



Рождество в яблоневоm домике Петронеллы

Рождественская история

Петронелла Штрудельхофф довольно огляделась. Именно так должен выглядеть дом яблоневоy ведьмы в рождественскую пору! Повсюду были разложены зелёные еловые ветки, сосновые шишки и упаковочная бумага. На бельевой верёвке сохли яблочные колечки. Рядом с диваном стоял мешок, доверху набитый грецкими орехами.

— Рождество уже на подходе, это совершенно очевидно, — удовлетворённо прожужжал Люциус, жук-олень.



— Точно! — засмеялась яблоне-
вая ведьма. — А когда
я сегодня испеку волшебные
пряники, у нас в доме будет
идеальная рождественская
атмосфера.

По мнению Петронеллы, не-
деля накануне Рождества без
выпечки — как Новый год без хо-
ровода. Всё утро она варила сироп и
пекла пряники, как вдруг услышала в саду знакомые голоса.

— Петронелла! Петронелла! — Лина и Луис Брецели резво подня-
лись по волшебной верёвочной лестнице и уже стояли на ветке перед
её входной дверью.

Яблонева ведьма немедля открыла дверь. Восточный ветер гнал
по небу ледяные облака.

— Заходите скорее в дом, пока вас не сдуло с дерева, — попривет-
ствовала она гостей.

Близнецов не пришлось упрашивать. Они сняли шапки и перчатки
и прошли вслед за Петронеллой на кухню.

— Ой, чем это так вкусно пахнет? — Близнецы шумно втянули
носом воздух.

— Когда я закрываю глаза, мне становится хорошо-прехорошо, как
будто я очутилась в волшебной рождественской сказке, — вздохнула
Лина.

Луис кивнул.

— А если и снег наконец-то соизволит пойти, то рождественская
сказка наступит не только дома, но и на улице. Мы могли бы столько
сделать! Слепить снежного монстра, покататься на санках...

— Вы уже пробовали позвать снег песней? — поинтересовалась
Петронелла.

Близнецы помотали головами.

— Сами виноваты. Это надёжное средство, много раз в этом убеждалась.

— Правда? И что нужно петь?

— Попробуйте вместе со мной: «Маленькой ёлочке холодно зимой...» Вы же знаете эту песенку?

— А она поможет? — удивился Луис.

— Обязательно! Вам только нужно петь старательно. — Ведьмочка засмеялась. — А теперь не хотите ли помочь мне испечь рождественские ванильные рогалики?

— Ну конечно! — воскликнули близнецы.



Хотите узнать дальше о подготовке к празднику в яблонево́м домике? Продолжение читайте на с. 38





Выпечка

Рецепты ведьминской кухни

Ммм... Чем так вкусно пахнет на кухне маленькой ведьмы?
Петронелла Штрудельхофф печёт в предрождественские
недели не покладая рук. На следующих страницах ты найдёшь
множество рецептов вкусной рождественской выпечки.

Приятного аппетита!

Готовим
сами

Жареный миндаль

Уровень сложности: 

Люциус — лучший друг Петронеллы — обожает жареный миндаль. Поэтому в Рождество на столе всегда стоит тарелочка с этим лакомством. Жаль, тарелочка всегда так быстро пустеет!



Для большой порции

тебе потребуется:

- ★ 200 г сахара
- ★ 1 пакетик ванильного сахара
- ★ 100 мл воды
- ★ 200 г цельных миндальных орехов
- ★ щепотка корицы



Как приготовить:

1. Налей в кастрюлю воды, добавь сахар, ванильный сахар и немного корицы. Дай закипеть. Не перемешивай! Затем добавь миндальные орехи и перемешивай до тех пор, пока орешки не покроются кристаллами сахара.

2. Убавь конфорку до средней температуры и мешай дальше, пока сахар снова не растает. Когда миндаль заблестит, кастрюлю можно снимать с плиты.

3. Разложи орехи на противне, чтобы они не соприкасались друг с другом. Дай остыть.

Выпечка

Вафли

Уровень сложности:



**Такие вафли — прекрасное угощение в любое время года,
но особенно хорошо они помогают
скрасить ожидание Рождества!**



Тебе потребуется:

- ★ 250 г маргарина или сливочного масла
- ★ 200 г сахара
- ★ 2 яйца
- ★ 1 пакетик ванильного сахара
- ★ 500 г муки
- ★ 1 пакетик разрыхлителя теста
- ★ 500 мл молока

Как приготовить:

1. В миску разбей яйца, добавь сахар, положи растаявший маргарин или сливочное масло, а также ванильный сахар. Взбей венчиком всё вместе в пену.

2. Теперь добавь муку, разрыхлитель теста и молоко. Размешивай до получения однородной массы.

СОВЕТ

Посыпь готовые вафли сахарной пудрой или подай с горячим вишнёвым сиропом, ванильным мороженым и взбитыми сливками!



Выпечка

Рождественские ванильные рогастики по рецепту Петронеллы

Уровень сложности: 

Лина и Луис с огромным удовольствием заходили бы к Петронелле каждый день, чтобы помочь ей на кухне. Ведь в яблоневом домике ведьмы всегда очень вкусно пахнет, особенно когда Петронелла печёт свои вкуснейшие ванильные рогастики.



Для теста потребуется:

- ★ 550 г муки
- ★ 150 г сахара
- ★ 400 г сливочного масла или маргарина
- ★ 200 г измельчённого фундука или грецких орехов

Кроме этого потребуется:

- ★ 100 г сахара
- ★ 2 пакетика ванильного сахара

Как приготовить:

- 1.** Смешай муку, сахар, растаявший маргарин или сливочное масло, орехи и как следует вымеси тесто.
- 2.** Сформируй из теста колбаски толщиной примерно 1 см и порежь их на кусочки длиной 5 см. Заверни колбаски в пищевую плёнку и убери на час в холодильник, чтобы затвердели.
- 3.** Руками придай колбаскам форму полумесяца и разложи на противне, застеленном бумагой для выпечки. Выпекай на нижнем уровне духовки при температуре 175 °С около 15 минут, пока рогалики не станут золотисто-коричневыми.
- 4.** Смешай 100 г сахара с ванильным сахаром и обваляй в этой смеси слегка тёплые рогалики. Дай остыть.