

Департамент социальной защиты населения  
администрации Владимирской области

ГКУСО ВО «Муромский реабилитационный центр  
для детей и подростков с ограниченными возможностями»

Отделение психолого-педагогической помощи

## **«Вкусные подарки»**

Муром 2016 г.

### ***Уважаемые родители!***

Все дети любят праздники, особенно Новый год и Рождество, потому что с удовольствием готовы верить в чудеса. А разве не чудо, когда из обычных продуктов получаются вкусные подарки! Накануне праздника самое время создать вместе с детьми традиционные кулинарные шедевры, красиво оформить их и упаковать в красивые коробки.

Можно испечь с детьми рассыпчатое и вкусное песочное печенье в виде разнообразных фигурок, сделать в них отверстия, продеть ленточку или шнурок и повесить на елку. Из пряничного теста можно сделать фигуру Деда мороза или Снегурочки, рождественскую Звезду или объемный пряничный домик. А из яичных белков и сахарной пудры и орехов получается воздушное безе, которым можно наполнить подарочные коробки.

### ***Песочное апельсиновое печенье***

**Для теста:** 125 г маргарина или сливочного масла, 75 г сахара, 2 яичных желтка, 2 чайные ложки натертой цедры апельсина, 1 столовая ложка апельсинового сока, щепотка соли, 250 г муки, щепотка пекарского порошка или пищевой соды. (Получается примерно 40 штук печенья).

**Для глазури:** 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка натертой цедры апельсина, 2 столовых ложки апельсинового сока.

1. Взбейте маргарин или сливочное масло с сахаром и желтками, добавьте цедру и апельсиновый сок, всыпьте муку с пекарским порошком и вымесите гладкое тесто. Скатайте из теста шар и поставьте на 30 минут на холод.

2. Противень смажьте маргарином или застелите кулинарной бумагой. Тесто раскатайте толщиной в 5 мм, вырежьте формочками или ножом печенье, выложите его на противень, сделайте дырочки трубочкой от коктейля, и выпекайте в духовке 12-15 минут при температуре 200 градусов.

3. Размешайте сахарную пудру с цедрой и соком апельсина, нанесите глазурь на горячее печенье. Если добавить в глазурь пищевые красители, получите разные цвета. Из кулинарной бумаги или кальки сверните кулечек, наполните глазурью, обрежьте ножницами кончик кулечка, заверните верх кулечка и украшайте печенье.

## ***Пряник «Дед Мороз»***

**Для теста:** 100 г маргарина, 250 г меда, 125 г сахара, 1 столовая ложка пряностей (корица, гвоздика, имбирь, кардамон), 1 яйцо, щепотка соли, 1 чайная ложка какао, 500 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка. (Получается 5 шт. пряников).

**Для глазури:** 200 г сахарной пудры, 1 яичный белок, красный пищевой краситель.

1. Положите в кастрюлю маргарин, мед, сахар и, помешивая, разогрейте, чтобы сахар растворился полностью, после чего снимите кастрюлю с огня.

2. Подмешайте к смеси пряности, яйцо, соль и какао. Смешайте муку с пекарским порошком, прибавьте к смеси и вымесите гладкое тесто. Оставьте тесто на 3-4 часа при комнатной температуре.

3. Тесто выложите на подпыленную мукой доску, раскатайте в виде полосы 20x42 см толщиной 1 см и вырежьте 4 равнобедренных треугольника. Из остатков теста раскатайте еще 1 треугольник.

4. Треугольники выложите на противень, покрытый бумагой, и выпекайте в духовке 12-15 минут при температуре 200 градусов.

5. Для глазури взбейте белок с сахарной пудрой. В 1/4 части сахарной глазури добавьте красный пищевой краситель. Для глазури сверните 2 кулечка с маленьким отверстием на конце из кальки или кулинарной бумаги, наполните глазурью. Выпеченные треугольники разрисуйте белой глазурью (низ шубы, пуговицы, бороду, глаза и нос, отворот шапки), а шубу и шапку – красной.

## ***Кокосовые безе***

**Для теста:** 125 г кокосовой стружки или молотых орехов, 75 г молотого миндаля, 4 белка, щепотка соли, 125 г сахара. (Получается около 40 шт. безе)

1. Кокосовые орехи слегка обжарьте на сковороде, помешивая. Переложите в миску и остудите.

2. Взбейте белки с солью в крепкую пену. При этом постепенно всыпьте сахарный песок. После этого аккуратно подмешайте кокосовые орехи и молотый миндаль.

3. От приготовленной массы отделяйте двумя чайными ложками небольшие комочки и кладите их на противень, покрытый кулинарной бумагой. Подсушите безе в духовке примерно 30 минут при температуре 125 градусов.

4. Снимите кокосовые безе с противня, остудите их на решетке, выложите в бумажные манжетки для пирожных.

