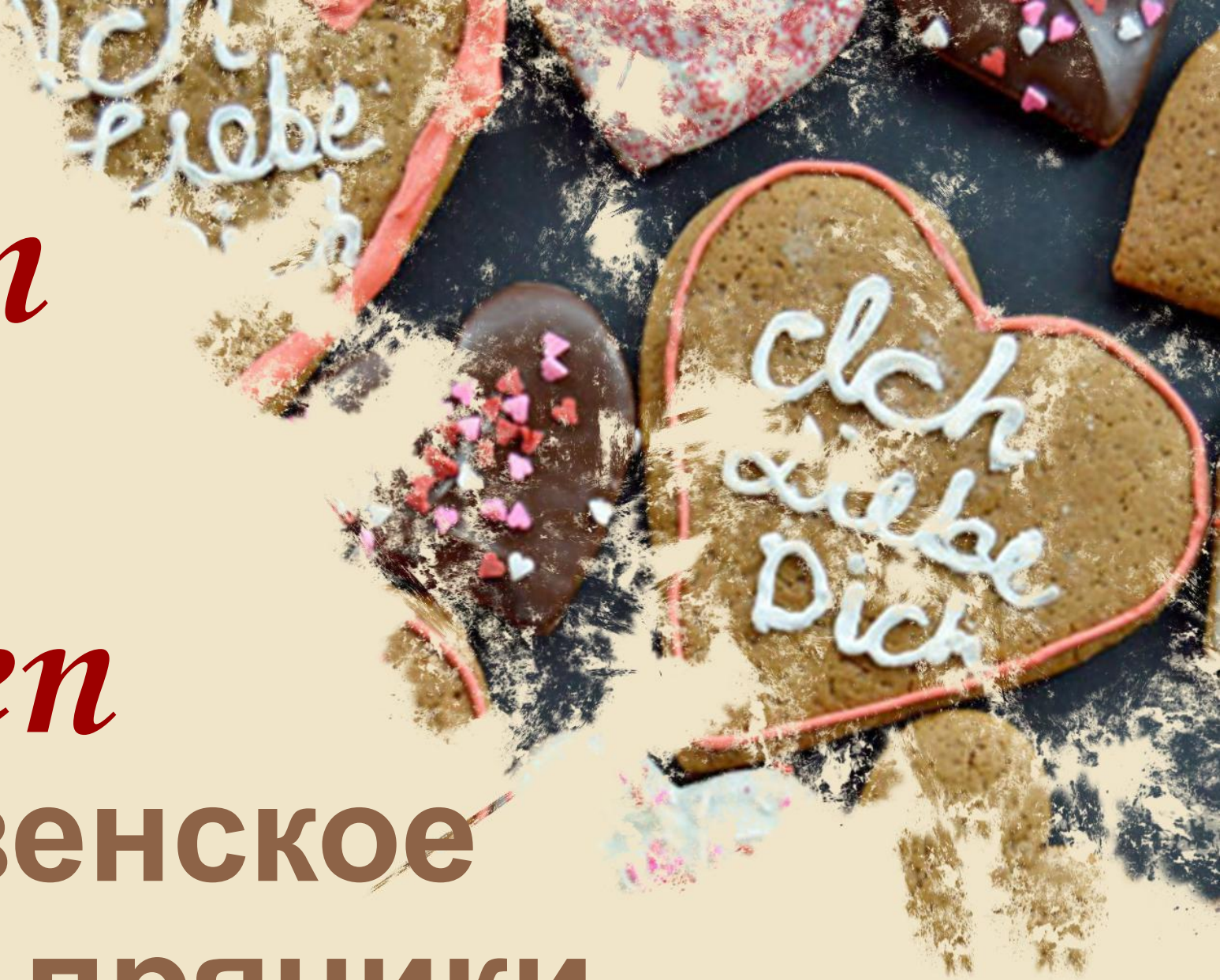


*Plätzchen  
und  
Lebkuchen*

- рождественское  
печенье и пряники





# *Plätzchen*

рождественское печенье



## Рецепт

Пшеничная мука 500 г  
Разрыхлитель 2 чайные ложки  
Ванильный сахар Dr.Oetker 1 штука  
Соль щепотка  
Сахарная пудра 200 г  
Яйцо куриное 2 штуки  
Сливочное масло 2

# *Plätzchen*

У одного ~~рождественского~~ лакомства, плецхено (*Plätzchen*), не столь давняя история. Мода на них появились в *XVIII* веке, когда в Германию пришли из Индии и Китая чай, а из Нового Света — кофе и какао. К этим экзотическим напиткам стали подавать небольшие сдобные веночки (*Damenkränzchen*) и прочую изящную выпечку, как правило, плоской формы, из чего и родилось общее название *Plätzchen*.

# Plätzchen

До конца *XIX* века ~~плещены~~ оставались «**маленькой радостью**» аристократии, поскольку стоили дорого.

И лишь с широким распространением свекольного сахара себестоимость плещенов упала, они стали общедоступными.

Рецептов тысячи. Ингредиентов (в разных рецептах) — сотни: от песочного теста до аниса и кокосовой стружки.

Форм — десятки: от звездочек и полумесяцев до печатных картинок. У печатных плещенов есть особое название — *Springerle*.

А «печатная продукция» из Бельгии и Нидерландов называется *Spekulatius*. Традиционные печатные формы нередко содержат картинки из жизни **Святого Николая**.

# *Plätzchen*

Почти каждая немецкая семья проводит ноябрьские и декабрьские вечера и выходные за выпеканием ароматных рождественских печенек. Потом оно упаковывается в специальные железные коробочки и дарится друзьям, родственникам, соседям. Вечера адвента проводятся за поглощением этих сладких вкусовностей. А называются немецкие рождественские печенюшки – *Plätzchen*



# Plätzchen

---



В пред рождественский период в Германии такое печенье можно купить в кондитерских и булочных, и даже в любых супермаркетах. Но немецкие хозяйки (а иногда этим делом заняты и мужчины) любят выпекать самостоятельно – они вообще любят печь, несмотря на большой ассортимент выпечки в продаже. У каждой семьи есть свои любимые рецепты.

# Plätzchen



Но классикой и наиболее популярными видами печенья являются следующие:

- *Vanillekipferl* – “ванильные рогалики” – самые лёгкие в приготавливании



# *Plätzchen*

---



*Zimtsterne* –  
“звёздочки с  
корицей”:  
печенье из  
миндаля (или  
марципана) и  
корицы,  
украшенное  
сверху белковой

# *Plätzchen*

---



*Kokosmakronen* –  
“КОКОСОВЫЕ  
макрона”.  
Готовят из  
яичного белка,  
сахара и  
КОКОСОВОЙ  
стружки.

# *Plätzchen*

---



*Ausstechplätzchen* –  
печенье,  
вырезанное  
фигурами разной  
формы. Обычно  
украшается  
сверху белой или  
цветной  
глазурью и

# Plätzchen

---



Конечно, рождественские пряники — продукт самодостаточный. Но для детей (да и для взрослых тоже) они представляют особый интерес как **«строительный материал»** для пряничных домиков. Тут прямая отсылка к сказке братьев Grimm «Гензель и Гретель» (*«Hänsel und Gretel»*). Правда, в сказке малыши, прельстившись пряничным домиком, попадают в лапы к злой ведьме... Зато в реальной жизни — никаких проблем, пряничный домик можно просто съесть.



# *Lebkuchen*

рождественские пряники



## Рецепт

**250 г. меда**

**250 г. коричневого сахара**

**100 г. сливочного масла**

**2 яйца**

**2 ст.л. специй для лебкухен**

**2 ст.л. цедры лимона**

# Lebkuchen



По рецептуре принципиально различаются два вида пряников: коричневые (*braune Lebkuchen*) и пряники на облатках (*Oblaten Lebkuchen*). Особенностью коричневых являются **мед** как основная сладость и тесто,

# Lebkuchen



Пряники на облатках выпекают из пастообразной массы, основные компоненты которой **сахар, миндаль, орехи**. Сырую массу наносят на облатки (пластинки пресного теста) и так запекают. Одна из разновидностей — белые пряники (*Weißer Lebkuchen*), они не покрываются ни глазурью, ни шоколадом.



# Lebkuchen

В прежние годы в Германии для того, чтобы печь пряники на продажу, нужно было иметь особую профессию — *Lebküchler*.

Обычным кондитерам или пекарям этого не доверяли. В ГДР до последнего дня такая профессия существовала официально. *Lebküchler* — специалист по изготовлению перечных г



*Ich danke Ihnen für  
Ihre Aufmerksamkeit!*

