

Имам удоволствието да ми гостува един страхотен тандем, автори на кулинарен сайт, който те грабва с увлекателни разкази, красиви снимки и вкусни рецепти. Любопитни факти от световния кулинарен свят дават допълнителен пикантен привкус на поднесената с финес информация.

В навечерието на Коледа ми гостуват [Сергей Стоянов и Борислава Костова](#).



Когато времето застудее и слънчевата светлина стане рядък лукс, изведнъж започваме да копнеем за домашно приготвени малки удоволствия. С приближаването на Коледа хиляди сладки изкушения минават през главата ми (и, предполагам, през вашите също). В края на краищата навиваме ръкави и се започва печене на всевъзможни коледни

вкусотии, игнорирайки съвсем логичното качване на някое и друго килце (нали за това са новогодишните резолюции – да си обещаем, че задължително ще ги свалим до април!).

Познавам хора, които вече са приготвили килограми меденки, щолени, линцери и още купища коледни сладкиши (и то месец преди Коледа!). Очевидно, аз не съм от тях. Не ме разбирайте погрешно – всъщност обожавам Коледните празници с типичните им сладкиши. Просто не съм способна на такава организация (а и се съмнявам, че ще успея да ги опазя до празника).

Няколко поредни години приготвих красиви изрисувани меденки с джинджифил. Всички много ги харесваха, но проблема с този тип дребни сладки е, че имат нужда от поне няколко дни, за да поомекнат и да се развие вкуса им. А ако нямате това време? Или просто искате да наситите коледното си настроение по най-бързия начин – чрез ароматите на джинджифил, канела, карамфил и мед в домашно приготвени сладки. Попаднах на тази рецепта на Дейвид Лебовиц (адаптирана от него рецепта на Ина Гартен, Босоногата Контеса) и смятам това за откритието на месеца. Леки, ароматни и леко дъвчащи джинджифилови сладки без нито капка мазнина – кой би им устоял!? Както вероятно сте забелязали, ние съвсем не страним от маслото, дори напротив. И все пак, по това време на годината, с всички партита и изкушения... Да имаш нещо вкусно с кафето сутрин или с чаша чай след изтощителен шопинг, и то без никакви угризения – поне за мен това си е абсолютен лукс.

Рецептата на Лебовиц изискваше някои продукти, с които не разполагам – меласа, захаросан джинджифил и готов ябълков сос. Бях обаче твърдо решена да я изпробвам, и такива дреболии не можеха да ме спрат. Замених меласата със същото количество пчелен мед, и си приготвих смес от много ситно накълцани светли стафиди с пресен, ситно настърган джинджифил (4:1). Приготвянето на домашно ябълково пюре добавя още една стъпка в рецептата, но всъщност е доста просто. Ако решите да си направите по-голямо количество, можете да го използвате в доста други рецепти. Последната ми „поправка“ бе намаляването на количеството захар – бисквитките по оригиналната рецепта бяха доста сладки за моя вкус.





Времетрае: 45 минути | Времетрае: 95-99 минути