

Алина Бикеева



РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК



В Северной Америке на Рождество популярны имбирные печенье или пряники. По-английски это называется – «*Gingerbread cookies*». Они могут быть разной формы. Например, очень популярен «пряничный мальчик» – пряник в форме человечка. К Рождеству имбирные пряники выпекают самой причудливой формы: ёлочки, домики, звёздочки, человечки, зайчики...

Любопытно, что в Северной Америке продаётся специальный рождественский набор пряников – «Набор для украшения пряничного домика» (*Gingerbread House Kit*). В этом наборе вы найдёте готовые части домика – имбирные пряники различной формы и размеров. Такой вот съедобный «строительный материал», из которого можно составить целую рождественскую композицию. Например, складываем из разных готовых деталей домик, вокруг него делаем забор из печенья, ставим мармеладные ёлочки, припорошенные снегом, тут же помещаем карамельных зайчиков и пряничных человечков. Всё это надо «склеить» специальной, сладкой глазурью и украсить на свой вкус. Глазурь в праздничном наборе тоже есть, да ещё разных цветов.

В наборе также имеется особая подставка, на которой вы можете установить свою рождественскую композицию. Есть и цветные горошки, мармеладки, карамельки, леденцы, ириски и прочие красивые и, конечно же, съедобные сласти, чтобы вы смогли украсить на свой вкус это произведение кулинарного искусства.



КАК МЫ ПОСТРОИЛИ ЦЕЛУЮ ДЕРЕВНЮ РОЖДЕСТВЕНСКИХ ДОМИКОВ

Итак, мы всей семьёй решили сделать свой пряничный домик. Склеили его из имбирных съедобных стен и фрагментов крыши. Украсили белой глазурью, похожей на снег. Прикрепили (посадили на ту же глазурь) разные фигурки из мармелада.