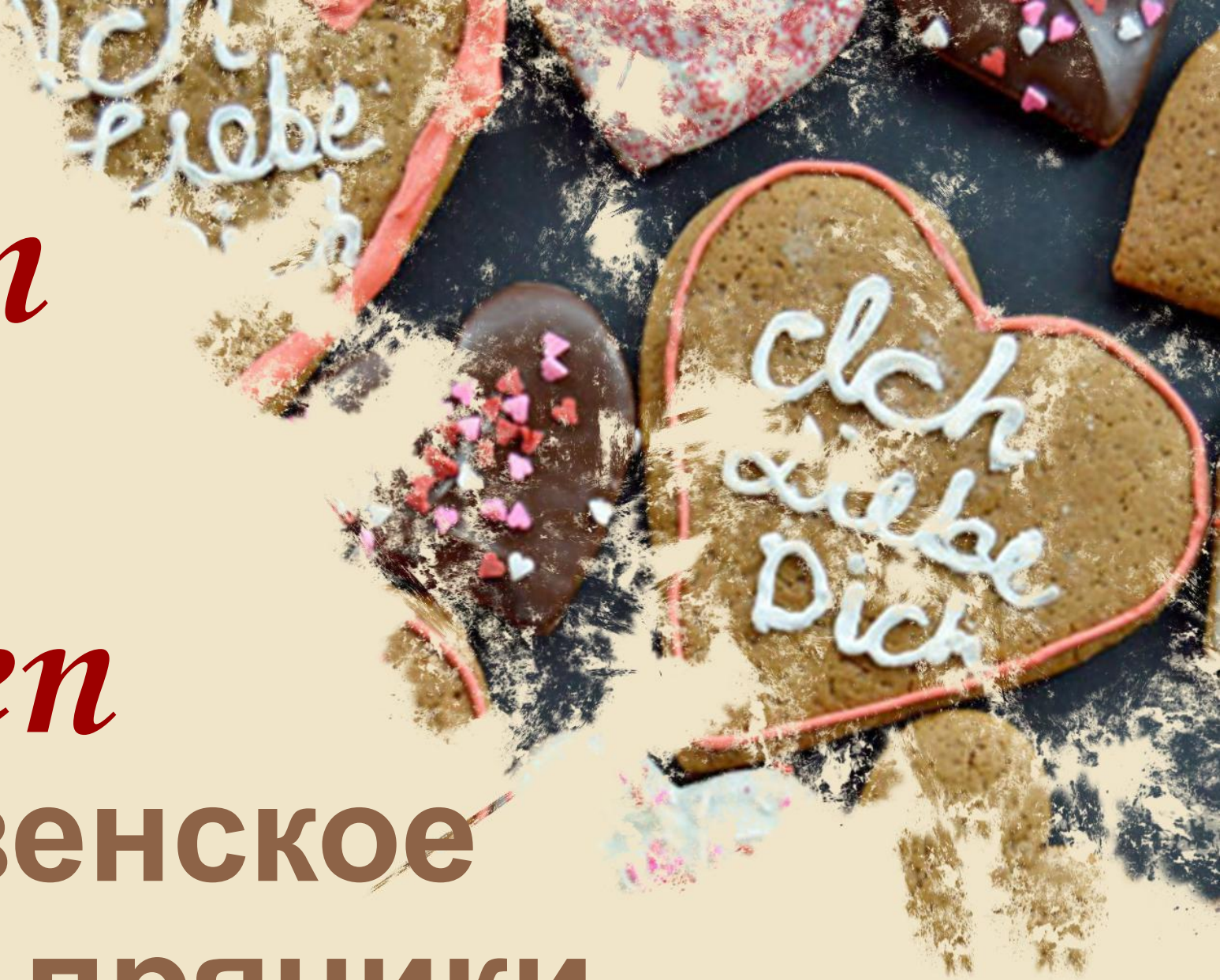


*Plätzchen
und
Lebkuchen*

- 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 ПРИГОТОВЛЕНИИ

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 лебкучен

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!*

