



Я яйца взбиваю
И сею муку,
Сегодня я пряничный
Домик пеку.
Орешки в начинку
Ему положу,
А сверху
Еще шоколад покрошу.
Мне все пригodiлось –
Уменье, сноровка,
И пряничный домик
Отправлен в духовку.
Когда же я к чаю
Его подавала,
Семья в восхищении
Молча стояла.
А папа тихонько
Потом прошептал:
– Я чуда такого
Еще не видал...

В сладком царстве-государстве...

«Новогодняя сказка» – так называлась выставка, проходившая в последние дни декабря в главном выставочном павильоне м. Свобода. Обычная, немногочисленная по составу участников и посетителей. Не стал бы я о ней писать, если бы не заворочил один-единственный павильон.

Согласитесь: нам, взрослым, уже поставившим на ноги детей, порой не хватает сказки...

Именно эта мысль и мелькнула, когда остановился – замороженный! – возле стенда корпорации «ГринН». Это было пряничное царство, раскинувшееся где-то высоко в горах, покрытых сверкающим снегом. Где стаями несутся облака. Где солнце играет в прятки: покажется и скроется. И мчат тебя в это царство олени, запряженные в сани удивительной красоты. Миг – о, чудо! – ты оказываешься в игрушечном селении, где каждый домик возведен руками мастеров, вернее, мастериц, что, словно волшебницы, легко творят чудеса, превращая обычное тесто в строительный материал. Дома удивительной формы не похожи друг на друга, у каждого – свое лицо. Здесь нашлось место колодцу и даже ведру, кото-

рое, наверное, ненадолго оставила хозяйка, отлучившаяся, чтобы поболтать с подружкой. В селеньице этом мирно уживаются различные зверушки: то там, то здесь их выхватывает глаз. И так хочется оказаться в самой сказке, изваянной человеческими руками.

Детвора очарована увиденным. Еще бы! Можно даже представить, о чем в эти минуты мечтают мальчишки и девчонки.

Волшебный и сладкий,
уютный мир-сказка,
Мой крошечный, тихий
и хрупкий мирок,
Уменьшиться мне бы –
закрою лишь глазки,
И в домике сладком пожить
хоть денек...

Мастерицы не просто выпекают пряничные домики – создают

шедевры. Сам процесс достаточно долог – дело не одного дня. Сначала нужно приготовить тесто и дать ему настояться, потом, вырезав детали, выпечь их. И этот процесс непросто: важно, чтобы они не поломались, не потрескались, не деформировались. А дальше – роспись домика, сушка глазури, сборка и окончательное украшение. Мастеров-кондитеров можно смело назвать художниками и скульпторами. Они подолгу колдуют над пряничным домиком.

Кстати, тем, кто вдруг отважится дома порадовать своих близких подобным угощением, надо помнить, что существует немало секретов, которыми поделились кондитеры. Если в тесто не добавлять соду, то при выпечке оно почти не меняет своих размеров! Этот прием подойдет для приготовления именно

пряничных домиков, когда очень важно, чтобы детали совпали. А вот добавив в тесто молотый имбирь, получите имбирный пряничный домик!

Главное, что все эти изделия будут не только нарядными, но и вкусными... Впрочем, тут уже и не знаешь, что главнее: красота или вкуснота?

Михаил ИЗОТОВ
м. Свобода
Золотухинский район



В нашем пряничном домике
Покой и уют.
Здесь на мягких подушках
Сны цветные живут