

Какие бы ни были рождественские традиции различных стран, роднит их одно - среди всевозможных праздничных блюд на столе обязательно будет присутствовать сладкая пряная выпечка.



Пряничные домики, коричневые печенья в виде фигурок оленей, звездочек или человечков, ароматные кексы с изюмом, мягкие калачи с цукатами, хрустящие сахарные рогалики... всего не перечислишь, в каждой кулинарии есть свои варианты рождественской выпечки. Но о чем бы не шла речь - будь-то немецкий штоллен или скандинавский пеперкок, во всех этих рецептурах найдется немало общего.

### **Общий знаменатель**

Практически вся рождественская выпечка готовится заранее. Исторически этому есть очень простое объяснение: такие блюда требуют участия «скоромных продуктов»: яиц, молока, сливочного масла, - поэтому их принято было готовить накануне Рождественского поста и сохранять до самого праздника.

### **В чем же секрет их долгого хранения?**

Сухофрукты и/или сироп - обязательные участники «долгоиграющей выпечки», именно они позволяют не черстветь пряникам, печеньям и кексам.

Роль уваренного сахарного сиропа может также выполнять кленовый сироп, мед, патока (картофельная или кукурузная). В современных рецептурах рождественской выпечки довольно часто встречается нерафинированный - «коричневый» - тростниковый сахар.

Другой часто встречающийся ингредиент - крепкий алкоголь - не препятствует процессу

черствления, но не дает выпечке заплесневеть, выступая в качестве асептика. Такими же свойствами обладают и различные пряности - гвоздика, корица, черный и душистый перец, а также имбирь.

Имбирь издавна известен в качестве консерванта, его использовали при изготовлении различных напитков и хлебов, что не только добавляло им определенный аромат, но и увеличивало срок годности.

Неудивительно, что именно имбирь - основная нота рождественской выпечки.

### Что у нас на пудинг?

Иногда можно запутаться, что подразумевается под словом «пудинг», это может оказаться и выпечкой типа кекса и творожным десертом, типа йогурта.

На самом деле, английское слово «пудинг» подменило слово «десерт». Пудинг - это то, что традиционно готовилось «третьим блюдом». Мясо жарилось на вертеле, похлебка варилась в большом котле, а вот над этим котлом в тряпице на пару и готовился пудинг. Это необязательно было сладкое блюдо, но чаще всего именно десертный вариант. Знаменитый рождественский плум-пудинг берет свое начало от такого блюда, как «плум-порридж»: овсянка, сваренная на мясном бульоне с добавлением орехов, меда и чернослива. Собственно, благодаря черносливу, появилось название и для специфической овсянки, и для рождественского пудинга (plum - слива).

В классических рецептурах для плум-пудинга необходим говяжий окопечный жир, орехи, сухофрукты, сухарная крошка, карамелизованный сироп, эль или темное пиво верхнего брожения, яйца и пряности. Готовится он в два дня. Изначально надо смешать все ингредиенты и оставить их на сутки. А на следующий день варить его на пару от 4 до 8 часов (в зависимости от размера пудинга). Храниться такое блюдо может в течение полугода, а то и дольше. Перед подачей его необходимо разогреть также на пару. Подают пудинг не только горячим, но и горящим, фламбируя ромом или коньяком.

Другое традиционное британское блюдо - рождественский кекс, также готовится заранее (за 6 недель до Рождества), в его состав обязательно входят сухофрукты,

вымоченные в коньяке или другом ароматном дистилляте и патока. Испеченный кекс заворачивается в фольгу или вощеную бумагу, хранится при комнатной температуре и еженедельно пропитывается коньяком.

## Немецкие корни

Если Англию можно считать родиной кексов, то Германия держит пальму первенства по классу пряников и печений.

Прародителем считается немецкий Lebkuchen (медовый пряник), а столица «лебкухенов» - город Нюрнберг. С 1996 года «нюрнбергские лебкухен» защищены законом о контроле наименования по месту рождения.

Первые же записи об этих пряниках встречаются в монастырских летописях уже в XIII веке. Конечно, рецепты «медовых лепешек» известны были и в Древнем Египте. Но немецкое ноухау заключалось именно в добавлении большой порции пряностей в тесто: корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика.

В отличие от привычных нам твердых пряников, «нюрнбергские лепешки» - мягкие, именно такое тесто используется для сооружения различных «пряничных домиков» и прочих построек и фигурок. Эти пряники принято расписывать разноцветной глазурью и шоколадом. Просто коричневые пряники пекутся круглый год, но специальные рождественские отличаются тончайшим крахмальным покрытием и их сезон наступает зимой. Иногда перед выпечкой в прянике делается небольшое отверстие, чтобы потом можно было продеть шнурок и украсить этим пряником елку.

Но немецкая рождественская кухня известна не только пряниками. Классический пирог - штоллен - тоже имеет давнюю историю.

Начнем с того, что штоллен это редкий вариант дрожжевой рождественской выпечки. Для него используется очень тяжелое и очень сдобное тесто. Штоллен печется с изюмом, орехами, цукатами, маком, присыпается сахарной пудрой. Своей формой и белым цветом он символизировал младенца Христа, и до XV века был блюдом «постного меню» (тесто замешивалось на рапсовом масле).

Немецкие дворяне неоднократно обращались с просьбой к Папе Римскому - о допустимости сливочного масла в этой выпечке, и в 1491 году Папа Иннокентий VIII в «масляном письме», разрешил использовать сдобу. Немецким гурманам это допущение обошлось недешево, потому что взамен пришлось выделить средства на постройку Фрайбергского собора - в качестве «покаяния». Зато с тех времен штоллен уверенно занял место на праздничном столе.

## Закуска к глинтвейну

Скандинавские народы - известные любители пряного горячего алкоголя: глегов и глинтвейнов. Практически такой же набор пряностей они используют и при готовке традиционных рождественских печений - пеперкок (он же эстонский пипаркоок, он же латвийский пипаркукас). Тесто для этих печений очень напоминает немецкие пряники, но изделия отличаются тем, что они легкие, тонкие, хрустящие. Несмотря на присутствие в названии «перца», не имеется в виду, что они перечные, черный перец, если и добавляется, то в малых количествах. Скорее уместны добавки душистого перца, в также - корицы, мускатного ореха, кардамона, а иногда и апельсиновой цедры. Печенье получается не «перченное», но пряное. Для теста также используется патока или коричневый сахар.

## А что у вас?

Если вы не успели запастись кексами заблаговременно, то не стоит вовсе отказываться от идеи рождественской выпечки. Двух-трех недель вполне достаточно для того, чтобы ваш кекс или пряник успели созреть. Можно использовать и классические рецепты, а можно дать волю фантазии: кроме изюма и чернослива добавить в свою выпечку сушеной вишни, инжира, цукатов из ананасов и манго. Ароматизировать «детский кекс» не алкоголем, а маслом горького миндаля. Замесить муку с какао-порошком или добавить кусочки горького шоколада. А можно некоторую часть муки заменять орехами, растертыми в пудру (миндальными, грецкими, фундуком).

Я готовлю рождественский кекс, основываясь на рецепте «четвертного кекса», который в Англии называют «фунтовым», а во Франции quatre-quarts (четыре четверти), его довольно просто запомнить: все основные продукты берутся в равных долях: по ¼ части.

Массу яиц рассчитываем по 50 граммов каждое (это яйца «первой категории»), значит, на 5 яиц нам потребуется 250 граммов муки, 250 граммов сливочного масла и 250 граммов коричневого тростникового сахара. Сверх того в тесто добавляется порядка 300 граммов орехов и сухофруктов, заблаговременно вымоченных в ароматном

дистилляте (бренди, ром, виски, ликер), замачиваю я их как минимум за неделю до выпечки и храню в закрытом контейнере. Это основная пропорция, общий объем теста можно уменьшить или увеличить в зависимости от ваших appetitov.

Все продукты для кекса должны быть комнатной температуры (яйца и масло вынуть из холодильника заранее). Масло взбить с сахаром до кремообразного состояния, потом вводить по одному яйцу, каждый раз взбивая до густоты. Постепенно добавлять муку и в самом конце сухофрукты, которые следует обвалить в муке, так они равномернее распределятся в тесте. Запекать в духовке, нагретой до 150 градусов около 1,5 часов или даже дольше. Степень готовности определять деревянной зубочисткой.

Примечание: такое тесто можно запекать в квадратной форме или в специальной круглой (с отверстием посередине), или распределить по маленьким порционным формочкам. В последнем случае время выпекание сокращается до 40-45 минут.

Готовым кексам надо дать остыть в форме, а потом на решетке в духовке. Остывший кекс завернуть в фольгу, положить на шкаф и забыть до самого Сочельника. Правда, его аромат не даст о себе забыть.

Источник: [lady.mail.ru](http://lady.mail.ru)