

О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ЖИЗНИ

РОЖДЕСТВО В ГЕРМАНИИ НАЧИНАЮТ ОТМЕЧАТЬ ВЕЧЕРОМ НАКАНУНЕ САМОГО ПРАЗДНИКА. К ЧАЮ ПОДАЮТ ТРАДИЦИОННЫЙ КЕКС ШТОЛЕН И ДО ДЕСЯТИ ВИДОВ ПРЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ. ЗАЖИГАЮТ СВЕЧИ, РАЗДАЮТ ПОДАРКИ; ПЕРЕД ТЕМ КАК ИДТИ НА СЛУЖБУ, УСТРАИВАЮТ ТОЛЬКО ЛЕГКИЙ УЖИН. РОЖДЕСТВЕНСКИЕ БЛЮДА — ЗАПЕЧЕННЫЙ ГУСЬ ИЛИ КАРП — ПОЯВЯТСЯ НА СТОЛЕ ТОЛЬКО 25 ДЕКАБРЯ.

ОЛЬГА СОЛОМАТИНА



В НЕКОТОРЫХ НЕМЕЦКИХ СЕМЬЯХ ПОСЛЕДНИЙ КУСОЧЕК РОЖДЕСТВЕНСКОГО ХЛЕБА ДОЕДАЮТ НА ПАСХУ

ВКУС КУРАНТОВ На Рождество в Германии пекут традиционный штолен с изюмом — сдобный дрожжевой хлеб. Форма штолена символизирует (и должна напоминать внешне) завернутого в пеленки младенца Христа. Обычно штолен выдерживают несколько недель для улучшения вкусовых качеств. Выпечка отлично хранится. Говорят, в некоторых немецких семьях последний кусочек рождественского хлеба доедают на Пасху.

Штолен и рождественские традиции в Германии неразделимы. Раньше, например, первый кусочек штолена не ели, а сохраняли как гарантию того, что семья сможет позволить себе праздничный хлеб в следующем году, а последний кусочек сохраняли до следующего Рождества, чтобы семья не знала голода в течение года.

Рецепты штолена известны с начала XV века. Его готовят из белой муки, кишмиша, сливочного масла, сахара, сахарной пудры, сладкого и горького миндаля, цитрусовых, дрожжей, молока, марципана, соли, рома и специй. В соответствии с церковными догмами, как и любой другой хлеб, изготовленный во время поста, штолен выпекался только из муки, дрожжей и воды. Пирог выглядел не очень аппетитно: без масла и молока он был пресным и безвкусным. Тогда курфюрст Эрнст Саксонский и его брат Альбрехт обратились к папе римскому с просьбой разрешить добавлять в пирог сливочное масло.

Папа отправил братьям ответ, известный в истории как «Масляное письмо». В этом письме папа отмечал, что в Германии не растут оливковые деревья, а того масла, которое продают торговцы, слишком мало и оно портится еще до того, как его довозят до Дрездена, да и покупать его дорого. Поэтому папа дал свое благословение на использование масла при условии уплаты курфюрстом единовременного штрафа.

Существует множество разновидностей штолена. Например, Original Dresdner Christstollen и его «вариант» Premiumstollen (с черным шоколадом). Их производят на

признанной родине — в Дрездене, где выпекают также Mandelstollen (миндальный штолен) и Mohnstollen (с маком). Конечно, их не сравнить со средневековыми безвкусными аналогами из муки, дрожжей и воды, давшими название дрезденскому рынку Striezelmarkt. При Августе Сильном (XVIII век) здесь испекли огромный штолен весом 1,8 тонны. Об этом событии напоминает Stollenfest, проходящий ежегодно на рыночной площади Дрездена. А откупные, уплаченные церкви Эрнстом и Альбрехтом Саксонскими за сливочное масло для штолена, дали жизнь Фрейбергскому собору: его строительство началось на деньги, переданные католической церкви в виде штрафа. Кстати, с 1930-х годов Dresdner Christstollen доставляется в фольге в Северную и Южную Америку.

Второе место (после Саксонии) по известности этого рождественского лакомства занимает соседняя Тюрингия с ее Thüringer Weihnachtsstollen, затем следуют Северный Рейн-Вестфалия с ее Aachener Jamaika-Rum-Stollen и Mini-Stollen, Бавария — с мюнхенскими Dallmayr Christstollen и многие другие земли Германии, выпекающие Christstollen mit Quark (с творогом), Fruchtestollen (фруктовые), Bratäpfelstollen (с печеными яблоками и марципаном по рецепту 1817 года), Edelmarzipanstollen и Weihnachtsstollen (оба с марципаном).

Рецепты приготовления штолена похожи. Dresdner Stollen 1500 г муки 300 г сахара 500 г сливочного масла (или 250 г масла + 250 г маргарина) 750 г изюма 500 г сладкого миндаля; если есть возможность, еще 5 штук горького миндаля или несколько капель эссенции горького миндаля 50 г апельсиновых цукатов 50 г лимонных цукатов (можно по 100 г каждого — вкуснее будет)

ПОЛЕЗЕН В ЛЮБЫХ КОЛИЧЕСТВАХ

Лечиться от простуды будет приятно, если вместо лекарств обратиться к горячительным напиткам. Не всяким, конечно, а специальным зимним. Они снимают дистонию, оказывают согревающий, сосудорасширяющий эффект, улучшают качество крови и лимфы. Помимо теплого красного вина к ним относятся грог, пунш, глинтвейн.

Грог. Этот напиток предлагают продрогшим путникам, чтобы те быстро согрелись и не разболелись. Вылейте в стеклянную посуду 250 г рома (коньяка), растворите в нем 50 г гречишного меда. Добавьте полстакана свежесваренного чая, половину чайной ложки лимонной цедры, перемешайте и разлейте грог в подогретые бокалы. Рецепт рассчитан на три порции. **Пунш.** Остановит начинающийся кашель и першение в горле,

Цедра и сок одного лимона, немного ванильного сахара и корицы 3/8 л молока 1 ч. л. соли 120 г дрожжей

С вечера надо замочить изюм в роме (понадобится приблизительно один стакан рома). На следующий день из теплого молока, муки (около 800 г), дрожжей и небольшого количества сахара замесить тесто и оставить подходить в теплом месте на 30 минут. Затем добавить оставший сахар, мягкое масло, остальную муку снова замесить и оставить подходить. Миндаль не очень мелко порубить. В тесто добавить изюм, цукаты, миндаль, цедру и сок лимона, ванильный сахар и корицу, соль (если нужно, добавить еще муки). Оставить подходить на три-три с половиной часа. За это время один-два раза тесто надо опустить (прижать его ладонью).

Затем из готового теста надо сформировать два овальных батона, уложить на противень, выложенный двойным слоем фольги, сделать очень острым ножом надрез по длине, но не совсем посередине батона. И оставить подходить еще на 15–20 мин. Духовку разогреть до 220°C, один пустой противень поставить внизу духовки, а противень с кексами — посередине. Выпекать 15 мин., затем снизить температуру до 170°C и выпекать 35 мин. (а может быть, и немного больше).

Выпечку надо остудить. А затем растопить 200–250 г сливочного масла, смазать им штолен, присыпать немного ванильным сахаром, а потом толстым слоем сахарной пудры.

Хранить рождественский хлеб лучше всего в закрытой кастрюле — лучше всего в керамической, а идеально — если есть — в погребе. Начинать пробовать штолен можно не раньше чем через неделю после приготовления, а лучше через все три-четыре недели.

Среди рождественских сладостей популярна в Германии также и дрезденская рождественская коврижка,

или коврижка с изюмом, которая тоже долго не черствеет и очень похожа на штолен. Для ее приготовления понадобятся:

2 кг муки 100 г смальца 100 г очищенного сала 800 г маргарина 850 г изюма 150 г сладкого и 65 г горького миндаля 100 г цукатов цедра лимона 325 г сахара 1/2 л молока 150 г дрожжей 20 г соли и 1/4 чайной ложки муската Для смазки: 400 г масла, 125 г сахара, 125 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара

Цукаты следует мелко порубить, миндаль смолоть, цедру натереть. Все необходимые продукты подготовить с вечера и поставить в теплое место. На следующий день просеять муку, развести в теплом молоке дрожжи и приготовить опару. Остальные продукты смешать с мукой и остатками молока. Хорошо все смешать с опарой и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

Тесто не следует держать вблизи источника тепла, чтобы жир не вытек. Оно должно подходить по крайней мере два часа. Затем разделить тесто на несколько частей весом по 500–1200 г и каждую часть снова перемесить и раскатать в длинные полоски. Сделать в каждой коврижке продольное углубление типа «желоб» глубиной примерно 1 см и меньший край наложить на больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке в течение часа. Затем смазать маслом и покрыть сахарной глазурью. Еще раз смазать маслом и посыпать сахарной пудрой. ■

НАЧИНАТЬ ПРОБОВАТЬ ШТОЛЕН МОЖНО НЕ РАНЬШЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ НЕДЕЛЮ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, А ЛУЧШЕ ЧЕРЕЗ ВСЕ ТРИ-ЧЕТЫРЕ НЕДЕЛИ

