



Фонд
Хабенского

Печеньки добра

Новогодние
рецепты волшебства





Елена Симоненко, мама подопечной Евы

Важная составляющая Нового года – праздничный стол. Мы украшаем его красивой посудой, свечами, елочными ветками. Накрываем как традиционными блюдами, так и какими-то более современными. Девочки любят готовить десерты: имбирные печенье, беже в форме елочек, меренговый рулет. Мы любим готовить вместе. Для нас – это объединяющий процесс. Что-то про общие эмоции, приятные впечатления и совместный отдых, когда мы болтаем и делимся новостями. У нас кухня – главное место в доме.



Сливочно-ванильное печенье



Ингредиенты:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| ❄ Сливочное масло – 100 г | ❄ Мука – 260 г |
| ❄ Сахарная пудра – 120 г | ❄ Разрыхлитель – 1 ч. ложка |
| ❄ Яйцо – 1 шт | ❄ Ванилин – 2-4 г |

Приготовление:

1. Сливочное масло должно быть комнатной температуры – мягким.
2. В чаше/миске смешиваем сливочное масло и сахарную пудру.
3. Добавляем щепотку волшебства и новогоднего настроения.
4. Минуты 2 взбиваем миксером.
5. Добавляем яйцо и опять взбиваем миксером минуты 2-3. Масса стала однородной.
6. Добавляем просеянную муку, разрыхлитель и ванилин.
7. Все перемешиваем вручную до однородности. Тесто готово.
8. Выпекаем в духовке на 160-180 градусах около 5 минут.



Александр Левов, детский нейрохирург и друг Фонда

Готовиться к Новому году мы начинаем примерно в 20-х числах декабря, когда устанавливаем елку. Ее украшают сыновья: старшему – 18 лет, младшему – 8, и каждый год они выбирают по одной новой елочной игрушке. Для праздничного стола мы готовим как традиционные блюда, так и наши семейные. Это салат от моего дедушки-ветерана и шарлотка с карамелизированными яблоками по рецепту бабушки, который передается из поколения в поколение. Садимся за стол ближе к 11 часам ночи и под бой курантов обмениваемся подарками.



Пирог с антоновскими яблоками по бабушкиному рецепту

Ингредиенты:

- ❄ Маргарин – 200 г
- ❄ Яблоки – 6 шт
- ❄ Вода – 6 ст. ложек
- ❄ Сахар – 6 ст. ложек
- ❄ Сода – 1/4 ч. ложки гашеной уксусом
- ❄ Крахмал – 30 г
- ❄ Мука – 2 стакана



Приготовление:

Тесто

1. Просеиваем муку.
2. Затем добавляем воду комнатной температуры, соду и мягкий маргарин.
3. Перемешиваем до однородности.

Начинка

1. Чистим и нарезаем яблоки мелкими кубиками.
2. Затем кладем их в сотейник, добавляем сахарный песок и тушим на умеренном огне, пока не появится сок.
3. Вводим крахмал и перемешиваем.
4. Прогреваем начинку, пока не загустеет.

Собираем пирог

1. Охлажденную начинку добавляем в ранее заготовленное тесто и перемешиваем до однородности.
2. Заливаем в форму, смазанную сливочным маслом, и отправляем в разогретую духовку до 170 градусов на 70-80 минут.
3. Пирог готов! Он может стать прекрасным поводом вместе с семьей провести время как за готовкой, так и за поеданием совместно созданного угощения.



Павел Борщев, подопечный Фонда

В нашей семье, состоящей из мамы, папы, меня и моего младшего брата Кирилла, есть интересная новогодняя традиция. Уже больше 10 лет мы большой компанией друзей, которую когда-то собрали мои родители, встречаем праздник в новом городе. Например, в этом году мы едем в Муром. Компания состоит где-то из 20 взрослых и детей. Приезжаем мы обычно накануне – 30 или 31 декабря. Новый год встречаем в ресторане, где болтаем, танцуем и веселимся.

А в следующие несколько дней мы посещаем достопримечательности города, ездим на экскурсии, ходим в театры или кино.



Шарлотка

Ингредиенты:

- ❄ Яйца – 4 шт
- ❄ Сахар – 1 стакан
- ❄ Мука – 1 стакан
- ❄ Сливочное масло – для формы
- ❄ Яблоки – 5-6 шт, желательно кислые

Приготовление:

1. Яйца взбить с сахаром.
2. Добавить муку и перемешать.
3. Обязательно добавить 1 стакан любви и нежности:)
4. Смазать форму маслом.
5. Выложить очищенные и порезанные яблоки.
6. Залить их тестом.
7. Выпекать в разогретой духовке 180 градусов 50 мин.





Екатерина Деманова, сотрудник Фонда

Каждый Новый год наша семья старается ездить в страны и города, в которых мы с мужем и детьми раньше никогда не были. Как-то мы отмечали праздники в Берлине у друзей, в Париже, на Балканах. Всегда вспоминаются эти поездки с большой теплотой и добротой в душе. Они сопровождались интересными событиями и новыми открытиями. В поездки мы всегда брали с собой маленькую елочку и двух деревянных пингвинов – наш семейный символ нового года. Как будто наш дом всегда с нами.

Санчо Панчо

Ингредиенты:

Тесто

- ❄ Сахар – 1,5 стакана
- ❄ Яйцо – 6 шт.
- ❄ Мука – 1,5 стакана
- ❄ Разрыхлитель – 1,5 ч. ложки
- ❄ Какао – 4 ст. ложки

Крем

- ❄ Сметана – 800 гр
- ❄ Сахарная пудра – 1,5 стакана
- ❄ Орехи – 1 стакан
- ❄ Ананас – 1 банка (можно ягоды)



Приготовление:

Коржи

1. Яйца взбить с сахаром до полного растворения.
2. Муку смешать с разрыхлителем, постепенно смешать с яичной смесью. Все хорошо перемешать.
3. 1/3 часть теста выложить в форму, смазанную сливочным маслом.
4. Выпекать в разогретой духовке 180 градусов 12-15 мин.
5. В оставшееся тесто добавить какао, перемешать, вылить в форму.
6. Выпекать в разогретой духовке 180 градусов 30-35 мин.
7. Бисквит остудить, нарезать кубиками.
8. Белый корж вырезать по форме кругом.



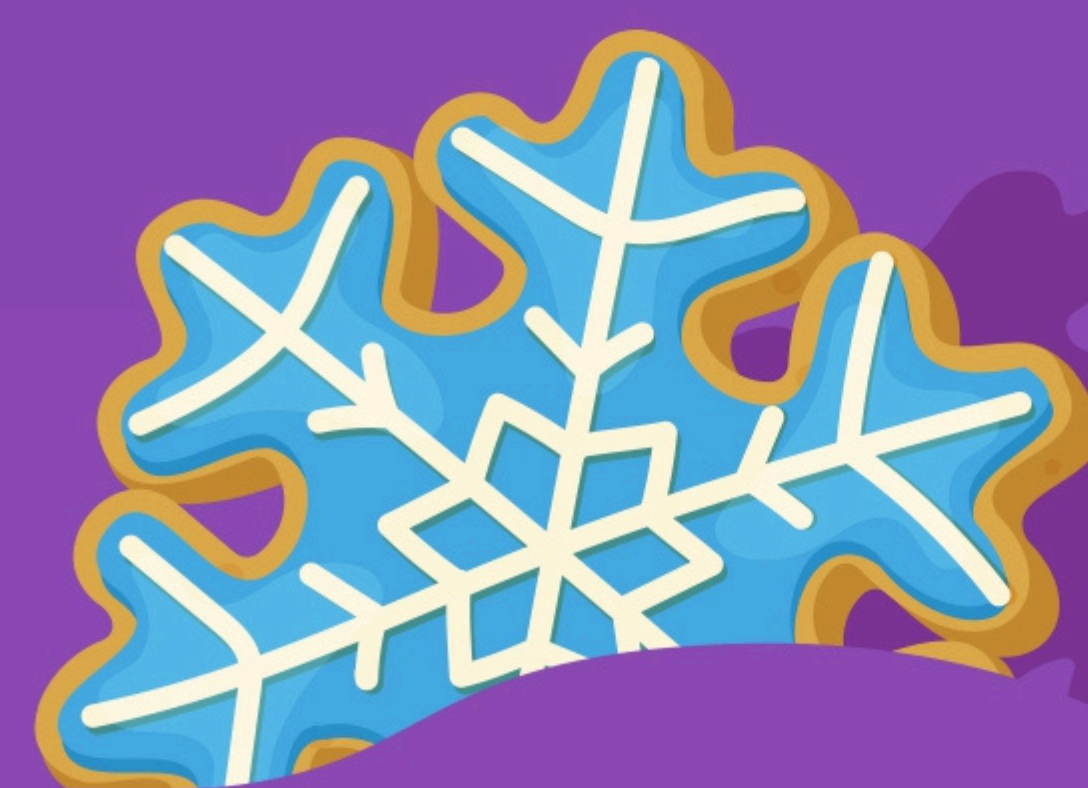
Приготовление:

Крем

1. Смешать сметану с сахарной пудрой.
2. Орехи помыть и порезать.
3. Ананас порезать на мелкие кусочки.

Собираем торт

1. На дно круглой глубокой чашки стелим пищевую пленку.
2. Укладываем плотно кусочки бисквита и намазываем кремом.
3. Кладем орехи и опять кусочки бисквита.
4. Заполняем всю чашку слоями – используем бисквит, крем и покрываем вырезанным ранее кругом бисквита.
5. Краями пленки заворачиваем круг из бисквита.
6. Убираем торт в холодильник на ночь.
7. Утром торт переворачиваем на большую тарелку, снимаем чашку и убираем пленку.
8. Зовем всю семью к столу, делимся впечатлениями о праздновании Нового года и вместе наслаждаемся вкусом торта с частичкой заботы и тепла.





Екатерина Скрипник, волонтер Фонда

Каждый Новый год наша семья – я, муж и наш маленький ребенок – встречаем с родителями. К праздничному столу готовим много разных вкусностей. Мой муж – армянин, поэтому помимо оливье и селедки под шубой есть и традиционные армянские блюда. Например, долма, пасуц-толма и бастурма. Из сладкого – обязательно медовик и пахлава. А уже с 1 января мы встречаемся с родными. В Армении традиционно ходят в гости по старшинству – сначала мы принимаем близких у родителей дома, а потом мы сами ездим к родственникам. И практически все праздники наполнены такими теплыми встречами.



Ингредиенты:

Тесто

- ❄️ Яйца – 2 шт.
- ❄️ Сахар – 1 стакан (180 г)
- ❄️ Сливочное масло или маргарин – 100 г
- ❄️ Мед – 4 ст. ложки
- ❄️ Сода – 1 ч.ложка

Крем

- ❄️ Банка сгущенки – 1 шт.
- ❄️ Сливочное масло – 1 пачка (180 г)

Глазурь

- ❄️ Какао – 5 ст. ложек
- ❄️ Сахар – 5 ст. ложек
- ❄️ Молоко – 5 ст. ложек
- ❄️ Сливочное масло – 50 г





Приготовление:

Коржи

1. Все ингредиенты смешиваем и на водяной бане разогреваем до увеличения смеси в 2 раза (~ 15 минут).
2. Убираем с водяной бани и ждем, когда остынет и будет теплым.
3. Добавляем муку до консистенции мягкого пластилина.
4. Делим тесто на 3 части и раскатываем на силиконовом коврик.
5. Выпекаем каждый корж при 180 градусов до зарумянивания (5-7 минут).

Крем

1. Ингредиенты доводим до комнатной температуры.
2. Взбиваем.
3. Смазываем коржи полученным кремом.

Глазурь

1. Кладем ингредиенты в сотейник, разогреваем, остужаем.
2. Поливаем шоколадом верхний слой медовика (поверх крема).
3. Оставляем пропитаться на ночь.

Утром наливаем кофе или любимый чай и наслаждаемся каждым кусочком 

bfkh.ru

