

Во сколько томичам обойдутся плюшки с корицей от Фрекен Бок и Карлсона?

«Так это вы жужжали мне над ухом! Так это вы таскали мои плюшки!», – эту крылатую фразу из мультфильма про мужчину в полном расцвете сил знало все поколение советских детей. Плюшки, которые таскал Карлсон из-под носа у домоправительницы, были с корицей, а 4 октября у этой выпечки был день рождения. Сегодня – это шведская национальная выпечка. Во сколько сибирякам обойдется трапеза, способная поднять настроение холодной осенью и настроить на уютный, лирический лад?

«Домашняя выпечка из пшеничной муки – великое достижение XX века. У идеальной хозяйки всегда должна была быть наготове банка, полная печенья, демонстрирующего ее мастерство. Были популярны мини-печенья и венские слойки. Что касается сдобной выпечки, то в нее чаще добавляли кардамон, чем корицу, а слойки пекли чаще, чем булочки», – пишет inosmi.ru.



Немного истории

История возникновения булочек с корицей довольно проста. В конце XIX столетия стоимость пшеничной муки и сахара невероятно снизилась. Тут же как грибы после дождя стали появляться всевозможные кондитерские с булочками, печеньем и тортами. Булочки с корицей в Швеции – это символ домашнего тепла, уюта, мамы или бабушки, которая ждет семейство за большим столом после трудового дня. Как у нас пирожки или блинчики. Хотя Фрекен Бок вовсе не являлась воплощением доброты и сердечности. Но это была литературная месть самой писательницы. Есть две версии появления этого персонажа в детской книге.

Согласно первой, Астрид «срисовала» вредную домработницу со своей работодательницы, с которой её свела судьба в голодной молодости. Будущая писательница пришла устраиваться в офис секретарем-

машинисткой. В середине 20-х годов прошлого столетия Астрид не просто нуждалась, она так бедствовала, что ей пришлось отдать своего единственного сына Ларса в приёмную семью в Копенгагене. И для того чтобы забрать малыша, будущей писательнице жизненно необходимы нужны были деньги. Тучная женщина с двумя подбородками и злобным взглядом дала ей три листа с текстом и велела перепечатать их за три минуты. Астрид настолько разволновалась, что пальцы попадали совсем не в те буквы, которые требовались. В итоге она тихонько выскользнула из кабинета и больше не пыталась найти подработку в этой сфере.

Вторая версия принадлежит известному профессору филологии, специализирующемуся на скандинавской литературе – Петру Каломейцеву. Он уверен, что за образом Фрекен Бок прячется командир штурмовых нацистских отрядов Эрнест Рем. Карлсон, по мнению специалиста – Геринг, а Малыш – Гитлер! Современники Линдгрэн считали, что он даже внешне был похож на литературного мужчину в полном расцвете сил – толстый и маленький. И именно ему принадлежат любимые фразочки Карлсона: «Спокойствие, только спокойствие! И Пустяки! Дело-то житейское». Версия, мягко говоря, неординарная, но кто его знает? Возможно, профессор прав.

Собственно плюшки

Шведские плюшки бывают разные, одни из самых вкусных – Синнабон с корицей и сливочным маслом.

Для теста:

Молоко – ½ стакана, литр – 60-80 рублей;

Масло сливочное – 60 граммов – пачка в пределах 130 рублей;

Мука – 500 граммов – в пределах 200 рублей, в зависимости от производителя;

Сахар – 1 стакан, килограмм – 90 рублей;

Яйца – 2 штуки, десяток – 80 рублей;

Вода – ½ стакана.

Для начинки:

Коричневый сахар – 150 граммов, килограмм – от 117 рублей;

Какао – 30 граммов, пачка – от 100 рублей;

Корица – 2 столовых ложки, упаковку в палочках можно найти за 300 рублей;

Имбирь тертый – одна столовая ложка, корень – в пределах 200 рублей.

Для крема:

Сыр сливочный – 100 граммов, упаковка – 150 рублей;



Сливки – столовая ложка, упаковка в 200 граммов – 100 рублей.

Сахарная пудра.

Итого: 1 547 рублей. Булочек получится порядка 10-15, так что вполне приемлемо.

Итак, растапливаем масло, молоко, соль и сахар и убираем миску с содержимым в сторону, чтобы оно остыло. Далее смешиваем воду, дрожжи и сахар и тоже оставляем минут на десять. Следующий микс – масло, дрожжевая смесь и яйца, все перемешиваем. Готовое тесто убираем обратно в чашку, накрываем влажной тканью и ставим в теплое место на полчаса. Потом раскатываем и мажем начинкой, посыпаем корицей, после чего режем тонким ножом полоски для плюшек, высотой примерно пять сантиметров. Полоски сворачиваем в рулеты не менее пяти виточков. После чего отправляем в духовку, разогретую до двухсот градусов, на двадцать минут. Сливочный сыр взбиваем с размягченным маслом и сахарной пудрой, добавляем ванилин и мажем сверху плюшки.

Приятного аппетита! И закрывайте во время чаепития окна, чтобы никакой Карлсон не утащил ваши плюшки!

Фото: images.kinorium.com

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, КУЛЬТУРА, ТОМСК 👁 97028
12.10.2023, 22:53 📄 405

URL: <https://babr24.com/?IDE=252058> Bytes: 4936 / 4642 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Томской области:
tomsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Анна Леро**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krazyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)