Область Гурманов

УРАЛЬСКИЙ ШТОЛЛЕН

КАК В ЕКАТЕРИНБУРГЕ ПЕКУТ НЕМЕЦКОЕ РОЖДЕСТВЕНСКОЕ УГОЩЕНИЕ

«Областная газета» при поддержке Свердловского регионального отделения «Ассамблеи народов России» запустила проект «Область гурманов». Каждую неделю мы рассказываем нашим читателям о национальных блюдах народов, проживающих на территории Среднего Урала, и делимся их рецептами. Все блюда, представленные в проекте, можно приготовить из натуральных уральских продуктов. Сегодня мы заглянем на немецкую кухню и расскажем о традиционном рождественском блюде, которое выпекается за месяц до праздника, – штоллен.



Для российских немцев это угощение – не просто сладкий хлеб. Это символ приближающегося Рождества. Сахарная пудра, посыпанная на кекс, похожа на пеленочку, в которую завернут младенец Христос. Именно этот образ вложили в рождественский штоллен люди прошлых столетий. Во многих семьях российских немцев его рецепт – ценность, которая передается из поколения в поколение, сохраняет тепло семейного очага и неразрывно связана с духом праздника.

По сложившейся веками традиции, штоллен выпекают за 30 дней до подачи на праздничный стол. Делается это для того, чтобы кулинарный шедевр успел «вызреть», пропитаться начинкой, приобрести свой характерный вкус и аромат. Благодаря особому рецепту приготовления теста рождественское лакомство может храниться в темном прохладном месте от трех до шести месяцев. Приготовить штоллен можно и накануне Рождества – от этого он ничего не потеряет ни во вкусе, ни в аромате.

Своим рецептом блюда делится коллектив Культурно-делового центра российских немцев в Екатеринбурге.

2026 ГОД ЕДИНСТВА НАРОДОВ РОССИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука – 500 г
- Сахар – 125 г
- Молоко – 250 мл
- Сливочное масло – 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Дрожжи – 20 г свежих или 7 г сухих
- Изюм – 200 г
- Миндаль – 100 г (по желанию)
- Цукаты – 100 г (по желанию)
- Корица – 1 ч. л.
- Ванильный сахар – 1 ч. л.
- Соль по вкусу
- Сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В маленькой кастрюле подогрейте молоко, добавьте сахар и дрожжи, а после оставьте на 10–15 минут.

В большой миске смешайте муку, соль, корицу и ванильный сахар. Сделайте углубление в центре и влейте туда молоко с дрожжами, растопленное сливочное масло и яйца. Замесите тесто. Добавьте изюм, миндаль и цукаты. Хорошо перемешайте, чтобы все ингредиенты равномерно распределились. Оставьте тесто под полотенцем в теплом месте на 1–1,5 часа, чтобы оно поднялось.

После того как тесто увеличится в объеме, сформируйте из него овальный хлеб. Переложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекайте в разогретой до 180 градусов духовке около 30–40 минут до золотистой корочки.

Остудите готовый штоллен и посыпьте сахарной пудрой.

ЗА ПЕРВЫЙ ГОД СЛУЖБЫ
от 5 670 000 ₽
РАЗОВАЯ ВЫПЛАТА
от 2 900 000 ₽
СПИСАНИЕ ПРОСРОЧЕННЫХ КРЕДИТОВ
до 10 000 000 ₽
+ Кредитные и налоговые каникулы
+ Бесплатные путевки в детские лагеря
+ Бюджетные места для детей в вузах



СЛУЖБА ПО КОНТРАКТУ
+7 343 229-05-11

Реклама

Общественно-политическое издание. Издатель: Государственное бюджетное учреждение Свердловской области «Редакция газеты “Областная газета”».

УЧРЕДИТЕЛИ: **Губернатор Свердловской области, Законодательное Собрание Свердловской области**. *(Адрес: 620031, г. Екатеринбург, пл. Октябрьская, 1)*

Газета зарегистрирована в Уральском региональном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства РФ в области печати и массовой информации Комитета Российской Федерации по печати 30.01.1996 г. № Е–0966

Главный редактор А.А. ЛАКЕДЕМОНСКИЙ

Адрес редакции и издателя: ГБУ СО «РГ «Областная газета», 620000, Екатеринбург, ул. Московская, 11 (2-й этаж). ИНН 6658023946.

Адреса электронной почты: Общая почта: **og@oblgazeta.ru**

Телефоны: Приемная – 8 (343) 355-26-67

по вопросам рекламы: 8 (343) 227-51-10 электронная почта: **reklama@oblgazeta.ru**

MAX.ru /id6658023946_gos · VK.com /oblgazeta · OK.ru /oblgazeta · T.me /obgazeta · ОБЛГАЗЕТА.РФ

ПОДПИСКА

индексы:
- ежедневное издание на 12 мес. (09857) / 6 мес. (09856)
- ежедневное издание (с вкладкой «Документы») на 12 мес. (П2846) / 6 мес. (П3110)

для предприятий Екатеринбурга:
- podpiska.pochta.ru – подписное агентство Почты России

Адрес электронной почты: Отдел подписки: **podpiska@oblgazeta.ru**

По вопросам подписки и распространения: 8 800 30-20-455 звонок бесплатный по России

В соответствии со статьей 42 Закона Российской Федерации от 27.12.1991 № 2124-1 «О средствах массовой информации» редакция имеет право не отвечать на письма и не пересылать их в инстанции.

За содержание и достоверность рекламных материалов ответственность несет рекламодатель. Все товары и услуги, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации, цена действительна на момент публикации. Материалы с пометкой «реклама» или «на правах рекламы» выходят на коммерческой основе.

При перепечатке материалов ссылка на «ОГ» обязательна

Номер отпечатан в типографии ГБУ СО «Редакция газеты «Областная газета»: *623700, Свердловская область, г. Берёзовский, ул. Красных героев, стр. 10*
Заказ: № 2633.
Сдача номера в печать: по графику – 20.00, фактически – 19.30

ЦЕНА СВОБОДНАЯ

Тираж **9 000**

ISSN 2225-1529