Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Имбирное печенье

https://open-cook.ru/recipes/imbirnoe-pechenie

Комментарии: 497

Анна # 19:24 5.11.2013

Спасибо за рецепт ! Мне у Вас все нравится !

мария # 12:19 30.12.2016

скажите,автор,а мед обязательно класть в тесто,или можно без него???

Анна Нечаева # 13:11 30.12.2016

Так то, к необязательным продуктам я в своих рецептах пишу в скобочках "Не обязательно" или "по желанию". Мед здесь дает вкус и текстуру, но, наверное, можно обойтись и без него. Кто-то из девочек писал ниже, что готовил без меда и вроде бы получилось нормально.

лада # 10:28 9.01.2017

Спасибо большое за рецепт. Я вместо мёда добавляю столовую ложку сахара, которую размалываю вместе с 5 небольшими гвоздичками. А с мёдом---ещё вкуснее получилось! Ещё раз, большое спасибо!

Марина # 13:54 13.02.2017

Анна,подскажите,а можно ли посместить на более долгое время (15-20 часов) ?

Анна Нечаева # 14:09 13.02.2017

Можно. Можно даже в морозилку, неделю должно пролежать спокойно.

Гость # 10:39 17.04.2014

Печенье вкусное, но совершенно не держит форму!
Растеклось по сторонам и увеличилось раза в два а то и больше!

Екатерина # 11:23 9.12.2014

У меня тоже тесто растеклось во время выпечки.

Анна Нечаева # 11:27 9.12.2014

Значит, вы нарушили технологию приготовления или использовали некачественные продукты. У достаточного большого количества людей, которые готовят это печенье строго по рецепту, все получается.

Анна# # 05:29 27.12.2015

Спасибо за рецепт ! Буду готовить ! Позже напишу комментарии к печенью . Ещё раз спасибо за рецепт !

Лейла # 14:04 4.01.2016

Анна, здравствуйте, хочу попробовать ваш рецепт, но прежде хочу спросить, подскажите пожалуйста, а по Вашему рецепту получается больше как печенье или все-таки как пряники?

Анна Нечаева # 14:41 4.01.2016

Здравствуйте!
Как по мне, так это печенье больше на пряники похоже, особенно если раскатывать в 5-7 мм.

Наталия # 15:29 21.09.2016

Я отношусь к числу тех кто рецепт пробует, но никогда не оставляет комментарии. Но здесь...!!! Огромное вам спасибо за рецепт, печеньки получились отменными! Никаких трудностей а главное быстро!) спасибо-спасибо-спасибо) единственное что я заменила имбир на свежий тертый, очень вкусно, думаю в следующий раз добавить еще лимонной цедры...

Гость # 08:32 11.03.2018

Совершенно не пряники, а ПЕЧЕНЬЕ. Ну какие же пряники 5 мм

Мария # 14:05 13.01.2016

Я пекла один раз, а сегодня снова поставила тесто, но у меня не растекалось тесто.

Наталья # 20:56 28.12.2016

Здравствуйте!
Скажите пожалуйста, сколько примерно штук получается? 10-20?



Анна Нечаева # 07:03 29.12.2016

Добрый день!
Количество печенек зависит от размера формочек и толщины теста. У меня выходит примерно 25-30 шт.

Ирина # 06:21 9.01.2017

Спасибо огромное за рецепт.все получилось отлично.очень люблю пряности для меня этот рецепт стал любимейших из всех.рецепт доступный и понятный.незнаю почему у девочек не получилось?

Мария # 10:46 28.12.2015

Рецепт действительно самый удачный, все очень понятно написано. Но 200 гр. муки для такого теста - совершенно недостаточно. У меня тоже все растеклось сначала,и вообще было невозможно было перенести фигурки из теста на противень,они липли к пальцам. Когда добавила еще грамм 90-100 муки, все получилось наилучшим образом!

Инна # 22:58 13.01.2016

Попробуйте немного муки добавить, я когда замесила тесто по нему было видно что немного оно мягче чем нужно. все же зависит от масла..муки, оно сейчас по качеству всё очень разное, а готовка это химия)))) чуть не то и результат не такой. Попробуйте просто немного муки добавит. у меня вышло супер. Очень вкусный рецепт!!!

Гость # 08:29 11.03.2018

Делала строго по рецепту и поняла, что рецепт неверный. Как по мне, то я стала добавлять муки, пока не сформировался шарик, который похож на фото под номером 6. Тогда всё получилось и тесто держало форму.

Анна Нечаева # 10:47 17.04.2014

Гость, значит, вы нарушили технологию, потому что тесто должно получится довольно плотным и печенье не растекается ни на противне, ни во время выпечки. А после приготовления вообще схватывается корочкой и становится хрустящим. Рецепт проверен многими и я сама готовлю его уже не первый год.

> **Анна М** # 17:56 11.11.2016
>
> готовлю строго по рецепту до грамма, тесто отправляю минут на 5-7 в морозилку в пакетах предварительно сплюснув до лепешки. в помещении проветриваю, чтобы было градусов 20-22 с учетом открывания духовки. раскатываю тоньше рекомендованных 5-7 см. тоненькие мне нравятся больше. практически икеевские. коллеги не поверили в первый раз, что это самовыпеченные)))) спасибо за прекрасный рецепт

Гость # 13:10 13.10.2014

Были бы ещё эти рецепты грамотно написаны.. То части предложений друг с другом не согласуются, то элементарные тся/ться. Режет глаз, и появляется недоверие к автору.

> **Анна Нечаева** # 09:25 13.11.2014
>
> Спасибо за ваш комментарий.
> Благодаря вам я поправила текст.
>
> **аноним** # 18:38 17.12.2014
>
> если руки не от туда выросли то не рецепт читают, а ошибки выискивают! Сюда люди за рецептами ходят, а не ошибки проверять!!!
>
> > **Мария** # 09:38 25.12.2015
> >
> > Не надо хамить!!!
> > Уважайте себя и других!
> >
> > > **Ветивер** # 17:52 25.12.2015
> > >
> > > Не нравится, не сиди на этом сайте.

хозяйка # 08:25 13.11.2014

А у нас, простите, уроки орфографии или кулинарии?

Анна Нечаева # 09:27 13.11.2014

Хозяйка, спасибо за защиту. Это прекрасно, когда есть неравнодушные люди. Благодаря вам и предыдущему комментатору мои рецепты будут выглядеть приятнее и грамотнее :) Это ведь здорово. А то второпях напишешь рецепт, а он полон ошибок. И висит этот несчастный текст долгие месяцы.

Анна # 20:19 15.11.2014

Впервые готовила печенье, получилось очень вкусно и правда легко) Вот только первая порция не удалась - выкладывала тесто на масляный противень. Засекла 7 минут, но уже на пятой минуте из печки повалил дым) Печенье пригорело снизу и по краям. Пришлось бежать в магазин за пищевой бумагой. С ней все получилось в лучшем виде! А вот глазурь растеклась, совсем не похоже на то, что на Вашем фото. В следующий раз сделаю погуще. Большое спасибо за рецепт! Всем домашним понравилось)

Лакомка # 14:57 21.12.2014

Спасибо за рецепт. Сделали две партии. Все отлично получились. Только глазурь сероватая. Не подскажете, как с этим бороться?

Анна Нечаева # 15:45 22.12.2014

К сожалению, да, глазурь может иметь желтоватый или сероватый цвет. Здесь помогает только краситель, специальный пищевой или хотя бы сироп от варенья, например.

KOV # 20:52 4.12.2015

Белки только холодные, и добавьте 1 ч. Л. Лимонного сока- получается белоснежная. И взбивайте долго и тчательно!)) и все получится)))

Ира # 19:42 16.01.2017

Ваш рецепт не защищен авторским правом?

Анна Нечаева # 20:13 16.01.2017

Ира, этот комментарий адресован предыдущему комментатору или мне?

Гость # 19:27 13.02.2015

Глазурь можно использовать покупную (40 р. за пакетик), у меня получилось идеально (немного подкрасила пищевыми красителями глазурь и получилось волшебно! Рецепт действительно классный!

Ирина # 07:05 1.03.2015

Когда взбиваете глазурь, нужно добавить 0,5 ч.л. столового уксуса или сока лимона. Глазурь будет белоснежным.

Диана # 15:36 22.12.2016

Возможно,Вы делали в алюминиевой посуде.Д аже картофельное пюре может стать серым.Старайтесь не использовать алюминиевую посуду для взбивания

Кулинарка# # 15:30 25.12.2014

Замечательный рецепт! К новому году обязательно сделаю. Очень понравилось, что все с фото и подробно описано. Только страшновато глазурь делать- пробовала раза четыре уже, не получалось:(

Анна Нечаева # 15:39 25.12.2014

Надеюсь, вам понравится печенье) насчет глазури не бойтесь, просто делайте сначала по чуть-чуть и густоту регулируйте на глаз, если жидко, добавьте пудры, если густо, добавьте лимонного сока или воды. Проверить на текучесть: капните на ровную поверхность (на тарелку, например) и посмотрите, если сильно растекается, значит, нужно добавить пудры и наоборот. От апельсинового и мандаринового сока глазурь может стать грязного цвета, поэтому либо лимонный сок, либо кипяченую воду. Удачи!

Кулинарка# # 17:12 25.12.2014

Уважаемая Анна Нечаева, хотела еще спросить, у вас печенье такого красивого коричневого цвета, как у вас так получается?) Везде пишут, что если не добавлять какао или что то еще, то печенье получается бледным... Это правда?)

Анна Нечаева # 17:19 25.12.2014

Это почти волшебство) Само тесто получается бледно-серо-коричневым, когда немножко полежит (отдохнет в холодильнике часик) становится темнее, а уж когда выпекается делается таким вот почти шоколадным. Признаться, я химию процесса не знаю, может мед вкупе с корицей такой эффект дает, но получается такое вот красивое коричневое печенье))) Я поэтому так нежно и люблю этот рецепт, что лучше него не нашла

Инна # 23:04 13.01.2016

У меня получилось вот в точности как у Вас коричневое и форму держало (муки досыпало) и поросло оно немного. ну вот все супер, только те пиченьки которые я тоньше раскатала то они получились хуже. Оно пахло так....у меня мои домашние все по очереди прибегали и спрашивали что я пеку)))))) Очень классный рецепт, СПАСИБО ВАМ БОЛЬШОЕ!!!!

Анна М # 17:58 11.11.2016

думаю, что это имбирь)

Метелица # 08:45 21.01.2017

Я готовила в первый раз со спредом(масло не оказалось) и сразу испекла, получилось бледненьким. А вовторой раз с мёдом, даже сахар не добавила, и в морозилке подержала- получилось отменное, с коричневым оттенком, как из магазина.

> **Гость** # 08:47 21.01.2017
>
> И со сливочным маслом*

Ирина # 00:40 11.11.2020

Коричневый цвет дает мед

Катя # 20:44 25.12.2014

Спасибо за подробное описание!! Все получилось просто отлично!!

Екатерина # 19:14 27.12.2014

Блин, совершенно не то получилось, чего хотелось! Ладно тесто липкое, но оно очень плохо отделялось от фигур которые я вырезала, плохо перелаживалось на противень, выдержала 7 минут, как было написано, но походу надо было подержать подольше, вытащив было очень мягким, вроде остыло некоторые все равно мягкие, ну до НГ думаю затвердеют(((Форма звездочки плохая получилась, некоторые вообще не похожи, хотя все строго по рецепту делала, как было написано!!! Жаль...(((

Анна Нечаева # 14:31 29.12.2014

судя по вашему описанию, вы довольно серьезно нарушили технологию или использовали некачественные продукты. Мне интересно, почему приготовив пару тысяч этих печений у меня ни разу не случилось такого, как у вас. Тесто не липкое, муку использвоала разную и ни разу с количеством промаха не было. Затвердевает оно в течении минуты-двух после духовки. Если делать все строго по рецепту, то получится, сотни приготовивших тому подтверждение.

шапокляк # 14:10 27.12.2015

Вот если бы Вы не перелаживали а ПЕРЕКЛАДЫВАЛИ, то печенье получилось бы!

Николай # 19:44 27.12.2014

Автору. Обязательно ли подогревать мёд или можно взять жидкий?

Анна Нечаева # 20:05 27.12.2014

Можно и жидкий взять.

Лиза # 14:15 28.12.2014

Что делать если тесто получилось не густое до того как положить его в холодильник?

Илья Николаевич # 17:05 28.12.2014

Если тесто не достаточно густое, следует положить чуть больше муки. Если слишком густое - в следующий раз положить чуть меньше муки.

Катерина # 16:44 28.12.2014

Скажите, пожалуйста, а можно свежим имбирем заменить и в каких тогда количествах? Просто молотый не нашла.

Илья Николаевич # 17:06 28.12.2014

Не пробовали. Вряд ли. Нужен сухой порошок. Если вам удастся измельчить, высушить и нет другого варианта - попробуйте. Но все на свой страх и риск. Никаких советов и гарантий на этот счет дать не можем.

Катерина # 20:01 28.12.2014

Спасибо за скорый ответ)

Метелица # 08:51 21.01.2017

Да нет же, можно свежий имбирь положить, многие готовят со свежим, только натереть его надо будет

Саша # 04:52 30.12.2015

К сожалению, я думаю свежий имбирь добавлять нельзя, всем известно, что у имбиря очень ядреный вкус, если даже его засушить и потереть на терке, может получиться так, что в одной печенюшке будет его слишком много и есть ее будет невозможно, а в другой его может вообще не быть, поэтому не советую так рисковать. Положить свежий имбирь в печенье, это тоже самое, что положить вместо порошка корицы в печенье обычную стружку

ДАРИНА # 14:17 9.05.2016

я использовала свежий имбирь. поучилось очень даже вкусно

Аля # 20:40 28.12.2014

Печеньки получились вкусные, спасибо автору, но действительно, как отмечали выше, печенье не поднялось, а растеклось сильно((В связи с этим, вопрос - соду в уксусе точно гасить не нужно? Обычно погашенная в уксусе сода дает пышность...

Анна Нечаева # 21:27 28.12.2014

Вот честно, я ума не приложу, почему у вас так выходит. Гасить соду не нужно. Уже третий год пеку, в этом испекла почти 400 печенек по своему же рецепту, ни на шаг не отходя от него и получается прекрасно, ничего не растекается и прекрасно поднимается. Возникает вопрос, что вы делаете не так, если у меня просто на соде всегда получается прекрасно, а у вас растекается. Попробуйте больше муки добавить.

Аля # 21:51 28.12.2014

Да, если больше муки добавить, то не растекается, все получилось! Тоже так подумала, и все-таки испекла как нужно. Все остальное по рецепту, ничего не гасила ни в каком уксусе)) Большое спасибо за вкусный рецепт, с наступающим Вас Новым годом и творческих успехов!:-)

Анна Нечаева # 14:27 29.12.2014

Спасибо! И вам счастливого нового года?

З.Ы.: может сода старая?

Ольга # 17:28 20.12.2015

Спасибо!
Добавляла побольше муки, выкладывая на протвень, немного фигурки портились.
НО: печенье нежное и вкусное. И - поднялось!
Надо приспособиться под свои ингредиенты. Основа хорошая!)))

Карамель # 13:43 29.12.2014

Делала по рецепту не отходя ни на шаг, но во первых после холодильника тесто всё равно липкое.А во вторых в моей духовке,за 7 минут при 180 градусах, печенье не проникается и ещё пока готовится такое пышное, а пока остывает оседает и превращается в плоское нечто.На мой вкус слишком жирное и сладкое. Буду искать другой рецепт.

Анна Нечаева # 14:26 29.12.2014

Вы точно по этому рецепту делали? Потому что печенье по этому рецепту жирным уж никак быть не может, пара тысяч штук испеченных мной за 3 года тому подтверждение и оно не слишком сладкое, хотя...вкусы у всех разные. И печенье не оседает при остывании. И тесто не липкое, что вы с ним делали, если оно такое получилось?

Гость # 08:56 21.01.2017

Сахара я вообще не положила, немного меда т.к. не люблю сильно сладкое, получилось очень даже, как моё любимое из магазина. Спасибо Анна, наконец-то я нашло тот самый рецептик!!!!

Катерина # 18:08 30.12.2014

Очень вкусное печенье получилось. Большое спасибо за рецепт! С наступающим Вас Новым Годом!

Анна Нечаева # 18:24 30.12.2014

Очень рады! И вам всего самого наилучшего в новом году!

Ольга # 22:18 30.12.2014

Скажите, а если оставить тесто на ночь в холодильнике- это сильно испортит тесто? Или может можно поменьше подержать?
Просто только нашла рецепт... Сейчас , боюсь, не выдержу ждать 1,5-2 часа, а завтра может не хватить времени сделать тесто)

> **Анна Нечаева** # 09:14 31.12.2014
>
> можно и на ночь оставить в холодильнике, можно и в морозилку положить, а потом дать оттаять. Держать в холодильнике 2 часа не обязательно, это нужно чтобы тесто отдохнуло и лучше раскатывалось.

Orlandinka # 02:47 31.12.2014

Испекла строго (ну почти) по рецепту, все получилось отлично))) Когда смешала все ингредиенты, тесто было жидковатым и смахивало скорее на густой крем, чем на тесто, так что я добавила столовую ложку муки с горкой и тогда оно обрело более адекватную консистенцию. После этого все было четко, 2 часа в холодильнике и смело можно раскатывать. Ничего не расплывалось и не прилипало. Правда, в тепле тесто быстро нагревается и становится слишком мягким, так что я его разделила на несколько кусков и пока работала с одним, остальные закинула вообще в морозилку. Ну и понятное дело, нельзя класть печеньки на горячий противень, они сразу растают. Я раскладывала на пергаменте, а потом переносила его вместе с печеньками на противень. Если выпекать ровно 7 мин., печеньки выходят светлыми, а если в конце прибавить чуть-чуть огня и подержать еще минутку-две, то получаются красивого коричневого цвета. Аромат божественный! И на вкус тоже приятные))) Так что не бойтесь готовить, все получится! А автору СПАСИБО за рецепт!

> **Анна Нечаева** # 09:16 31.12.2014
>
> Рада, что вы читали рецепт и у вас все получилось)) Вкусных праздников!

Ирина # 10:07 3.01.2015

Сделала с небольшими изменениями. Вместо имбиря добавила цедру лимона и чуть больше муки, т.к. совсем жидкое было тесто. Получилось превосходно. Вот найду имбирь, еще и с имбирем попробую. Спасибо за рецепт!

Виктория # 17:57 5.01.2015

Спасибо большое, Анна, за рецептик! Очень удачно всё получилось с первого раза и печеньки и глазурь. Теперь буду печь имбирное только по Вашему рецепту. С праздниками всех! ;)

Юлия # 17:08 6.01.2015

Печенье вообще не получилось, не могла даже от стола отодрать, хотя кучу муки насыпала

Гость # 12:59 29.12.2016

Я в шоке! Руки оторвать за этот рецепт, ничего хуже я в жизни не делала! Отвратительней и хуже рецепта я не встречала!!! Это точно не имбирное печенье. Полное разочарование: это не тесто а клейстер, который в духовке расползается, увеличиваясь в размерах, теряя форму!!! В готовом виде разваливается и крошится как песочное. Я ПЛАЧУ....День потрачен зря, нервы кончены,и все накануне нового года....

> **Анна Нечаева** # 13:09 29.12.2016
>
> Это у меня полное разочарование.
> Мало того, что вы испортили прекрасный рецепт, так вы еще и приходите ко мне с хамством.
>
> Вместо того, чтобы решить проблему из-за которой у вас не получилось печенье, вы прибегаете на мой сайт и вопите.
>
> Вы смотрели рецепт, видели каким печенье должно быть? Если у вас не так, значит, не рецепт плохой, а вы либо напортачили с технологией, либо что-то пошло не так, не зависящее от вас.
>
> С одной стороны, мне жаль что все так вышло. По-человечески жаль.
> А с другой стороны, я не удивлена. Судя по вашей реакции, адекватностью от вас и не пахнет. Надеюсь, вы больше не придете на мой сайт и не будете портить хорошие рецепты. Это не ваш уровень.
>
> **Татьяна** # 20:09 28.12.2020
>
> Важно какой жир и какая мука.Разные заводы делают разные продукты при одинаковом названии! Важно какой мед тоже.Те, у которых продукты схожи по характеристикам, получают одинаково хороший результат- если рецепт многократно проверенный.Кстати, негашенная сода дает неприятный привкус - но никто здесь не пожаловался.Видимо, специи забивают содовый привкус.Лучше соду заменить на разрыхлитель, половину нормы.Интересно, почему свежий имбирь не подхолит - можно ведь его натереть и отжать сок - прекрасно распределится по тесту.А вот аромат какого лучше - это пусть подскажут знатоки🙂

Наталия # 18:18 6.01.2015

Все получилось.Замечательное печенье.Завтра буду угощать своих детей и внучку.Спасибо.С Рождеством!

Ольга # 17:03 21.01.2015

Спасибо за рецепт)! Печеньки получились отличные)! Первый раз с таким тестом совладать (при раскатывании) сложно, но реально даже в гипсе и с костылем))))
Единственное, имбирь, видимо, плохой или мало для нас с мужем, хотя я и положила 2ст ложки, вместо чайных)

Те, кто пишут, что сильно растекается, мне кажется или масло совсем растапливали до жидкого состояния или в холодильнике не додерживают) у меня еще очень горячие руки, поэтому что бы проще было с таким тестом работать я в них лед держала)

електа # 12:17 24.01.2015

тесто не в коем случее не песочное а имбирное

> **арбита крототеновафта** # 12:19 24.01.2015
>
> а у меня песочное
>
> > **груша** # 12:20 24.01.2015
> >
> > я сделала точно по рецепту

Лариса # 07:59 28.01.2015

Печенье получилось очень вкусное,попробовав раз перешли в любимые)) .Спасибо вам от всей нашей большой семьи!!!

Olga # 05:58 29.01.2015

Готовила имбирное печенье по нескольким рецептам, но ваш - это то, что я так долго искала) Те самые имбирные печеньки^___^ Получились замечательно, съедены были на ура)) *Правда делала без кардамона (не оказалось в запасах), но добавляла немного бадьяна*
Спасибо большое за рецепт!))

Изабелла # 11:05 15.03.2015

Добрый день! Рецепт еще не пробовала. Скажите пожалуйста, это количество ингредиентов на какое кол-во печений рассчитано?

> **Анна Нечаева** # 13:24 15.03.2015
>
> Добрый! Кол-во печенек зависит от размера используемых формочек, у меня получается 30-35 печений

Софья # 15:34 26.11.2017

Здравствуйте, а сколько времени можно хранить? Хотим повесить на ёлку и каждый день до нового года съедать по печеньке)

Анна Нечаева # 17:18 26.11.2017

Добрый день! В пакете, коробке или контейнере печенье может продержаться месяц, но на елке оно просто быстро засохнет. Если вы каждую печеньку упакуете в маленький пакетик, то за месяц на елке с ним ничего не должно случиться.

ля ля бум # 13:08 17.03.2015

вкуснятина сегодня стряпала

Ольга # 15:25 22.03.2015

Люди, обратите внимание на масло, которое вы берете!!! оно не всегда бывает сливочным даже, если это на нем и написано(((что производители в него кладут и как оно себя ведет при нагревании, и как ваш ЖКТ на это отреагирует - будет ясно только в конце процесса(очень часто нам в обертке сливочного масла предлагают смесь оного с техническим кокосовым маслом, а у него совсем другие характеристики... сырники из творога нормальной и повышенной жирности тоже расползаются по сковородке по той же причине

Инга # 09:46 23.03.2015

Можно ли делать печенье без кардамона?

Анна Нечаева # 09:51 23.03.2015

Можно

Натали # 16:57 5.04.2015

Хочу выразить свою благодарность Анне за безумно вкусный и очень легкий рецепт печенюшек!!! Сколько искала в интернете имбирные печеньки... но все рецепты очень замороченные, а ваш очень простой.
Всё прекрасно получилось с первого раза!!! Правда я положила немного больше муки чем в рецепте.Дети в полном восторге и я тоже. Жаль,что нельзя фото вам показать..
СПАСИБО ОГРОМНОЕ!!!!

Вера # 11:57 8.04.2015

спасибо большое за рецепт ! Получились отличные печенья! Правда сделала с шоколадной глазурью, но это на вкус и цвет как говорится)

Милана # 21:16 9.05.2015

Спасибо за рецепт! Ребенок доволен, удалось и тесто и глазурь, получилось очень вкусно!

Гостик # 07:16 15.07.2015

А без меда можно? Чем-нибудь заменить там?

Солнышко # 06:18 8.08.2015

Спасибо большое за рецепт! Все получилось, но за не имением нужных ингридиентов пришлось импровезировать. Вместо имбиря и кардомона добавила измельченую вблендере приправу для глинтвейна (там в составе и имбирь и кардомон присутствуют). Раскатывала тесто между бумагой для выпечки. Снизу бумага, на ней тесто, сверху бумага. Все прекрасно раскатывается, не прилепает, скалка и стол чистые! Снимала ножем. Готовые остывшие печеньки сверху намазала тонким слоем варенья и часть печенек посыпала кунжутом, часть маком. Получилось очень красиво -белое и черное и вкус волшебный! Еще раз спасибо!

Алена # 15:14 30.08.2015

Спасибо за рецепт! Сделала всё как у Вас написано, получилось очень вкусно и красиво! Тесто раскатывала быстро между двух слоёв пергамента, ничего не прилипло и не растеклось! Фигурки получились ровные..Единственное, в следующий раз буду делать чуть потолще, в этот раз спешила и слишком сильно раскатала тесто)

Елена # 07:52 21.09.2015

Рецепт отличный, все получилось с первого раза! Только вот муки мне пришлось положить грамм 300. Видимо это связанно с качеством масла.
Спасибо автору!

ольга # 06:59 24.09.2015

где рецепт глазури

> **Софья** # 15:35 26.11.2017
>
> Найди те в интернете, готовится легко. Это рецепт печенья, а не печенья с глазурью)

Ольга # 15:04 26.09.2015

Это Самое вкусное печенье, которое я пробовала в своей жизни!!!!

Анна # 19:35 6.10.2015

Скажите, сколько штук получается из данного количества теста?

> **Анна Нечаева** # 20:22 6.10.2015
>
> Странный вопрос. Если у вас формочки точно такого же размера как у меня, то получится 40 печенек. В рецепте написано, что примерно 2 противня, это если тесто просто раскатать.

Влада # 12:21 29.10.2015

Спасибо, очень простой и хороший рецепт. Пробовала готовить по разным, Ваш самый удачный.

Марина # 17:50 3.11.2015

Крутой рецепт, большое спасибо. Получилось прекрасно с первого раза. И печенье, и глазурь) аромат божественный)

Anetta # 05:04 12.11.2015

Получилось вкусно, хотя с тестом я намучилась. Тесто получилось очень липкое и не очень хорошо склеилось, в итоге раскатывать его было почти невозможным ни в холодном ни в разогретом состоянии - прилипает к скалке намертво.
Я быстро разминала руками небольшой кусочек теста на 5-6 формочек, потом слегка катала по верху чтобы было ровнее, вырезала и тут же пекла. Печеньки увеличиваются в ширину и немного в высоту, но не плывут (класть надо на холодный противень, иначе масло вытечет раньше чем вы поставите их в духовку). Так же замечу что печеньки очень сладкие (не то что бы приторные, но определенно для тех, кто любит сладкое)

> **Anetta** # 03:58 10.01.2016
>
> в следующий раз сделала с белым сахаром, а не коричневым, добавила где-то 2 ложки муки в тесто и раскатывала на муке - получилось лучше, липнет гораздо меньше, на вкус не изменились, только не такие коричневые получились как с коричневым сахаром

Меру # 13:30 14.11.2015

а чем можно заменить гвоздику и кардамон? Можно вообще без них?

> **Анна Нечаева** # 14:38 14.11.2015
>
> Можно обойтись и без них. Но лучше поищите рецепт печенья, в котором нет специй.

Анна # 16:45 20.11.2015

Спасибо большое за рецепт!
В первый раз не получилось сделать форму, тесто очень липло. Во второй раз раскатывала между листами пекарской бумаги, проблем не возникло! Использовала коричневый сахар, вместо белого. Получилось СУПЕР вкусно и красиво!

Анна # 15:35 26.11.2015

Вкусно!!!Большое спасибо!!!

Сабина # 08:52 27.11.2015

Здравствуйте, Анна. Подскажите, пожалуйста, а если использовать гречишный мед, я смотрю на фото, по цвету у Вас цветочный, от этого не пострадает ли технология? Гречишный мед у меня приторно сладкий. Заранее спасибо за ответ.

> **Анна Нечаева** # 12:19 27.11.2015
>
> Здравствуйте!
> Не думаю, что гречишный мед испортит технологию. А со сладостью вы можете поэкспериментировать и добавить чуть меньше сахара

Юлия # 14:44 2.12.2015

А если не добавлять кардамон и имбирь, тесто станет светлее? и не испортится оно от этого? (например, если вместо кардамона апельсиновой цедры немного добавить)

> **Анна Нечаева** # 14:58 2.12.2015
>
> Если хотите сделать светлое тесто, то исключите тогда и корицу. От апельсиновой цедры оно испортиться не должно.

Сергей # 21:08 2.12.2015

Только что испек. Вышло отлично :) При том, что у меня опыта с выпечкой никакого. Спасибо

Инна # 16:51 8.12.2015

Спасибо за рецепт. Печенья получились вкусные, вид вполне товарный, как на Вашем фото.

Екатерина # 17:13 8.12.2015

Анна, спасибо за чудесный рецепт! Очень вкусно. Но возникла проблема. Первая партия оказалась мягкая и не затвердела, скукожилась и цвет блеклый, более похож на серый, вторая партия отличная, как на фото, печенье второй партии больше по размеру. Тесто одно. В чём дело? Почему такая разница

> **Анна Нечаева** # 17:21 8.12.2015
>
> Я с таким не сталкивалась. Возможно, духовка была не достаточно разогрета или случился перепад уже когда первая партия была внутри.

Виктория # 22:47 9.12.2015

Спасибо Вам) Следовала рецепту, все получилось идеально. Печенье оочень ароматное. От себя добавила еще гвоздики и мед каштановый был.
Скажите, пожалуйста, можно же из этого теста пряники сделать? Если раскатать потолще?

> **Анна Нечаева** # 04:15 10.12.2015
>
> Рада, что вам понравились печеньки. Насчет пряников подсказать не могу, не делала. Поэкспериментируйте, может и пропекутся.

Анастасия # 12:36 11.12.2015

Круто!!!! У меня все получилось! Спасибо!

Анна # 19:08 12.12.2015

Шикарное печенье! добавляла свежий имбирь(еще более тщательно перемешать на этапе с мукой и специями), добавила больше муки, тк тесто оказалось оч жидким. Анечка, спасибо за рецепт, чудный!

Катерина # 21:33 12.12.2015

Печенье вышло вкуснейшее!!! Правда, муж не нашел в супермаркете кардамона, а мне хотелось срочно. В моей духовке 7 минут мало, печенье осело. Вторая партия пеклась 10 мин, все супер.

Александра # 14:22 13.12.2015

Спасибо за отличный рецепт! пекла первый раз в жизни печенье! Запах уже целый день стоит волшебный в квартире! Все в восторге от него!!! Несколько нюансов, правда - муки я дала в полтора раза больше, чтобы тесто было густое и хорошо раскатывалось. Поднялось тесто превосходно! они такие пышные! Думаю, что цвет дает корица очень хорошо, ну и сахар если тростниковый взять. Потому что у нас печенье коричневое получилось - брали ложки 4 чайных корицы. Глазурь делали из пакета, была не очень. В следующий раз запасемся пудрой сахарной и тогда сделаем сами. Спасибо - спасибо - спасибо!!!!

Валерия # 17:49 13.12.2015

Здравствуйте! Пекла в первый раз - не получилось. Когда достала тесто из холодильника(после 2х часов) и раскатала на столе, оно буквально растаяло. Подскажите, что могла сделать не так? Как можно в следующий раз исправить? Заранее благодарю!

> **Анна Нечаева** # 17:57 13.12.2015
>
> Здравствуйте! Если все будете делать по рецепту, то проблем не должно возникнуть. Про то, что достав тесто из холодильника, с ним нужно быстро работать, в рецепте тоже написано. В следующий раз достаньте часть теста, раскатайте между двумя листами пергаментной бумаги, вырежьте печеньки и переложите на противень, застеленный бумагой. И еще, хорошо, если в кухне будет не очень жарко.

Евгения # 21:10 14.12.2015

Очень вкусно и красиво! Все получилось с первого раза! СПАСИБО!!!!!

Валерия # 15:50 15.12.2015

Делала строго по рецепту. Тесто получилось липкое. После морозилки пыталась раскатать: прилипло к пергаменту и к скалке. Добавила муки, домесила, еще раз положила в морозилку. Три противня пыталась делать разные формочки, но в итоге все печеньки потекли и слиплись в единую кляксу.
Вкус изумительный, но с формой непонятка.

> **Анна Нечаева** # 16:02 15.12.2015
>
> Хм, тут либо с мукой проблема, либо с маслом. Но такого безобразия быть не должно.

Валерия # 16:02 15.12.2015

Приношу свои извинения. Видимо все из-за моей ошибки. Я добавила муки меньше, думала, что 200 грамм - это неполный стакан. Завтра повторю. :-) Это все три противня за 20 минут уничтожили, не взирая на форму. :-)

Надежда Листопад # 20:09 15.12.2015

Я кондитер-любитель со стажем, пеку лет с 13. Такого печенья я еще не делала! Идеально ровное для покрытия глазурью. Немного изменила технологию: соду добавляю в прогретый мед, размешивают до появления пены, мед становится светлым и воздушным. Муки добавила чуть больше. Первые партии раскатывала холодное тесто, а две последние- теплым. Получилось не хуже, но намного меньше усилий при раскатывании. Готовьте, рекомендую!

Настя # 21:12 15.12.2015

Очень расстроилась, ничего не вышло! Тесто даже не поднялось)) потраченное время и продукты) видимо у меня руки не от туда, я старалась делать все по рецепту)



Анна Нечаева # 08:22 16.12.2015

Как жаль. Опишите, пожалуйста, как готовили, попробуем разобраться. И какие продукты использовали. Не расстраивайтесь, скорее всего дело не в вас и ваших руках. Нужно простой найти источник проблемы или ошибку из-за которой все пошло не так, и должно получится.

Настя # 20:33 18.12.2015

Спасибо за поддержку! Я использовала масло брест- литовское, яйцо домашнее, домашний воронежский мед, яйцо , купленное нарынке (свежайшее), муку макфа, корица и прочие приправы котании. Сахар Мистраль . Сода обычная) печеньки сгорели за 3 мин, при 180^, они вышли жутко горькие, есть вообще невозможно.

Анна Нечаева # 20:47 18.12.2015

Странно как... Горьким это печенье вообще никак быть не может. Даже если мед гречишный, то его так мало, что он никак бы не повлиял. Специй тоже по рецепту немного и они не дают слишком уж яркого вкуса. Продукты нормальные вроде.

Остается только два вывода.
1. Духовка точно до 180 градусов разогрета была? Даже хорошие электрические духовки могут чудить с температурой.
2. Если продукты нормальные, значит, дело в пропорциях. Горечь здесь могли придать специи или сода, если ее было больше указанного количества (может у вас чайные ложки чуть большего размера?). Если будете пробовать еще раз готовить, то положите специй меньше в два раза. Вы весами взвешивали?
Тесто это поднимается очень даже прилично, поэтому либо подвела сода, либо мука все же плохого качества оказалась (такое бывает редко в наше время, но все же случается даже с Макфой).

Алена # 07:38 4.12.2016

Иногда имбирь когда долго стоит становится горьким.

Елена # 16:23 16.12.2015

Спасибо за рецепт, все получилось с первого раза. Единственное, добавила гвоздики молотой 1 ч. л . - много, островатый вкус получился, можно 0,5 ложки и на мой вкус можно немного больше сахара, если кушать без глазури. Тесто не растеклось, добавила ваш рецепт в записную книжку. Еще раз спасибо.

Елена # 19:06 16.12.2015

И глазурь классная! Я на пасху весь интернет перерыла, искала что-то простое и вкусное. Как всегда: все гениальное - просто! Глазурь получается тягучая и ложится ровно. Спасибо вам за рецепты.

Анастасия # 16:27 17.12.2015

Делала по рецепту, но совершенно ничего не получилось
тесто даже после холодильника еле отлепилось от пищевой пленки, вообще не могла нормально раскатать и отодрать от стола
Очень расстроилась, т.к уже не первый год делала имбирное печенье, но не по такому рецепту

> **Анна Нечаева** # 17:14 17.12.2015
>
> Очень жаль. Но явно что-то пошло не так. Тесто еще до холодильника от пленки отстает прекрасно. Либо ошибка в количестве ингредиентов, либо плохое масло. Либо вы нарушили технологию. Рецепт достаточно стабильный и хорошо отработанный, по нему я сама испекла уже больше двух тысяч печенек за 3 года. И готовила его только вчера, можете посмотреть на фото в моих личных аккаунтах в ВК и Инстаграме (вы можете найти их в правой колонке).

Анастасия # 16:58 18.12.2015

Здравствуйте!
Скажите, пожалуйста, как долго можно хранить эти печенья?)

> **Анна Нечаева** # 17:01 18.12.2015
>
> Зравствуйте! Если в пакете, жестяной банке или контейнере, то недели три должны пролежать. У моих родителей как-то даже месяц пролежали (заныкали коробку и забыли). Без какой-либо упаковки дня 3-4 и засохнут.

Елена # 18:30 18.12.2015

Большое спасибо за рецепт. Сегодня делала впервый раз и все получилось (добавила чуть больше муки).

Олеся # 21:12 18.12.2015

Анна!Огромное Вам спасибо за рецепт! Все сделала, как написано и О ЧУДО!!! у меня все получилось!!!!Спасибо огромное еще раз!Семья довольна!

София # 19:22 19.12.2015

что такое ч. л.

> **Гость** # 23:47 19.12.2015
>
> Это значит чайная ложка ☺

Настя # 23:46 19.12.2015

Спасибо большое за рецепт! Печенье вкусное получилось:) Глазурь правда не смогла сделать белую по указанному способу, но это конечно не портит впечатление от процесса и результата)

Александр # 13:16 20.12.2015

Рецепт, супер! Все получилось. Спасибо огромное за рецепт. И с наступающим новым годом!!!

Алена # 13:55 20.12.2015

Спасибо за рецепт! Делали вчера и на елку повесили! Легко, вкусно и быстро !

Рыжик-Пыжик # 16:28 20.12.2015

Уважаемая Анна, благодарю Вас за этот потрясающий рецепт: простой, не затратный, а результат - чудо! Только что выключила духовку и спешу поделиться своими наблюдениями и замечаниями с теми, у кого не получилось. Итак, я раньше никогда в жизни не пекла печенье.Вообще с любым тестом у меня напряженные отношения. Да чего уж там, я - Заслуженный Рукожоп. Но имбирного печенья хотелось до темноты в глазах, поэтому пришлось сцепить зубы и начать.
- Масло, яйца и мёд продаются различной жирности, размера и качества соответственно. Это влияет на количество муки.
Здорово, что есть фото и можно ориентироваться на консистенцию теста по нему. Мне пришлось увеличить количество муки почти на 5 ст.л. чтобы получить липкое, но держащее форму тесто.
Каюсь, добавила 0,5 ч.л. соли (как естественный усилитель вкуса) и 1 ч.л. какао, т.к побоялась, что будут слишком светлые. Зря боялась.
Тесто после холодильника отлично раскатывается.Я раскатывала тонко. Т.к. делала двойную порцию, то делила тесто на кусочки: пока один раскатываешь, другие в морозилке. Заметила, что сильно охлажденное тесто легко раскатывать небольшими порциями в целлофановом пакете - так проще сделать пласт равномерным. Потом кладем раскатанный пласт на пергаментную бумагу и вырезаем печенья. Я вырезала обычной рюмкой. Не забываем, что печенья увеличиваются в размере. Если не соблюсти температурный режим, то они будут сероватыми (да, в этом тоже налажала, но быстро исправилась). Выпекала на пергаменте. Снимаются с помощью ножа без проблем. Из двойной порции теста у меня получилось около 50 готовых, золотисто-коричневых, ароматнейших печеньиц диаметром 7см. Пока они остывают, пойду делать айсинг для росписи по Вашему рецепту. Еще раз огромное спасибо Вам, Анна!

Анна # 18:41 20.12.2015

Спасибо! Очень вкусно! Получилось с первого раза! Сделала чётко по инструкции)

Анастасия # 19:54 20.12.2015

Спасибо большое за рецепт! Готовила такое печенько в первый раз и всё отлично получилось! Правда добавила чуть больше муки, а так всё строго по рецепту! Очень вкусное и сладкое!

Юлия # 11:59 22.12.2015

Хочу узнать, можно ли такие печеньки приготовить в микроволновой печи?

> **Анна Нечаева** # 17:09 22.12.2015
>
> Может девочки еще подскажут, я в микроволновой печи их готовить не пробовала.

Ирина Зверина # 10:52 23.12.2015

Приготовила по этому рецепту печенюхи. Все как указано..взвешивая каждый грамм) просто действительно интересно..почему тесто расползается) и так же как и у всех прилипает..и рвется. Тесто похоже по консистенции, на тесто для медовых коржей. (Да и по вкусу-не будь там имбиря).Проблему решила, посыпая на доску и скалку немного муки. Тогда тесто становится как пластилин. Все очень хорошо раскатывается и не прилипает и не нужно с пергаментом заморачиваться.Печенье вкусное..не каменное..в меру мягкое. Буду еще по нему готовить! И спасибо вам за него. Но муки и правда стоит немного больше добавлять.
* и еще, это мои первые имбирные печеньки. И получились они почти как у вас на картинке) спасибо-спасибо.

Алеся # 12:16 23.12.2015

Купила готовые печенья в магазине, пришла домой с работы а муж их сожрал Т_Т сказала ему чтоб без ингредиентов домой не возвращался, на днях буду пробовать делать по вашему рецепту)

Юлия # 19:02 24.12.2015

Спасибо огромное за рецепт. Делала такое печенье впервые и всё получилось. муки столовую Я верх нормы добавила буквально столовую ложку . .тесто в холодильнике лежало час, всё чудесно раскатывается, ничего не прилипает и не рвется.

Илона # 09:37 25.12.2015

Скажите пожалуйста, можно вместо пергамента использовать пакет для выпекания или фольгу? Живу далеко от города, а дома только это.

> **Анна Нечаева** # 09:50 25.12.2015
>
> Насчет фольги не знаю, а вот пакет может пригодится. Хотя я не пробовала их использовать. Может получится по старинке? Попробуйте смазать противень растительным маслом (но не обильно, так чуть-чуть). На самом деле раньше то так и пекли, так что должно получится все хорошо.

> **Илона** # 11:06 25.12.2015
>
> Спасибо большое! Использовала все таки пакет для выпекания. Получилось восхитительно (только что достала вторую партию). Добавила чайную ложку какао порошка и печеньки получились как овсяные. По вкусу горьковатые из-за имбиря, но это уж кому как нравится :) Всё оказалось очень быстро и просто!

❤ Ксения # 12:31 25.12.2015

Спасибо! Получилось очень в вкусно, выпекать при 190 градусах и получился такой же цвет. Делала по рецепту, хватило на 1,5 противня. Просто восхитительно!!!!

Гость # 22:15 25.12.2015

Подскажите, а можно без меда?

>  **Анна Нечаева** # 06:16 26.12.2015
>
> В принципе, можно, но за результат я не ручаюсь.

Ольга # 07:20 26.12.2015

Кто без мёда пробовал
, получилось???

анна # 12:17 26.12.2015

а можно дольше в холодильнике держать тесто например на ночь сделать а утром печь?

>  **Анна Нечаева** # 12:32 26.12.2015
>
> Да, можно и на ночь. До двух суток в холодильнике выдерживает хорошо. Его и заморозить можно.

Людмила # 12:07 27.12.2015

Все отлично, но все же где рецепт хваленый глазури?
Если несложно напишите.Спасибо.Всех с наступающим НОВЫМ ГОДОМ!

Гость # 12:49 27.12.2015

Огромное спасибо за рецепт! Все получилось, нечего не растеклось, хоть я и готовлю в первый раз. Печенье очень вкусное, обязательно приготовлю его ещё раз) С Наступающим вас!

Полина # 16:08 27.12.2015

Здравствуйте) Мне 14 лет и я самостоятельно попробовала испечь имбирное печенье по вашему рецепту. Все получилось, ничего не растеклось, печенье поднялось, хоть я и делала впервые. Спасибо огромное за рецепт)) Советую всем попробовать) С наступающим новым 2016 годом.

Анюта # 18:33 27.12.2015

По вкусу и внешне печеньки получились просто супер!))) Очень правильные печеньки))) Спасибо за рецепт огромное! Хватило на 2,5 противня) А хранятся они 1-1,5 недели в холодильнике или прт комнатной температуре?

> **Анна Нечаева** # 18:39 27.12.2015
>
> Рада, что понравились)) 1-1,5 недели при комнатной температуре. В холодильнике может чуть дольше. Но в любом случае их нужно хранить в герметичном контейнере, пакете или жестяной банке.

Инесса # 13:00 28.12.2015

Печенье не получилось, как и у многих. Ужасное тесто, формой не вырезается, во время выпечки растеклось, после опало и осталось мягким. Опередив автора скажу, технологию соблюдала и продукты брала хорошие, опыт готовки более чем достойный. В очередной раз убеждаюсь, что рецепты из интернета да еще с таким количеством отрицательных отзывов не достойны внимания! Никому не рекомендую сей рецепт, он не продуман и не сгармонирован в пропорциях продуктов.

> **Мужчина с кухни** # 14:24 28.12.2015
>
> Инесса, я вообще ни разу не кулинар. На кухне не бываю даже по праздникам. Сегодня жена уговорила принять участие в приготовлениях к НГ. Я решил сделать печенье.
>
> Старался делать все по рецепту. Забыл правда соду вовремя положить. Пропустил. Положил уже под конец. Духовку перегрел, первая партия чуть подгорела. Но я понял в чем моя ошибка и во второй разу уже было норм.
>
> Вы говорите, у вас "опыт готовки более чем достойный". Что то тут не сходится. У вас таки или с руками или со зрением или с головой, что то не так.Читайте внимательно, делайте как написано и не брызгайте слюной на автора.
>
> Я так и не понял, где тут те многие у которых не получилось - кажется совсем наоборот. У самых "крутых" пекарей видимо и не получается. Опыт готовки и корона видимо им мешает.

Юлия # 13:47 28.12.2015

Добрый день!
Глупый вопрос хочу задать:)
А как быстро печеньки черствеют?)

> **Анна Нечаева** # 13:58 28.12.2015
>
> Добрый! Зависит от того, как хранить будете. В герметичном контейнере, жестяной банке или пакете 1-1,5 недели продержаться

Инесса # 14:39 28.12.2015

Подскажите, пожалуйста, ваш рецепт. Ибо у меня по этому тоже ничего не получилось. Или дайте ссылку. Спасибо.

> **Мужчина с кухни** # 14:47 28.12.2015
>
> Инесса, если вы обращаетесь ко мне, то я вот вам не подскажу рецепт. Ищите сами свои рецепты, которые у вас, видимо, никакие нигде и никогда не получаются :D
>
> А вообще ваш комментарий похож на жирный троллинг. Я больше не буду поддерживать это бессмысленное общение.

Мужчина с кухни # 14:42 28.12.2015

Извините, я отвлекся =).

Анна, спасибо. Впервые в жизни готовил печенье. Сам немного накосячил, но вовремя исправился. Все получилось здорово.

елена # 15:08 28.12.2015

Спасибо! Отличный рецепт. Правда, я брала только составляющие, остальное - по ощущениям. Тесто не охлаждала, оно чудесно раскалывается сразу, пластичности, можно даже лепить фигурки. Спасибо ещё раз за такой лёгкий и простой рецепт. Буду печь ещё. Внук, придя в кухню, сказал, что пахнет свежим хлебом.

> **Анна Нечаева** # 19:10 30.12.2015
>
> Спасибо вам! Вы чудесная! Счастливого Нового Года!

елена # 15:15 28.12.2015

Прочла комментарий перед своим. И этот и многие другие отрицательные. Я тоже вначале боялась браться за рецепт, начитавшись таких комментариев. Ещё раз повторяю - тесто изумительно пластичные, ни к чему не липнет и не растекаются. Если вы печете, то руками должны определять, достаточно ли в тесте муки. Если мало - конечно потечет. У меня и масла и мёда и муки было - на глазок. Но все получилось прекрасно.

Анна # 16:07 28.12.2015

Очень здорово все получилось. Спасибо.

Елена # 16:36 28.12.2015

Что будет если оставить тесто на ночь в холодильнике?

> **Анна Нечаева** # 16:46 28.12.2015
>
> Ничего. За ночь в холодильнике с ним ничего не случится.

Татьяна # 18:57 28.12.2015

Огромное спасибо за рецепт! Такая красотища и вкуснотища получилась! От всей души спасибо!

> **Анна Нечаева** # 19:10 30.12.2015
>
> Вам спасибо! Счастья вам в Новом Году!

ночь # 19:06 28.12.2015

Прекрасный рецепт! Вы всё предусмотрели! (;

> **Анна Нечаева** # 19:09 30.12.2015
>
> Спасибо! Счастливого Нового Года вам!

Катя # 19:22 28.12.2015

Я кладу сахара раза в 2а меньше и уже сладко

Olga # 22:08 28.12.2015

Спасибо огромное! Все прекрасно получилось!)))

> **Анна Нечаева** # 19:08 30.12.2015
>
> Вам спасибо! Счастья в Новом Году!

Наталья # 05:32 29.12.2015

Большое спасибо за рецептик! Делала первый раз, все прпрекрасно получилось.

> **Анна Нечаева** # 19:08 30.12.2015
>
> Спасибо! Счастливого Нового Года вам!

Анна # 06:56 29.12.2015

Несколько раз делала не отступая от рецептуры, и каждый раз убеждалась, что муки однозначно нужно больше, чем 200 г, примерно 250-270 г а так рецепт хороший

> **Анна Нечаева** # 19:08 30.12.2015
>
> Спасибо))

Анастасия # 08:28 29.12.2015

Спасибо большое за рецепт! Всё получилось отлично, муки добавила чуть больше.

> **Анна Нечаева** # 19:08 30.12.2015
>
> Вам спасибо)

рита # 18:37 29.12.2015

спасибо! первый раз пекла имбирное печенько. все вкусно! и главное получилось. только немножко больше муки добавляла. и детям и мужу понравилось. Спасибо, что так доступно и просто объяснили

> **Анна Нечаева** # 19:07 30.12.2015
>
> Спасибо вам большое! Я очень рада, что вам понравились эти печеньки)) Счастливого Нового Года!

Ксю # 19:25 29.12.2015

всё получилось, печеньки реально пекутся за 7 минут, первую партию подержала на минуту дольше - не сгорели, но уже не то...
только мне кажется соды многовато 1,5 ч.л., очень чувствуется вкус соды в печенье, в следующий раз положу меньше.
украшала глазурью, тоже получилось, присыпала цветной посыпкой, стало нарядно и отвлекает от неровностей)) только посыпать надо сразу, очень быстро глазурь покрывается корочкой и уже не прилипает посыпка.
автору спасибо за рецепт!

> **Анна Нечаева** # 19:07 30.12.2015
>
> Вам спасибо! Удачного Нового Года!

Гость # 07:48 30.12.2015

тесто получилось сухим,ничем его уже не спасти. говно ваш рецепт

> **Анна Нечаева** # 07:50 30.12.2015
>
> Есть поговорка: если и третий муж бьет, то дело не в муже. Это про вас. Если у сотен людей печенье по этому рецепту получается, а у вас нет, то дело не в рецепте, а в вас. Нужно очень сильно постараться и иметь феерический талант, чтобы данное тесто получилось сухим.

Катя # 07:52 30.12.2015

Подскажите пожалуйста, что можно вместо мёда использовать? У меня у подруги аллергия на мед, но имбирные печеньки она очень любит.

> **Анна Нечаева** # 08:08 30.12.2015
>
> Да, в принципе, можно обойтись и без меда. Его в рецепте мало. Попробуйте, думаю, должно получится

Мужчина с кухни # 09:13 30.12.2015

Анна, здравствуйте! Спешу поделиться своим личным успехом. Выше я писал, что впервые готовил печенье. Мало того, кухня и я две вещи почти не совместимые. Но все получилось очень даже хорошо. Вчера на работе, на вечеринке по поводу Нового года мой начальник слопал добрую половину печенья, которое я принес. Жена, конечно, помогла с глазурью и украшеньем, но печенье то я сам испек.

Прочитал другие отзывы. Если кому интересно, вот мое мнение по поводу ряда пунктов:

1) "соды многовато 1,5 ч.л., очень чувствуется вкус соды".
Довольно странно. Из моих никто соду не почувствовал. Вообще, на мой взгляд, в рецепте столько пряных специй, что соды должно быть ну очень много, что бы ее почувствовать. Но вкус у всех разный. Может быть кто-то и правду чувствует. Ну, или кладут ложку с большой горкой.

2) Некоторые говорят что муки мало. Я вот клал строго по рецепту. Ладно, допустим, на ложку муки больше. Но в целом все по рецепту. У меня все получилось. Наверняка аудитория этого сайта - довольно подготовленные люди. В таком случае, я себя чувствую прямо каким-то гением.

Вообще в тексте рецепта прямо написано - тесто липкое. Я со страхом перекладывал его в пленку. Не понимал что вообще дальше будет. Но когда оно замерзло - раскатать его нет проблем. Правда тает быстро. Я делал печенье в несколько подходов. Как только тесто подтаивало - сразу в холодильник. И немного подождать. И снова заход. Что тут сложного? Ну, конечно, если у вас на кухне горячий цех, то тесто тут же растает. Тут, наверное, надо по конкретным обстоятельствам смотреть. Но дело уже не в рецепте а в конкретных условиях кухни.

Еще раз спасибо. С наступающим! Успехов вам и сайту!

> **Гость** # 13:22 30.12.2015
>
> ну уж если у мужчины с кухни что-то получилось, то он готов простыни написывать про свою гениальность, почему все мужики чувствуют себя по жизни недохваленными? женщины, которые шуруповертом лучше мужика работают, на форумах этим не хвалятся.
> мужчина с кухни, вы такой же человек как и все, соответственно и печенье у вас может получиться, как и любого другого человека с руками)) и да, самая возня с глазурью и украшением, печенье печется быстро и просто, а вот с узорами повозиться досталось жене, надеюсь вы ее похвалили))
> С Новым Годом и новых побед!))

Валерия # 09:18 30.12.2015

У меня не поднялось печенье(((и глазурь не белая, а какая-то .....неприглядная(

Елена # 09:47 30.12.2015

Я пеку первый раз по этому рецепту .....но у меня все пркрасно получилось .вот уже второй раз и все првосходно ..Я думаю ,что у того ,у кого не получается просто в плохом настроении или уставший ..к тесту нужно подходить с любовью ,тогда все и получиться ..С наступающими праздниками в сех поздравляю и ЛЮБВИ ЖЕЛАЮ !

> **Анна Нечаева** # 19:06 30.12.2015
>
> Спасибо! Счастливого Нового Года вам!

Эльвира # 12:03 30.12.2015

Спасибо большое за рецепт! Очень вкусное,ароматное,хрустящее во рту печенье получилось:) все близкие оценили:)

> **Анна Нечаева** # 19:06 30.12.2015
>
> Я этому очень рада))



Любовь Уткина # 13:08 30.12.2015

Пекла вчера печеньки по Вашему рецепту - всё получилось! Ничего не расплылось, печеньки только капельку приподнялись)) Сегодня украшала сахарной глазурью - тоже по Вашему рецепту! Оч понравился сам процесс. Оценивать вкус домашние будут уже вечером, надеюсь - понравится! Спасибо за чудесный сайт!!

> **Анна Нечаева** # 19:06 30.12.2015
>
> Спасибо вам большое!

Алина Морозова # 14:02 30.12.2015

Здравствуйте,а добавлять кардамон обязательно??

> **Анна Нечаева** # 15:46 30.12.2015
>
> Не обязательно)

Настя # 15:30 30.12.2015

Анна, здравствуйте!

Большое спасибо за рецепт!

Попробовала с делать - первый "печень" комом...
Масло брала 82,5% жирности, мед - жидкий, пропорции всех ингредиентов - строго соблюдены.
Технология тоже.
Но печеньки поплыли :(И не в процессе раскатывания теста, а уже в духовке.

Скажите, пожалуйста, это плохое масло и надо было больше муки сыпать или проблема в меде может быть?
И еще: мои печеньки не остались надутыми, а опустились - стали плоские и жесткие. Хотя в духовке двже поменьше держала.

> **Анна Нечаева** # 15:53 30.12.2015
>
> Проблема не в меде. Либо в масле, либо в муке, либо в духовке скачет температура. Вообще поведение ваших печенек было странным, они не должны опускаться и плыть тоже.
>
> Может от того что вы их меньше держали в духовке они и не закрепились. Им, возможно, времени не хватило, чтобы пропечься до конца. В любом случаю скорее всего дело в духовке и времени выпекания
>
> > **Настя** # 17:25 30.12.2015
> >
> > Поняла, спасибо за ответ, Анна!
> >
> > Я еще все тесто недопекла. Сделала 3 или 4 эксиериментальные партии: одни держала меньше, вторые-четко по времени, третьи-на минуту-две больше.
> >
> > Результат по "сдутости-расплывчатости" одинаковый.
> >
> > Возможно, и правда, дело в духовке...
> > А соду гасить надо было? Я закинула в муку прям так.
> >
> > Хочу попробовать все-таки добавить муки, это спасет положение?

> **Анна Нечаева** # 18:06 30.12.2015
>
> В рецепте указано - гасить не надо. Выше тоже много раз уточняла, что не надо. Что спасет положение не понятно, т.к не известна причина.
>
> Если поплыли при нагревании, то можно предположить что масло попалось плохое. Сами знаете, что то, что написано на упаковке в наше время уже мало что значит. Нужно пробовать, проверять. Именно в этом может быть дело.
>
> Я, честно, не знаю, спасет ли положение добавление муки, так как сама с этой проблемой не сталкивалась.

Екаиерина # 15:31 30.12.2015

Рецепт ужасен. Муки мало, сахара и специй слишком много. Расплылось печенье моментально, есть его невозможно, ибо острое, глащурью разукрашивать тоже, и так слишком сладкое. Делала абсолютно по рецепту, но в нем явно есть ошибки и недочеты. Не советую браться за этот рецепт, очень расстроитесь. Хотела угощение к новогоднему столу сделать - получила плохое настроение и потраченные на ветер деньги.

Стелла # 16:10 30.12.2015

Печенье получилось супер. Не бойтесь добавлять муки больше, чем в рецепте. У меня получилось грамм 300. Может меду чуть больше было, может масла.

Любитель печенья # 18:18 30.12.2015

Спасибо за рецепт! Все получилось, но муки добавила больше. Все-таки разные сорта муки бывают, разное масло, мука по-разному вбирается. Форму печеньки держат, звездочки получились красивейшими!
С наступающими праздниками!

Диля # 18:34 30.12.2015

Только что достала первую партию из духовки! Получились) Немного нахимичила с мукой, добавила в тесто + 2 ст.л. муки сверху, и когда месила тесто тоже посыпала немного мукой, так как сильно прилипало тесто к скалке и столу. Хотела уточнить, раскатывать тесто присыпав стол мукой можно?

> **Анна Нечаева** # 18:42 30.12.2015
>
> Можно и нужно. На фото отчетливо видно что у меня на столе мука. При работе с тестом всегда посыпают и стол и скалку мукой.

Диля # 18:55 30.12.2015

Ну тогда вторую партию сделаю без дополнительного добавления муки) Спасибо большое Вам за рецепт! Печеньки очень вкусные получились! С наступающим Новым годом Вас!



Анна Нечаева # 19:05 30.12.2015

Спасибо! Счастливого Нового Года вам!

Марина # 20:41 30.12.2015

Очень вкусное печенье.Мягкое.Тесто получается мягковатое,но подсыпала муки при раскатке и всё получилось.Детям и мужу понравилось. Спасибо автору рецепта. С Новым годом!

Аннв # 20:42 30.12.2015

Спасибо большое за рецепт!!! Очент лекгкий и не затратный! Печеньки вкусные и мягкие, семье очень понравились!!! Правда сухого имбиря я не нашла, поэтому потерла свежий корень в масляную массу, получилось вкусно))))

Светлана # 21:47 30.12.2015

Спасибо за рецептик! Мастер-класс по выпеканию и украшению вкусненьких имбирных пряников удался, детки оценили!

Алина # 21:54 30.12.2015

Прочитав комментарии, уже приготовилась к неудаче. С первой партией так и вышло - от рецепта не отступала ни на шаг, выпекала 7 минут в разогретой духовке, в итоге печеньки совсем не застыли, были белые и даже через час "отдыха" были мягкими и не отлеплялись от противня. Ко второй партии добавила в 1,5 раза больше муки и выпекала 15 минут, в итоге изумительные печеньки, как на фотографиях.
Кстати, готовила на фольге. Кто спрашивал - с модернизированным рецептом всё вышло отлично.
Тем не менее, автору спасибо за основу.

Мэри # 22:09 30.12.2015

Яиц мало! Саара мало! Муки мало! Получится вязкая не держащая форму масса! Соды 1,5 ложки КУДА СТОЛЬКО ВАШУ МАШУ?! Хоть кто нибудь разуйте глаза!!! Корица усилит соленость соды, а сода усилит горечь корицы и имбиря! Вы тут все с дубов попадали что ли?! Из данного рецепта нихрена не получится!



Анна Нечаева # 07:25 31.12.2015

31 декабря. Вы пришли на мой сайт и ругаете отличный рецепт по которому получаются вкусные печеньки. Причем вы его даже не опробовали. Похоже, у вас был нелегкий год. Вы выпустили пар. Выругались. Вам стало легче? Надеюсь, что так.

В следующий раз, прежде чем показывать свою глупость и несдержанность, подумайте.

Быть может, вы хотели показать свои знания в технологии приготовления еды? Но этот рецепт работает. В отличие от других классических рецептов имбирного печенья, которые содержат намного больше специй и соды, этот является самым "щадящим" и легким в плане насыщенности вкуса. Так как ваши слова с реальной действительностью не имеют ничего общего, считаю ваш комментарий неразумным.

Счастливого нового года!



Ирина # 10:00 4.01.2016

Мэри, Вы попробуйте сначала, а потом отзыв пишите! У меня получились отличные печеньки на новый год, вот сейчас к Рождеству пеку. И не надо много яиц,одного вполне хватает, муки может чуть больше, так все по разному ложки набирают мёда, да и яйца разного размера бывают. Поэтому чуть подкормка торговать под Ваши ингредиенты и все! Анне, спасибо за рецепт, моив восторге были! Даже за обильно накрытым столом руки к печенькам тянулись!



Елизавета # 00:15 31.12.2015

Огромное спасибо за этот рецепт!!! Уже второй год готовлю это печенье в качестве подарка друзьям на новый год!!! Всем очень нравится!!!



Юлия # 08:02 31.12.2015

Рецепт обязательно надо менять , чтобы получилось, мало муки может быть, СОДЫ точно много, не стоит слепо верить, кое что подправить и получилось, но НАДО думать!!!! Всех с Новым Годом!



Аполлинария # 15:02 31.12.2015

Отличное печенье, спасибо за рецепт! Без понятия, почему у всех тесто жидкое, ибо у меня оно получилось как песочное что ли, крепенькое. Очень вкусно, прям вот как хотелось, так и получилось. Все выглядело как на кадрах, правда, печенье бледнее, но тут можно и какао подмешать. Очень довольна, пеку вообще впервые.
С Новым годом!

Наталья # 15:32 31.12.2015

спасибо за рецепт! Было очень вкусно только мы вместо пищевых красителей присыпали сахарной пудрой

Аполлинария # 17:26 31.12.2015

Это прекрасно!

Рецепт не был строго соблюден, имбиря положила многовато, но вкус не портит. Сладенькое, впредь положу чуть меньше сахара. Муки оказалось даже многовато как-то, тесто не липло вообще, но и не разваливалось, вот уж не знаю, как оно оно могло потечь. Духовка не особо хороша, впредь буду добавлять какао, а то бледноваты печенеги.

Спасибо за рецепт! Пеку вообще впервые, и сразу так приятно получилось.

С Новым годом!\

Даша # 14:51 1.01.2016

Отличный рецепт! Готовить легко, а результат потрясающе вкусный! Строго следила за рецептом и все получилось :)

Frey # 09:18 2.01.2016

Спасибо.

Лана # 13:08 2.01.2016

С Новым Годом!! Впервые на вашем сайте. Испекла печенье по рецепту. Родители в восторге! Настоящий вкус детства!! Может кому пригодится: тесто раскатывала между двух листов бумаги для выпечки. Раскатала, сняла верхний лист, снова им прикрыла, и перевернула. Сняла прилипший "нижний" лист. И потом вырезала тесто формочками. Снимаются очень легко! За рецепт Спасибо!!!

Лина # 13:19 2.01.2016

Спасибо за рецепт! Делала с сырым имбирем,не горчит) в следующий раз положу меньше сахара и по-больше специй, но это мои личные вкусы-неочень люблю сладкое и обожаю пряности) тесто легкое , всё элементарно, присыпайте его мукой и легко с ним работать) печенье получилось несмотря на большой опыт работы с тестом- печь люблю, любое тесто подходит)))рецепт простой и быстрый, как могло не получится, не представляю!

Ирина # 20:44 2.01.2016

Спасибо за рецепт! Пекла по нему уже много раз. Специй кладу по своему вкусу. Всем очень нравится. И как раз делала из хорошего гречишного меда. Растапливала как и вы. И все прекрасно получалось. Сегодня мед закончился тот и был сразу жидкий. Так вот с ним пришлось добавлять еще полстакана муки и тесто было более жидкое, чем обычно. Вообще в это время года мел уже не должен быть жидким. Наверно это не правильный мед :)) с добавлением сахарного сиропа.

Так что возможно у тех у кого проблемы мед все портит, а не масло или мука. Вот решила поделиться.

Ирина # 20:46 2.01.2016

Да и корицы я кладу даже больше 3 ложек и печеньки коричневые :) С гречишным медом еще коричневее :)

Ирина # 21:00 2.01.2016

А еще яйца же бывают разных размеров. Я всегда беру первую или вторую категорию вообще. Они мелкие. А 0 категории большие. Так что например сырники с яйцами категории 0 тоже жидкие слишком.

Юлия # 09:47 3.01.2016

Анна, спасибо за подробную технологию, у меня всее получилось! :) Очень вкусно! И печенье я раскатывала очень тонко. Хочу добавить немного к Вашим рекомендациям:
1) берите только дорогое масло
2) не долго и не сильно взбивайте масло с сахаром
3) муки действительно можно положить побольше, все зависит от качества яиц и масла, только не переборщите, потому что иначе печенье потеряет во вкусе
4) когда будете раскатывать берите маленький кусочек теста из холодильника для одного протвиня, остальное пусть лежит в холодильнике
5) щедро сыпьте муку на стол, на тесто и скалку при раскатывании, пусть печенье будет припорошенное мукой это поможет с ним работать, но никак не отразится на его красоте и вкусноте после выпекания
6) с момента начала раскатывания и до закладывания в духовку у вас минут 7-10 :))) потом тесто начнет таять (как следствие ломаться, терять форму и потечет при выпечке)

PS пак что тесто месить с детьми можно, а вот если хотите с ребенком вместе формочками печенюшки вырезать... лучше возьмите просто песочное тесто, не имбирное :)

Юля # 12:34 3.01.2016

А у меня печенье почему-то оседает, когда вынимаю его из духовки, хотя в духовке все красиво выглядит
Технологию никак не нарушала, все делала, как в рецепте, а уже второй раз они получаются не слишком удачно, хоть и вкусные :(

Гость # 19:15 3.01.2016

очень простой рецепт. сделала всё по инструкции, за исключением того, что не клала имбирь (не люблю его), но положила ч.л. какао - просто ради цвета. получилось отлично! спасибо автору.
те, у кого тесто растеклось - наверное вы позабыли его охладить. кстати, меня однажды время поджимало, и я вместо 2 часов в холодильник положила на 15 минут в морозилку - эффект примерно тот же.

Наталья # 16:06 4.01.2016

Спасибо за рецепт! Все получилось идеально! Всем родным было жалко пробовать такую красоту, а когда попробовали- то жалели, что их так мало)) на счет Тех у кого получилось тесто очень липкое или расплылось. Это конечно, мое мнение, но: сейчас очень сложно найти действительно хорошее масло, без маргарина. Я использовала органическое натуральное Житомирское 82,6% жирности (дороговато, но вкусное). Не рискнула поставить 72% так как там добавляют растительные масла, а они ЖИДКИЕ. А для цвета я добавиле чайную ложку какао.

Ирина # 16:31 4.01.2016

Спасибо за отличный рецепт!
Все получилось идеально. У меня была смесь специй из Тайланда (корица, гвоздика, имбирь, бадьян, кардамон) добавила 3 ч.л. плюс еще 3 ч.л. корицы, итог - цвет и вкус шикарные.
Сегодня испекла второй раз для друзей, завтра буду радовать)
Еще раз спасибо!

Светлана # 15:30 5.01.2016

Клево! Клево! Клево! Все получилось! Печеньки вкусные! Спасибо за рецепт, забираю в закладки.

Наталия # 19:16 5.01.2016

Огромное спасибо за рецепт! Клала сырой имбирь, т.к. сухого не нашла :(
Печенки вышли очень вкусные! (интереса ради добавила еще кокосовую стружку).

Юлия # 19:27 5.01.2016

Отличное печенье! 4-летняя дочь схомячила почти половину)))) но я не ложила корицу(не люблю), и в следующий раз имбиря, наверное, чуть меньше положу. Глазурь делала из сахарной пудры и лимонного сока. Спасибо за рецепт!

Ирина Коваль # 13:14 6.01.2016

Большое спасибо!!! отлично все получилось!!!!!! Просто супер!!!

Екатерина # 17:59 6.01.2016

Первый раз пекла "Имбирные печеньки", а с вашим сайтом вообще не сталкивалась, но безумно рада, что наткнулась и остановилась именно на вашем рецепте. Не следовала точно рецепту, ибо в первый раз получилось очень сладко, там меньше, того побольше, в общем, очень вкусно получилось, родным понравилось, принесло в дом новогоднее настроение, а еще это прекрасный вариант подарка) Спасибо огромное!

Ольга # 20:35 6.01.2016

Спасибо огромное за рецепт! Мне 15 и пекла вообще впервые в жизни, но у меня все получилось) ничего не растеклось и не село)
Для тех, у кого они не затвердели:
Я первый противень сделала слишком толстым и держала 7 мин, как и в рецепте, поэтому они вышли у меня мягкие. Остальные два я сделала тоньше и все получилось отлично) возможно, у вас та же проблема была.
Глазурь еще не делала, но сами печеньки и на вкус отличные вышли. Спасибо, всех с наступающим Рождеством)

Королек # 04:58 7.01.2016

Спасибо за рецепт! Я точно следовала технологии и результат получился идеальный! Спасибо за рецепт:)

Наталья # 17:30 7.01.2016

Спасибо за прекрасный рецепт! Очень вкусно получилось ! Ничего не прилипало, не растеклось и не осело. Ребёнок счастлив и доволен :)

Елена # 19:54 7.01.2016

пекла первый раз, и была уверенна, что.что-то да пойдет не так. но нет! печенье получилось как с картинок:) тесто не растеклось, и раскатывалось очень легко. А главное по вкусу вышло замечательное, хоть и сначала я испугалась сильного запаха имбиря от замешанного теста. СПАСИБО ОГРОМНОЕ ЗА РЕЦЕПТ!) Радости полные штаны, что всё получилось!))

> **Юлия** # 20:18 10.01.2016
>
> У меня тоже на кухне был достаточно сильный запах, но думаю, что это кардамон=)

ева # 10:50 9.01.2016

спасибо за щедрость

Дмитрий # 14:30 9.01.2016

Не могу найти кардамон, чем можно заменить?

Iryn # 14:30 9.01.2016

Получилось очень вкусное печение, быстро и легко. Прочитала сначала ВСЕ комменты, учла все ошибки и... вуаля)))

Юлия # 20:16 10.01.2016

Анна, спасибо за рецепт печенья и глазури - все получилось и оказалось не так страшно (первый раз все-таки). Правда показалось, что чуть жирноватое на вкус, но я не кушаю масло уже полгода, так что не считается!
В целом, удивлена, что выпечка может быть приятным занятием! Еще раз спасибо и удачи, с Новым годом, всех благ!

Надейка # 18:13 11.01.2016

Анна, очень благодарна Вам за рецепт! Печенье получилось просто чудесное! Тает во рту... И не было никаких проблем с раскатываем теста, правда в холодильнике в пленке оно у меня лежало часа три. Все делается на удивление быстро - и тесто и выпекание самого печенья. Еще раз спасибо)))

Юлия # 21:21 11.01.2016

Все делала в точности, как описано в рецепте! Делала первый раз! Получилось божественно! Да, с тестом трудновато работать в плане того что надо очень аккуратно отделять фигурки. Это просто надо приноровиться =) А так никаких проблем при готовке не возникло!=)))))) Спасибо за рецепт, теперь домашние просят постоянно их готовить)

Yasnapani # 21:40 11.01.2016

Спасибо ,Анна, за такой легкий рецепт,у меня с выпечкой обычно проблемы,а с вашим рецептом все получилось,правда я немного подстроила рецепт под себя,положила в половину меньше сахара и соды только 1ч.л. ,а еще корицы дома не нашлось,я её заменила какао,муки было достаточно. Единственное, в моей духовке времени для выпекания оказалось многовато,первый противень немного подгорел.

Татьянка # 19:19 12.01.2016

Большое спасибо за столь обстоятельно описанный рецепт! Готовила уже дважды, результат приятно порадовал. Очень примечательно, что изделия получились не "дубовыми", в отличие от множества рецептов пряников, и что сода почти незаметна на вкус, несмотря на столь внушительное ее количество.
Прочитала комментарии - многие, как и я, столкнулись с проблемой количества муки: замесив все по рецепту, я получила тесто консистенции творожной массы => пришлось добавлять муки, еще грамм 50 - 60, иначе липло бы к рукам и столу. Кто-то спрашивал про имбирь - сухого у меня не было, я клала свежий, тертый на мелкой терке (в масляную смесь, 2 ч.л.), получилось неплохо. И про цвет - это корица делает печеньки такими коричневыми, чем ее больше - тем темнее :)
За ночь глазурь отлично высохла и печенье отлично пережило транспортировку. Кроме того, легкая кислинка глазури внесла свою лепту в общий вкус и не сделала печенье приторным.
Еще раз спасибо! :)

Екатерина # 13:54 13.01.2016

Добрый день! Спасибо огромное за чудесный рецепт! Все отлично получается! Пеку уже второй раз по Вашему рецепту! Все в восторге! Хотела от себя добавить, что многое зависит от муки, первый раз пекла из Макфы, ушло как раз 200г, второй раз из другой муки, ушло больше,грамм на 50, все зависит от качества и клейковины муки

Инна # 23:11 13.01.2016

Очень важно еще муку, корицу, кардамон, имбирь - все вместе перосеять через мелкое сито, вы тогда перемешаете все сухие ингредиенты идеально до того как введете масло, мед и яйцо. оно тогда все равномерно будет и если в муке есть маленькие комочки вы их отсеите и смесь будет насыщенная кислородом и равномерно распределены все пряности.

М # 17:34 18.01.2016

Отличный рецепт! В зависимости от производителя масла тесто ведет себя по-разному, но печенье всегда получается. В глазурь можно добавить сироп из варенья (я делала с малиновым).

Миа # 14:06 28.01.2016

Вышло просто волшебно. Самое вкусное из всех испробованных рецептов имбирного печенья <3 Спасибо вам

Елена # 15:16 29.01.2016

Здравствуйте. Готовила строго по рецепту получилось очень вкусно, ничего не растеклось и прекрасно выпеклось. Спасибо за такой простой рецепт. Но только один вопрос, у меня печенье вышло очень светлое,почти как обычное песочное печенье. А хочется что б выглядело как настоящий имбирный пряник из фильмов))) Подскажите пожалуйста что может быть не так? Заранее спасибо!

> **Анна Нечаева** # 16:07 29.01.2016
>
> Добрый день! Рада, что печенье понравилось. В следующий раз добавьте больше корицы, она усилит цвет
>
> > **Елена** # 18:05 29.01.2016
> >
> > Спасибо, попробую)

Светлана # 17:53 30.01.2016

Аня Спасибо вам за рецепт отличное печенье очень вкусное, все были в восторге.Пекла Первый раз, делала все по инструкции. Все получилось с первого раза. Тесто Поставила на ночь в холодильник. Выпекала 6 минут.

Наталья # 09:27 1.02.2016

Добрый день!
У меня вопрос такого рода, люблю печь, но родным особо не показано))случится ли непоправимое для рецепта, если ВСЕ ингредиенты уменьшить вполовину, чтобы меньше печенья получить?
Заранее спасибо за ответ

> **Анна Нечаева** # 09:42 1.02.2016
>
> Добрый!
> Да, в принципе, нет

Krisi # 18:48 4.02.2016

Анна, сегодня пекла печенюшки все как указанного в рецепте. При приготовлении никаких эксцессов не было, но когда стала пробовать они ужасно отдавали содой, что не так? Спасибо заранее.

> 
> **Анна Нечаева** # 19:08 4.02.2016
>
> Соды много. Возможно ваша чайная ложка больше моей или вы положили с горкой.

Юлия # 16:51 7.02.2016

А у меня печеньки получились очень твёрдые...как сухарики

> 
> **Анна Нечаева** # 17:01 7.02.2016
>
> Значит передержали или в раскатали очень тонко и передержали. Печеньки эти тем и отличаются, что больше похожи на пряники из-за своей мягкости. Либо температура в духовке была выше, чем надо.

Наталья # 12:07 8.02.2016

Сдуру ума добавила 1,5 чайной ложки соды.Итог печальный ,все полетело в помойку,есть было невозможно Вчера,решила попробовать еще раз , добавила 0,5 ч/ложки соды,получилось идеально.

> **Гость** # 14:01 24.01.2017
>
> Наталья, то же самое! Есть невозможно, продукты покупались самые лучшие-все насмарку! Не знаю, почему все так хвалят,видимо, сразу кладут меньше соды

Лилит # 18:34 10.02.2016

Спасибо большое за рецепт! Пекла печение в первый раз, раньше только тортиками увлекалась, получилось идеально! Правда немного видоизменила, вместо соды пол пачки разрыхлителя, свеженький имбирь + молотая гвоздика, тоже очень много корицы... Запаааах... Чуть все тесто без выпечки не съела =D
Эксперимент удался, основа сюрприза на 14 февраля есть! Ура! Спасибо еще раз! =D

аноним # 11:18 12.02.2016

здравствуйте, а если печенье будет без имбиря и кардамона то оно не получится и будет не вкусным?

> **Анна Нечаева** # 12:04 12.02.2016
>
> Добрый день! Печенье получится, но вкус будет более пресным и не таким ароматным.

Евгения # 15:47 15.02.2016

Мечтала приготовить это печенько ещё на НГ ,но времени не хватило...-пекла 3(!!!) партии штолленов!!еще и гуся в киви...ещё и маленький ребёнок ...вообщем припасла их(печенюшки) до дня влюблённых !!решила что будет оч красиво-формочку придала сердечек !сверху покрыла по контуру розовой глазурью-получилось ШИКАРНО!!!тесто получилось отличное!все строго делала по рецепту!ни чего ни к чему не прилипало !корицу я тоже люблю и тоже положила 3ложки))) после выпечки подучились красивые печеньки!!ни чего не потекло!(единственно что меня в ещё горячем виде немного расстроило-тесто отдавало содой,в холодном виде все нормально!)
Спасибо огромное за ваш сайт!все очень вкусно!!!!

Гость # 13:46 20.02.2016

а при остывании печенье твердеет?

> **Анна Нечаева** # 14:00 20.02.2016
>
> Потрудитесь прочитать рецепт, в нем про это написано

аноним # 13:54 20.02.2016

чем можно заменить мед или можно и без него?

> **Анна Нечаева** # 14:00 20.02.2016
>
> Здесь мед ничем заменить нельзя и без него нельзя.

Ольга # 16:31 25.02.2016

Спасибо огромное за рецепт.очень вкусное печенье. Делала все строго по рецепту.получил ось идеально!

Гость # 20:54 4.03.2016

Спасибо все получилось,очень вкусное печенье

Юлия # 16:11 5.03.2016

Отличный рецепт, ребенок у меня очень избирательно относится к выпечке, но это печенье попало сразу в разряд любимых, и просит испечь именно его. Делала все по рецепту, но уменьшила количество корицы, так как не очень ее люблю. В остальном все получилось. Большое спасибо Вам, Анна!

Катерина # 19:57 7.03.2016

Анна, спасибо большое за рецепт! Получилось очень вкусно! Правда муки взяла на 100 гр. больше. Делала сразу 2 порции. Дома все в восторге от печенья.

Гость # 19:51 16.03.2016

Здравствуйте! Описание вашего рецепта мне понравилось. Печенье вышло так как и было указано в тексте, только вот с содой перебор. Не знаю как у вас на вкус, ну у меня вышло по вкусу одна сплошная сода. Обидно. :(

> **Анна Нечаева** # 20:15 16.03.2016
>
> Здравствуйте! Очень жаль, что так вышло. А вы чайную ложку без горки набирали? Выяснилось, что некоторые отмеряют чайные ложки с горками, поэтому соды в тесте выходит больше, чем указано в рецепте.
>
> > **Гость** # 15:15 24.01.2017
> >
> > Тоже делали без горки, несъедобно

Ольга # 11:32 18.03.2016

Скажите, а можно вместо соды использовать разрыхлитель теста?

> **Анна Нечаева** # 17:59 18.03.2016
>
> Можно. Но лучше положить его чуть меньше соды, 1 ч.л. должно быть достаточно.

Чингиз # 14:33 3.04.2016

У меня кондитерский цех мы попробовали получились красивые имбирные пряники.Но блеска нет .он какой то матывый

> **Анна Нечаева** # 14:38 3.04.2016
>
> Я этому очень рада) У пряников блеска и не должно быть. Или вы про глазурь? Глазурь блестящая получается только на белках.

аноним # 13:42 11.04.2016

А можно делать со свежим имбирем?

> **Анна Нечаева** # 14:27 11.04.2016
>
> Не советую, рецепт все же рассчитан на сушеный имбирь. Но где-то в комментариях одна девочка писала, что использовала свежий. Если есть время, посмотрите, может найдете.

Аноним # 17:46 15.04.2016

Спасибо, делал и все отлично получилось.В 11 лет делал сам.

Гость # 12:39 16.04.2016

Вроде вкусно, но действительно отдают содой... Есть более удачные рецепты

Гость # 15:15 30.04.2016

А ПОДЛСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО МОЖНО

> **Анна Нечаева** # 15:17 30.04.2016
>
> Нет, нельзя

Яна # 05:54 11.05.2016

Большое спасибо за рецепт, много раз пробовала, но ничего не получалось. А у вас все так подробно и понятно, раскрываете все нюансы и возможные ошибки. Хочу от себя добавить, я не люблю возиться с водяной баней, поэтому мед погрела в микроволновке секунд 20, все получилось отлично!

Юлия # 07:48 19.06.2016

Спасибо за рецепт,очень вкусно. Готовлю уже раз пятый,все получалось даже когда дожила меньше масла!'

Ничка # 11:07 26.06.2016

Годный рецепт! Так же добавила побольше корицы, и получилось вообще хорошо. Тесто, конечно, липкое до жути, но это ничего. А печенье всем понравилось С:

АНЮТА # 05:55 29.06.2016

Не получились.....тесто нормально раскаталось, а при выпекании просто кошмар...

> **Анна Нечаева** # 06:20 29.06.2016
>
> Очень жаль. Значит, что-то пошло не так. Печенье должно хорошо выпекаться, мало того, у него еще и поверхность ровная, отлично подходит для разукрашивания. Либо была нарушена технология, либо (что более вероятно), подвела духовка. Что именно получилось при выпекании? На фото вы можете увидеть, как они должны выглядеть. Что же получилось у вас?

Юлия # 11:11 12.08.2016

Анна! Можно вас попросить к этому новому году, а может и раньше(если будет возможность) записать на видео весь процесс приготовления?

> **Анна Нечаева** # 11:36 17.08.2016
>
> Я постараюсь записать))
>
> > **Юлия** # 12:50 17.08.2016
> >
> > Спасибо, очень буду ждать))))

Алина # 10:01 16.08.2016

Анна, спасибо большое за рецепт))) всегда сомневалась в рецептах, взятых с интернета, потому что они у меня не получались((но ваш рецепт получился у меня с первого раза, я очень довольна!)) жаль, что нельзя загрузить фото своих печенек)) спасибо большое вам за пошаговое объяснение (или же, можно сказать, разъяснение), это очень помогает!) спасибо еще раз, печеньки получаются ооооооочень вкусными!)

Екатерина # 18:36 4.09.2016

У меня по этому рецепту тоже тесто не получилось. ((вернее получилось, но консистенции не пригодной для вырезания.Добавила муку грамм 50 еще, тогда все ок. До этого делала уже имбирные печеньки,поэтому примерно представляла сколько муки сыпать

лара # 14:13 10.09.2016

Только что испекла! Очень вкусное печенье! Всё сделала точно как рецепте получилось замечательно и очень быстро! Огромное спасибо за рецепт!

Оля # 03:20 23.09.2016

спасибо огромное за рецепт! всем понравились печеньки. с тестом работать очень легко. правда бабушке показались немного прянными, но остальные довольны)) я сама люблю имбирь и давно мечтала накормить домашних этими печеньями, мама сначала недоверчиво относилась к ним из-за того что в состав входят пряности, но попробовав осталась довольна)) да я и сама не ожидала что получится с первого раза. рецепт очень простой. очень хорошо сочитаются с молоком))

Елена # 20:13 6.10.2016

А соды на такое кол-во муки не много?

> 
> **Анна Нечаева** # 20:16 6.10.2016
>
> Если бы было много, я бы отрабатывала рецепт до тех пор, пока бы не нашла оптимальное количество всех ингредиентов. у меня проблем с содой в этом рецепте нет. Но никто запрещает вам положить соды меньше, если хотите. Но если будете класть готовить по рецепту, отмеряйте соду без горки, а то некоторые умудряются зачерпывать как можно больше, а потом жалуются

Настя # 22:07 12.10.2016

в первый раз готовила точно по рецепту - поплыло тесто,но я сделала выводы. во второй раз муки больше добавила - все получилось) глазурью разрисовывала остатки,т.к.домашние слопали почти все))) в этом году хочу попробовать по этому рецепту собрать домик,трафареты уже нашла,образец тоже есть. спасибо автору за рецепт!!!

Ирина # 14:30 16.10.2016

Здравствуйте!
Приготовила печенье по Вашему рецепту, только без кардамона (под рукой не было). Очень вкусно получилось. Большое спасибо, рецепт себе запишу. Тесто мягкое очень, но после холодильника быстро раскатала и нарезала - все получилось, не поплыло.
По соде тоже нормально.

Виктория # 19:06 17.10.2016

Здравствуйте! Приготовила по Вашему рецепту,получилось отлично! Количество муки точное,тесто не липкое. Единственное имбиря буду класть меньше-2ч.л. для меня это слишком))Возможно влияет качество молотого имбиря. Спасибо за рецепт,забираю себе в копилку!

Юлия # 12:01 17.11.2016

Спасибо за рецепт, получается действительно супер вкусно, муки добавила немного больше, так как меда положила 4 ст.л. Печенья вышли отличные и не растекались!!!!!! Спасибо!!!

Светлана # 06:42 20.11.2016

Здравствуйте, Анна. Занимаюсь тортиками, печенюги хочу попробовать для души- уж очень красивущие после росписи. Можно задать вам несколько вопросов как к специалисту по имбирным печеньям. Первое- чем отличаются печенья от пряников- заваркой теста? Второе- Почему такие маленькие сроки хранения- ведь печенье обычно лежит без проблем. И третье- подскажите пожалуйста размеры печенюг и пряников- у кого не посмотрю- от 5 см до 12- как оптимально. Сейчас буду заводить ваше тесто. Отпишусь. Заранее спасибо

> **Анна Нечаева** # 06:54 20.11.2016
>
> Здравствуйте! Я не специалист, у меня сайт домашней кухни и простых рецептов.
>
> 1) Печенье от пряников отличается тестом, на печенье оно более сухое, да и технология другая.
>
> 2) Нет ни одной причины хранить печенье долго. Хотя моя свекровь как-то ела мои печеньки месяца два, потому что была на диете и лишь иногда баловалась вкусненьким. Если хранить правильно, то вполне выдержат и два, а может и три месяца. Для того чтобы печенье хранилось долго, добавляйте в него те же ингредиенты, что и на больших производствах и оно будет почти вечным, но не таким вкусным. Девочки, которые делают имбирное печенье на заказ, стараются готовить их незадолго до момента отдачи заказа, чтобы заказчик получил совсем свеженькие печеньки.
>
> 3) Размер печенья обычно зависит от размера формочек, которые каждая женщина использует. К тому же не каждое тесто ведет себя хорошо при увеличения размера изделия. Оно может вздуться или просесть в нескольких местах и вы в итоге получите неровную поверхность, которую никак не сможете скрыть даже под толстым слоем глазури.
>
> Надеюсь, вам понравится тесто и печеньки.

Светлана # 12:31 20.11.2016

Добрый вечер Анечка. Пишу отчет. ОГРОМНОЕ ВАМ СПАСИБО за ТЕРПЕНИЕ. Пробежалась по репликам и ужаснулась, чего народ пишет. Тесто отличное. Сода не чувствуется. Тесто ни разу не липкое. Смущало, что масло не надо взбивать как на песочное печенье. А и не надо. Тесто завелось за 2 минуты. Показалось светловато. Выпеклись- отлично. Аромат бесподобный. Пахнет все- руки, кухня. Вкус волшебный. Цвет тж чудный. Рассыпчатые. ароматные. СПАСИБО, СПАСИБО

> **Анна Нечаева** # 14:38 20.11.2016
>
> Я очень рада, что у вас все получилось и вам понравилось печень))))

Гость # 12:33 20.11.2016

Ань, а в готовом виде оно сколько по толщине будет

> **Анна Нечаева** # 14:40 20.11.2016
>
> Если раскатывать тесто в 5 мм, то обычно увеличивается до 7-8 мм. Хотя как-то то ли разрыхлителя переложила, то ли сработал он так хорошо, но печеньки получились по сантиметру в толщину

Светлана # 02:49 21.11.2016

Ну так и получились- до 1 см Реально вкусно. Еще раз спасибо. Пока не получилось аккуратно работать с глазурью - но буду тренироваться

Сергей и Жанна # 14:24 21.11.2016

Спасибо за рецепт. Получились очень вкусные печеньки.

Любовь # 10:50 26.11.2016

Скажите, пожалуйста, можно ли использовать этот рецепт теста для Пряничного домика?

> **Анна Нечаева** # 14:20 28.11.2016
>
> Можно)) Я делала из него пряничный домик, получилось хорошо, только надо учитывать, что при выпекании детали увеличатся в размере.

Юлия # 13:28 28.11.2016

Анна, спасибо Вам большое за рецепт! Все получилось с первого раза, очень вкусно. Насчет раскатывания, думаю, к любому тесту надо приспособиться) Я просто в восторге от глазури (наверно откажусь от белковой совсем). У меня к Вам вопрос: как лучше хранить печенье? Подойдет ли полиэтиленовый пакет? или лучше какая-нибудь баночка или коробочка?

> **Анна Нечаева** # 14:19 28.11.2016
>
> Очень рада, что вам понравилось печенье!
>
> Хранить можно как в пакете, так и в коробке или в банке.

Викудя # 15:27 30.11.2016

Спасибо за рецепт! От себя добавила немного индийской пряной смеси "Гарам Масала". Очень пряный вкус получился у печенек. Не жалейте мёда!

Светослав # 16:54 4.12.2016

Спасибо! За рицепт сейчяс делою печенье

Татьяна # 08:57 6.12.2016

СПАСИБО за рецептик! У меня все получилось с первого раза! Правда первая партия подгорела, хотя при 180 С держала 7 мин. Следующие партии держала по 5 мин и все отлично) ооочень вкусно. Теперь дело останется за украшением!

Екатерина # 10:49 6.12.2016

Здравствуйте, Анна.
Рецепт просто замечательный. Печенья получились действительно очень хорошие.
Но, возможно нас с сыном только двое с таким мнением, соды очень много. Я бы обошлась 0,5 чайной ложки. В рецепте указано 1,5 чайной ложки, мы положили среднее значение - 1 чайную ложку, и всё-равно вкус соды затмевает вкус печенья, даже имбиря почти не слышно...
Первая партия печенья немного поплыла - передержали на столе, а когда из холодильника и сразу на противень - получилось отлично. На форму, вид, и консистенцию не жалуемся, очень помогли ваши советы указанные в предисловии.
Спасибо огромное за рецепт, будем класть меньше соды, и наслаждаться любимым печеньем, за меньшую цену)) ДОМАШНЕЕ ВКУСНЕЕ!!!

> **Анна Нечаева** # 11:04 6.12.2016
>
> Здравствуйте!
> Очень рада, что вам с сыном понравилось это печенье :)))
>
> Насчет соды. Это и правда на любителя. Сколько готовила привкуса соды не было. Попробуйте, действительно, класть ее меньше, может 0,5 ч.л. для вас будет достаточно. (А может ложечка большая? У меня есть три вида чайных ложек, но я использую самые простые и дешевые, а они чуть меньше современных. Соду нужно насыпать в ложечку без горки, это примерно 7 гр, а с горкой будет уже около 12.)
>
> А может у вас чувствительность просто выше. Одна девочка писала, что она чувствует любое количество соды в выпечке.

Екатерина # 10:52 6.12.2016

Для лучшего цвета сын посоветовал добавить немного порошка какао, получилось очень аппетитно)

> **Анна Нечаева** # 11:04 6.12.2016
>
> Здорово))) С какао это очень здорово))

Ольга # 15:44 9.12.2016

спасибо!У меня все вышло с первого раза и получилось очень много!С наступающим Вас.всех благ!:))

Маришка и Алёнка # 17:56 10.12.2016

Огромное СПАСИБО за рецепт!!!!!!!!!!!!!Суперские пряники,испекли и сразу съели,украшать уже нечего теперь))))))
Всех благ Вам на свете и творческих успехов!

Катя # 18:31 13.12.2016

Анна, большое спасибо за хороший рецепт!!! Пекла такое печенье впервые, выбрала именно Ваш рецепт, комментарии с расплывающимися печенюхами и якобы тестом, с которым невозможно работать, меня не испугали)) Все получилось с первого раза, сразу же замесила еще тесто, очень уж понравилось печенье!! Когда достала тесто из холодильника, была очень удивлена, что оно твердое такое, ожидала вытащить тесто, с которым трудно работать)))) В общем писать можно долго, очень легко было с тестом работать, причем и с уже полежавшим в тепле тоже. Раскатывала на пергаменте, присыпанном мукой, скалку тоже присыпала мукой. Лишнее тесто после вырезания фигурок убирала и перекладывала пергамент с печеньем на противень. Из приправ была только корица, но к Новому году буду печь со всеми приправами, которые в рецепте) Аня, спасибо еще раз!!!

Юля # 20:10 13.12.2016

У меня почему-то некоторые печеньки плоховато отходили от пергамента! А так все отлично! Ничего не растекалось

Аня # 08:11 14.12.2016

У меня все получилось, и тесто и глазурь. Но вот когда попробовала. очень расстроилась. Оно очень-очень приторное, какое-то горькое слишком. Есть невозможно. Не пойму, почему так((Я тоже очень люблю корицу, поэтому добавила три чайные ложки (как и написано в рецепте, что три тоже можно вместо одной). Может в этом причина?

> **Анна Нечаева** # 08:18 14.12.2016
>
> Очень жаль, что так получилось. Врятли корица виновата, только если было ооочень много, а 3 ч.л. в этом тесте не дают сильного вкуса и горечи. Скорее всего виноваты все специи в целом, а горечь часто дает молотый имбирь, если его переложить. Или если он был старым (перележал или хранился в плохих условиях). А корица тесту больше цвет дает, чем вкус. Если будете еще готовить, попробуйте уменьшить количество специй вполовину. Для пробы можно сделать половину теста или треть.
>
> > **Елизавета** # 12:37 15.12.2016
> >
> > А маргарин вместо масла можно использовать?
> >
> > > **Анна Нечаева** # 12:49 15.12.2016
> > >
> > > Не желательно, но если очень хочетсся, то можно. Но под вашу ответственность

Инна # 17:52 18.12.2016

Приготовила печенье по Вашему рецепту, все получилось, ничего не липло сверх меры и не растекалось)) большое спасибо!

Ирина УК # 10:07 21.12.2016

Добрый день! Хочу приготовить печеньки по Вашему рецепту. Есть пара вопросов: Муку хочу взять цельнозерновую. И добавить еще молотый мускатный орех. Не пробовали такие варианты?

> **Анна Нечаева** # 10:39 21.12.2016
>
> Добрый))
> Нет, к сожалению, такие варианты не пробовала.
> Если вы все же поэкспериментируете с ними, расскажите, пожалуйста, о том, что получится)
>
> > **Ирина УК** # 11:26 21.12.2016
> >
> > Хорошо))!

Гость # 12:48 21.12.2016

Здравствуйте. Готовила имбирные печенки впервые. Хотелось порадовать близких на Новый год, и я решила сделать, скажем так, пробную партию. Уже потом сообразила, что соды нужно было добавить намного меньше, но я все же соблюдала все Ваши условия. В итоге, скажу Вам честно, это оказалось пустой тратой времени и продуктов. Соды, как я уже сказала, нужно класть намного меньше (может, даже, щепотку), со специями тоже перебор. Корицы нормальное количество, а вот с остальным нужно поаккуратнее. И еще: муки я добавляла сначала 200 г, потом еще пару чайных ложек. Тесто все равно было жидким. Добавила еще г 100 точно, а то и больше. Все равно после выпекания оно не поднялось и было рыхлым.

> **Анна Нечаева** # 15:01 21.12.2016
>
> Очень жаль.
> Тесто не поднялось, потому что соды ему не хватило. Количество специя на любителя, обычно всем нормально.
>
> Готовила уже почти 3 тысячи печенек с разной мукой, ни разу проблем с жидким тестом не было. Либо яйцо слишком большое, либо меда много.
>
> Это самое стабильное тесто из всех что я пробовала. И оно не получилось либо из-за несоблюдения технологии (даже мужчины справляются с ним легко), либо из-за некачественных продуктов, либо из-за ошибок в измерении ингредиентов.

Гость # 08:05 22.12.2016

Добрый день.
Соды как раз было очень много. У меня получилось два противня. Первый мы выкинули, а в тесто для второго я добавила больше муки, подольше подержала, и получилось, впринципе, неплохо. Однако соды очень много! Ну, возможно, Вас устраивает такое кол-во, но я бы добавляла совсем чуть-чуть. Но это лично мое мнение и ничего плохого я насчет Вашего теста не имею.
А меда было как раз, и яйцо нормального размера. Просто специй много и кол-во муки нужно увеличить как минимум в полтора раза, но, опять же, это лично мое мнение. И не поднялось оно из-за того, что я первую партию не додержала, поэтому прошу прощения за преждевременные выводы. А вот продукты качественные (это точно), измеряла ингредиенты с точностью, как у вас написано и четко следовала инструкции. Технология приготовления действительно элементарна, а главная ошибка не моем приготовлении, а, скорее, в вашем рецепте.
А вообще, можно попробовать испечь еще раз, только добавить меньше соды и специй.
И, кстати, с наступающим Новым годом) Надеюсь, ничего плохого я не сказала, хотя, впринципе, всего лишь высказал свое мнение.



Анна Нечаева # 08:35 22.12.2016

Да ну что вы, ничего плохого я вашем комментарии не увидела. Спасибо что так подробно написали!

И вас с наступающим :)

Мне просто всегда интересно, почему оно у кого-то не получается. За столько лет у меня не было с ним проблем, поэтому сама я выяснить причины не могу. Про соду вы не одна писали, но это, видимо, от вкусовых рецепторов зависит.

И меня всегда удивляет, что кому-то требуется больше муки. Ну ни разу я больше указанного количества не добавляла и получалось что надо. С любой мукой. Потому я всегда с круглыми глазами читаю про добавление муки. Понятия не имею как так получается. Пробовала с разной мукой, результат всегда один и тот же.

Я желаю вам найти рецепт имбирных печенек, который вам понравится и станет вашим любимым))))

P.S.: если вам количество специй в этом рецепте показалось излишним, значит, у вас и правда высокая вкусовая чувствительность. Это же на самом деле очень хорошо, значит, вы в большей мере способны ощутить вкус блюд и эффект специй в них. Зато теперь при поиске рецепта вы сможете сразу определить, много ли специй в нем или нет.

P.P.S.: Я однажды пробовала имбирное печенье у подруги по рецепту немецкой бабушки. Вы бы его есть не смогли, в нем было столько меда и пряностей (особенно имбиря), что у же после одной печеньки чувствуешь себя огнедышащим драконом. А немцам было нормально.



Александра # 16:25 21.12.2016

Огромное спасибо за рецепт! Готовили летом с сестрой, 2 раза, в оба раза печеньки получились идеальные! Я в свои 9 лет вообще впервые готовлю, а всё получилось красиво и вкусно) Только мы добавили 300 грамм муки, не клали корицу и не клали кардамон. Сверху вместо глазури натёрли шоколада - вкуснятина!
Соды положили столько же, сколько было указано в рецепте - вкус соды в печеньках не чувствовали и всё было идеально. Тесто не растекалось, было эластичным, не липло к скалке и легко раскатывалось. Всем родным понравилось)
Обязательно сделаем такие и на Новый Год)
Спасибо большое, и счастливого вам Нового Года!

Гость # 16:50 22.12.2016

Соблюдало все пропорции, но печенье совсем не получилось! тесто было очень мягкое хоть и пролежало в холодильнике 2.5 часа(раскатать его было нереально). в итоге выложила его на противень ложкой, а оно в духовке превратилось в какую то жижу!

> **Анна Нечаева** # 18:41 22.12.2016
>
> Да что ж такое. Не понимаю, почему у вас так получилось. Ну вот ни разу за несколько лет у меня такого не было. Ни разу это тесто меня не подводило. Потому и не знаю, почему у вас не получилось, ни разу сама с таким не сталкивалась.
>
> Попробуйте больше муки добавить что ли. Если у вас тесто получилось жидким, то в холодильнике оно волшебным образом не загустеет. Холод нужен, чтобы тесто немного отдохнуло и его легче было раскатывать.
>
> Извините, но вот не верю я, что вы все делали по рецепту и у вас не получилось. За почти три тысячи печенек хоть один раз да должен был быть прокол с тестом, если в нем закралась ошибка. Но оно всегда получается отлично, за то и люблю.
>
> **Гость** # 09:31 23.12.2016
>
> Возьмите муки побольше. Тесто перед отправкой в холодильник должно быть не жидким. Доведите его до такого состояния, чтобы можно было собрать в большой камок, как всегда при готовке теста для какой-то выпечки. У меня была такая же проблема, но виной всему недостаточное количество муки в указанном рецепте. Видимо, каждый по-разному понимает "200 гр муки".
>
> > **Анна Нечаева** # 10:41 23.12.2016
> >
> > 200 гр нельзя понять по-разному.
> >
> > > **Ирина УК** # 06:46 25.12.2016
> > >
> > > Добрый день! Хотела сказать про муку. Может те, у кого нет весов, меряют муку стаканами, Стакан емкостью 200 мл, вмещает в себя примерно 130-140 гр муки. Я хочу сказать, меряют объемом, а не весом)). У кого то в этом может быть причина.

Элина # 12:30 23.12.2016

Делаю печенье по этому рецепту уже не первый раз. Добавляю только на 50 грам больше муки, а также чуть гвоздики. Тесто получается всегда. Соду не чувствую. Возможно-таки, многое зависит от качества ингредиентов.
Рецепт отличный.Спасибо за него. Советую.)

Анна # 17:59 23.12.2016

Спасибо за рецепт!!!! Все так подробно описано до мельчайших нюансов!!! Спасибо!

Светлана # 05:09 24.12.2016

Добрый день всем! Уже два года готовлю пряники по этому рецепту, получается отлично! Но есть такой вопрос: если хочется сделать шоколадные, темные пряники, сколько какао необходимо добавить? Мб кто-то уже пробовал и подскажет. Потому что я добавляла 1-2 ч.л., цвет и вкус готового продукта не изменились вообще

Ира # 17:41 25.12.2016

добрый день! впервые буду печь имбирное печенье. поэтому имею несколько вопросов. много печенья получается из этого рецепта? и если я хочу сделать меньше печенья, то можно взять ингредиентов в два раза меньше?

> **Анна Нечаева** # 17:49 25.12.2016
>
> Добрый!
> Количество печенек зависит от размера формочек и толщины теста. У меня выходит примерно 25-30 шт.
>
> Если вы хотите меньше печенья, то можно взять ингредиентов в два раза меньше. Если хотите больше печенья, можно взять ингредиентов в два или три раза больше.
>
> > **Ира** # 19:26 25.12.2016
> >
> > Спасибо большое!

Ирина УК # 03:21 26.12.2016

Анна, добрый день! Испекла я вчера печенье. Только цельнозерновой муки положила напополам с белой (не рискнула заменять всю) и мускатный орех решила пока не класть. Печенье получилось отменное. Ароматное и, как сказал мой муж, волшебное)). На мой вкус сильно сладкое, но я почти не ем сахар. Делала в подарок на НГ сотрудницам на работе. Как опробуют, напишу впечатления. Внешний вид замечательный. Буду на днях украшать новогодними мотивами. Рецепт прост в исполнении. Однозначно буду делать еще!

> **Анна Нечаева** # 04:18 26.12.2016
>
> Добрый!
> Спасибо, что отписались))
> Я очень-очень рада, что вам понравились печеньки!!!

Наталья # 23:11 27.12.2016

Анна,здравствуйте!Подскажите пожалуйста а соду с разрыхлителем и специями добавлять ложкой с горкой или без?Спасибо!

Анна Нечаева # 07:24 28.12.2016

Добрый день!
Все вами перечисленное следует добавлять без горки :)

Наталья # 01:48 29.12.2016

Спасибо!)

Татьяна # 10:57 26.12.2016

Огромное спасибо за рецепт! Печенье получилось супер вкусное, и работать с ним легко, если придерживаться техники ;).

Светлана # 15:26 28.12.2016

Добрый вечер.
Только что из кухни :-)
Не терпится поделится впечатлением.
Спасибо за рецепт. Простой и очень вкусное печенье получилось.
Пекла такое печенье в первый раз.
Рецепт чуть изменила, но хуже от этого не стало, а именно: муки добавила еще1 столовую ложку, а от яйца взяла только желток. Белок пошел для украшения. Тесто получилось замечательное, пластичное и совсем не липкое. Раскатывала на икеевском коврике очень тонко, что в готовом виде получились печеньки толщиной 0.5см.
Получилось хрустящее и ароматное печенье, почти как из ИКЕА :-)
Делала в подарок, думаю понравится ;-)
Спасибо еще раз за рецепт.

Ярина # 08:07 29.12.2016

Вопще рецепт класний ,получилось 30 штучек,печеньки очень веусние .Я знаю рецепт,но захотелось узнать что то новое.К новогоднему столу подойдёт шикарно
Анна,спасибо!

Ольга # 12:40 29.12.2016

Огромное спасибо за рецепт. Самый удачный, стабильный и простой из всех, которые я видела! Соды взяла чуть меньше, добавила крахмала (я всегда добавляю на 5 ложек муки ложку крахмала), из специй ещё положила гвоздику. Чудесные, нежные печеньки, ещё и поднялись немного, тесто непривычно мягкое, но раскатывается легко, ничего не липнет. Пеку пятый раз, каждый раз и ожидаемый результат.

татьяна # 13:51 29.12.2016

спасибо за рецепт! приготовила, всё отлично!

> **татьяна** # 13:56 29.12.2016
>
> супер рецепт! :) :-)

Ангелина # 17:03 29.12.2016

Анна,здравствуйте!
спасибо Вам огромное за этот рецепт! Я уже давно не пекла имбирных печенек,боялась, что разучилась и у меня не получится. Но все получилось просто отлично! Тесто не липнет, печенья вкусные,ароматные, пекутся быстро:)

Единственное но, лично для меня многовато оказалось имбиря, в следующий раз просто добавлю поменьше.

И отдельное спасибо за такую подробную инструкцию, для таких тугодумов,как я, это очень кстати))

Виктория # 13:19 30.12.2016

Здравствуйте! Испекла печенье, все получилось, спасибо за рецепт! Но есть привкус соды. Может ее нужно меньше класть или погасить?

> **Анна Нечаева** # 13:40 30.12.2016
>
> Здравствуйте! Очень рада,что вам понравилось печенье))
>
> Соду гасить не нужно и меньше тоже. Обычно ее чувствуют либо из-за особенностей организма (некоторые люди очень чувствительны к соде и разрыхлителю), либо из-за того, что кладут с горкой.
>
> Если для вас соды в печенье слишком много, то просто кладите ее поменьше)))

Еленка # 17:20 30.12.2016

Муки, однозначно, надо больше.
Тесто форму не держало, до противня было не донести.
Замесила в уже охлажденное тесто ложки четыре муки - и все ОК, форму держало, на противень легло)
Всем удачных кулинарных экспериментов!
С наступающим!

Ксеничка # 18:49 30.12.2016

С наступающими всех праздниками! Сегодня испекла печенье точно по рецепту, так как с выпечкой не дружу решила без самодеятельности. Все идеально вышло, печенье очень вкусное, ароматное и с тестом (чего я очень боялась) легко работалось. Спасибо огромное что так подробно описали все тонкости.

Любовь # 22:39 30.12.2016

Анна, добрый день, прежде всего хочу Вас поблагодарить за отличный рецепт :) пекла имбирное печенье в первый раз, и боялась что не получится, но оно получилось очень вкусное и ароматное. Использовала тертый свежий имбирь вместо сушенного, у меня не горчило. Так как я очень не люблю замешивать тесто руками, тесто делала в хлебопечке, у меня Panasonic режим для теста(25 минут). Загрузила все в указанном Вами порядке и запустила на замешивание. В процессе проверяла какой консистенции получилось тесто, ориентировалась на Вашу фотографию в рецепте. Так как тесто было жидковатое, дополнительно добавила около 4 столовых ложек муки. Выпекала на пергаменте, немного смазанным маслом. Печеньки получились очень ароматные и вкусные :) Еще раз спасибо и с наступающими Вас праздниками!

Дарья # 11:01 31.12.2016

Такое тесто, конечно, готовиться немного по-другому. Муки мало здесь - вот поэтому у всех оно и расползается. Тут должно быть песочное тесто - по типу крошки. Перетереть холодное крошеное масло с мукой и сахаром, добавить яйцо и все остальное, собрать получившуюся крошку в ком и в морозилку на 30 мин. Далее быстро раскатываем и вырезаем, чтобы масло не растаяло. Кстати, мне нравится когда печенье потолще, по типу пряника. А глазурь по вашему рецепту отменная. Очень просто и быстро, варить ничего не надо. Спасибо. С Новым годом!

Светлана # 07:21 1.01.2017

Давненько не заглядывала- было много работы. Делала по этому рецепту несколько раз- пробовала разные специи. Сделала следующие выводы. Сода- ее нормально, уменьшать не надо. Я ее была положила в мед, а потом все в тесто. Чайная ложка без горки- набрали и сняли горку. Специи- пишут что их много, так это и есть печенье со специями. Брала тж в чайных ложках и горку снимала, положила еще чуть молотой гвоздики и мускатный орех- тж чуть. Имбирь- одна ложка сухого, одна тертого тж без горки. Мука 200-210 гр хватает вполне. Я поняла, почему у некоторых тесто жидкое- не надо взбивать масло, а надо хорошо перемешать с яйцом и сахар я сыпала с мукой. Мне это печенье очень нравится. АНЯ, БОЛЬШОЕ ТЕБЕ СПАСИБО ЗА ТЕРПЕНИЕ И С НОВЫМ ГОДОМ!!!!

Ирина # 13:16 2.01.2017

Очень вкусное печенье получилось, спасибо! Только муки надо чуть больше чем указано в рецепте, а так все отлично))

Дарья Соломатина # 16:35 2.01.2017

Печенье получилось очень вкусным! Я украсила зелёной глазурью. Они не очень гладенькие получились. Я добавила больше мёда, но меньше сахара. А печенье получился противень.

Марина # 14:06 4.01.2017

Сегодня пекла это печенье, тесто получилось хорошее, только муки чуть больше ушло. Делала двойную норму, получилось 3 больших листа. Некоторые пишут, нужно ли добавлять мед, обязательно нужно, тк сода вступает с ним в реакцию и печеньки получаются пышные. Делала со свежим имбирем, мы так больше любим. Получилось все очень вкусно, спасибо за прекрасный рецепт. С Новым годом вас, счастья, любви и вдохновения.

Наталья # 15:22 4.01.2017

Спасибо за рецептик все идеально получилось и мука внорме и тесто нелипнет, пекла печеньки в3D, форму с алика выписывала все в восторге были.

Галина # 15:40 4.01.2017

Первый раз готовила такое печенье.Все получилось,только сегодня у нас газ слабый и пришлось дольше печь,минут по 15. а если так как написано в рецепте-то имбирь не успевает успокоиться и получается очень взрослое печенье,хотя мою дочь это не очень останавливало,первые две тарелки не успела посчитать...а запах во время приготовления....превосходит все ожидания...Большое спасибо,буду и дальше печь, глазурь тоже получилась,на апельсиновом соке высыхает быстро

Антонина # 16:34 4.01.2017

Только что сделала печеньки!.. Получилось все так как на фотографиях!!!!!!.. ничего не растеклось.. рецепт такой как дается, единственное, я немного изменила его под свою семью - у нас диабетики, поэтому вместо сахара положила 3 столовые ложки меда. Раскатывала между пергаментной бумагой (лист бумаги сложенный пополам).. ОЧЕНЬ понравилось! :)))) так как не люблю муку "везде", особенно потом ее убирать.. :)) а между бумагой просто супер!!!...
Действительно нужно работать быстро!.. поэтому я делала так: катаю часть теста, кладу его прямо в пергаменте пластом в холодильник, пока оно охлаждается, тут же катаю следующий пласт.. затем меняю местами.. вырезаю фигурки и в духовку.. затем следующий пласт "расфигуриваю".. :)))) и таким образом все успела!..
Еще очень важно не пропустить выпечку.. может подгореть, особенно в тех местах, где края тоньше середины... поэтому проверять лучше не "на нюх", а "на вид" :))))

Мария # 07:18 5.01.2017

Спасибо Вам огромное за этот рецепт! Пекла прежде прянички по другим рецептам, но ни разу не получалось так вкусно! В семье все очень скептически относились к такой выпечки, а пряники по вашему рецепту уплетают за обе щеки:) Что касается консистенции теста, то первые разы она у меня получалась действительно жидковатой... и во время формирования изделий тесто очень быстро таяло и теряло форму даже... и трудно было со стола на противень перенести... Но сейчас приноровилась... Мне кажется, что дело тут в муке. С мукой Макфа тесто выходит пожиже, с мукой Царь - вполне нормальное, даже когда из морозильной камеры достаю, отрезаю кусок для формирования пряничков, то остаток теста не требуется убирать обратно на холод... оно сильно не тает... В общем, СПАСИБО ВАМ ОГРОМНОЕ! С Новым Годом! Творческих успехов и радости!

vfif # 20:48 5.01.2017

Рецепт плохой всё разваливается когда катаеш тесто.Больше не будем готовить по этому рецепту имбирное печенье.

> **лили** # 21:09 9.02.2017
>
> Если у вас руки,извините не оттуда,то не значит,что рецепт плохой. Печенье очень вкусное получается

Мария # 16:58 6.01.2017

Испекла по этому рецепту.Муки добавляла пару ложек.Тесто получилось пластичное.Вкусненькое.Вышло 65 штучек печенок ,вырезанных рюмкой.

Марина # 10:41 7.01.2017

Спасибо за рецепт, будет пробовать! Подскажите а 1,5 ч.л. соды это не много?

> 
> **Анна Нечаева** # 10:52 7.01.2017
>
> Ну соды класть без горки, то по итогу получается немного. А вообще тут наш лагерь разделен на две части. Мне и одной половине столько соды не много и в самый раз. А другой половине она очень сильно чувствуется. Если вы чувствительны к соде и разрыхлителю в выпечке, то положите поменьше.
>
> Следуйте инструкциям и все у вас получится. Если что, добавьте чуть больше муки. И если тесто будет плохо раскатываться, то его можно раскатать между двум листами пергамента и убрать в холодильник или морозилку.

Елена # 13:46 9.01.2017

Добрый день! Сейчас испекла печенье. Так уж получилось из того ,что было)) А было масло крестьянское 72% ,а в составе ещё и растительное((Мёд заменила клюквой протертой с сахаром. Корень имбиря 4 см. примерно в мелкую терку,вместо порошка. Сахар около 200 грамм,2 яйца, мука 400, корица 3 ч. л.,сода 3 ч.л.,кардамона не оказалось. И что вы думаете?! Получилось всё отлично! Из холодильника тесто отщипывала понемногу,ничего не растекалось не на столе ни в духовке! Раскатывала скалкой на пекарской бумаге,пока один противень печется,раскатываю на второй! Спасибо за рецепт! В следующий раз попробую по вашему рецепту.

Галина # 07:28 11.01.2017

Пекла по этому рецепту! Вкус - спецефический! СОДОВЫЙ! Очень расстроилась ВЫБРОСИЛА!

> **Гость** # 14:58 24.01.2017
>
> Галина, и я! Одна сода! Вкус ужасный!

Юлия # 14:34 13.01.2017

Автору большое спасибо. Рецепт очень подробный. Проблем не возникло. Печенье ну ооочень вкусное)))

Алёнка # 18:56 14.01.2017

Я пекла по другому рецепту, теперь хочу попробовать по Вашему!)) подскажите, пожалуйста, какие ещё есть варианты, если нет формочек!!!

> **Анна Нечаева** # 20:58 14.01.2017
>
> Если нет формочек, то можно врезать кружочки стопкой или стаканом. Или ножом квадраты и треугольники вырезать (треугольники можно разукрасить как елочки).

Анастасия # 15:52 20.01.2017

Здравствуйте, перечитала кучу отзывов, очень нравится ответ автора, если было бы все по рецепту! Но тесто не возможно отодрать от стола, вся форма печенья деформируется при этом, с более ужасным тестом я не работала, этот рецепт далеко не быстрый, и не легкий, конечно вкус не плохой, если конечно после долгих манипуляций вы все-таки что-то испечете! Если добавить все эти серии и мед в любое тесто для печенья, то будет также вкусно! Рецепт ужасен!

> **Анна Нечаева** # 16:09 20.01.2017
>
> Здравствуйте!
> Если у вас не получилось, значит, что-то пошло не так. Почти 3 тысячи печенек готовлю абсолютно одинаково и ну ни разу проблем не было. Либо была нарушена технология приготовления, либо подвели продукты.
>
> В комментариях кто-то из девочек писал, что у нее тесто было жидким из-за меда, у другой дело было в яйце. Мука также имеет большое значение. Я готовила это печенье с разной мукой, но чаще всего использую Макфу или Предпортовую. Но недавно наткнулась на муку Рязаночка, которая сильно подвела меня с хлебом и блинами. Так что ее тоже не стоит сбрасывать со счетов.
>
> Очень жаль, что тесто у вас не получилось. Об особенностях раскатки этого теста подробно написано в рецепте. Жаль также, что для вас рецепт оказался сложным и трудоемким.
>
> Не могу согласиться с вами о том, что рецепт ужасен, он легкий, всегда получается и печенье всем нравится.

Оксана # 11:16 21.01.2017

Большое спаи

Оксана # 11:18 21.01.2017

Телефон затупил)большое спасибо,пекла вместе с сыновьями они довольны,тесто действительно получилось жидковато,возможно из-за того что большое яйцо)но добавила муки и никаких проблем не возникало)

Лилия # 09:11 25.01.2017

Здравствуйте))) спасибо огромное за рецепт!!! У меня все получилось!!! Даже не смотря на то, что я добавила ещё один желток, который остался от глазури (люблю безотходное производство) и немного больше муки. А тесто раскатывала прямо в пищевой пленке)) очень удобно и чисто)))

Эльвира # 21:13 31.01.2017

Большое спасибо за рецепт! Очень понятно и доступно. Печенье получилось очень вкусным. Еще спасибо за то, что находите время ответить на все комментарии, по всему видать, Вы очень неравнодушный и добрый человек. Вот только хочу спросить, почему у меня глазурь после высыхания получается не глянцевая? И густая, и сохнет хорошо, и белоснежная, блестящая, аж перламутровая, но после высыхания уже так не блестит, как матовая становится. Какая причина может быть? Хочется лакового эффекта добиться.

> **Анна Нечаева** # 07:17 1.02.2017
>
> Рада, что вам понравился рецепт))
> Как сделать глянцевой обычную сахарную глазурь я не знаю, а вот в белковую глазурь иногда для блеска добавляют кондитерскую глюкозу, но вот пропорции я не знаю, к сожалению.
>
> Я спрошу у подруги кондитера или вы сами можете это сделать, вот ее сайт http://eastflower.ru/ Она монстр по росписи новогодних печенек и, наверняка, сможет вам помочь. Может есть еще какие-то секреты о которых я не знаю

Полина # 05:08 1.02.2017

Здравствуйте!
Пекла ваши печеньки, всё строго по рецепту. Получилось вкусно, правда довольно сладко. Но есть одна проблема. Печеньки немного скрипят на зубах. В чём может быть дело? Специи? Сахар?
Подскажите, пожалуйста. А то мне для толпы на день рождения надо печь, всё должно быть в лучшем виде.

> **Анна Нечаева** # 07:26 1.02.2017
>
> Рада, что вам понравились печеньки) Количество сахара можно уменьшить, если вам слишком сладко) Скрипит на зубах скорее всего из-за сахара. Вы можете попробовать заменить сахар пудрой сахарной в том же количестве или взбивать масло с сахаром подольше, чтобы он успел раствориться. Иногда может скрипеть и из-за специй, если они крупного помола, но такое случается, если молят специи самостоятельно.

Вика # 22:32 1.02.2017

Сделала печеньки.
После остывания не затвердели, остались мягкими. Хотя это скорее + чем -.
Вкус мне понравился, а мама сказала, что очень чувствуется сода. Как это можно исправить?
Если меньше соды положить, останется ли печенье мягким и воздушным?
Или может соду с мёдом смешать, а потом в тесто добавить? Там же реакция идёт.
Подскажите, пожалуйста.

> **Анна Нечаева** # 07:19 2.02.2017
>
> Если сода сильно чувствуется, то можно уменьшить ее количество, печенье и в таком случае должно получится мягким, но я в этом не уверена, так как не пробовала.
> Насчет смешивания соды с медом ничего не могу не сказать, но теоретически тоже все может получится. Извините, я соды в печенье не чувствую, поэтому не экспериментировала : (
>
> Еще можно попробовать положить вместо 1,5 ч.л. соды разрыхлитель 2/3 ч.л. (без горки, это и к соде относится). Он стабильнее.

Нина # 08:16 5.02.2017

Анна, большое спасибо за рецепт! пеку по нему уже второй раз, все отлично получается, очень-очень вкусно и красиво! а у кого тесто липкое и растекается - надо не претензии автору предъявлять, а чуть-чуть включить собственные мозги и просто добавить муки.

лили # 23:16 5.02.2017

Анна,здравствуйте.Пекла по вашему рецепту,получились супер печеньки!Пекла ночью,еле удержалась)))).Но вот глазурь покупную брала и честно говоря,плевалась.Буду вашу делать глазурь,да и украшать первый раз придётся.

Алена # 07:36 15.02.2017

Здравствуйте,подскажите..после выпечки печенья становятся жесткими,что нужно сделать что бы они были мягкими? Как тульский пряник,что ли

> **Анна Нечаева** # 07:48 15.02.2017
>
> Здравствуйте! Чтобы это печенье было мягким, я раскатываю тесто в полсантиметра и пеку столько, сколько указано в рецепте. Вы можете сделать еще чуть толще печенье и печь не до коричневого цвета. На готовность можно проверить зубочисткой.

Алена # 09:01 15.02.2017

Спасибо.попробую

Айше # 16:09 16.02.2017

Хочу поблагодарить автора за рецепт. Получились вкусные пряники, больше похожи на пряники, чем на печеньки. Мне напомнили коржи для медовика "Рыжик", которые продают в магазине. Готовые пряники хорошо держат форму и при этом мягкие, вкусненькие. Мой сыночек,которому 1, 5 года со своими 7 зубами съел сразу 3 больших пряника, они просто тают во рту. Хотела покрыть глазурью, но не успела - все схомячили. Да, добавила еще 150 гр муки, тесто никак не собиралось. Я наверное, в следующий раз все-таки попробую взять холодное масло , думаю в этом причина.

Лена # 05:08 17.02.2017

Я думаю,будет вкусно!

Надежда # 18:05 19.02.2017

Спасибо! Печенье вкусное! С приготовлением проблем не было, только вместо соды добавила чайну ложку разрыхлителя, имбирь добавляла свежий! Все получилось замечательно!

Наталия # 09:52 17.03.2017

Скажите. После выпекания обратная сторона получается пористая и чуть прилипшая не такая как верх? Или только у меня так получилось..

> **Анна Нечаева** # 11:03 17.03.2017
>
> На самом деле это нормально, если не сильно пористая сторона и не сильно прилипла.
>
> > **Наталия** # 13:16 17.03.2017
> >
> > Вы на чём выпекаете?
> >
> > > **Анна Нечаева** # 13:23 17.03.2017
> > >
> > > Я в последнее время пеку на бумаге Primapack, к ней ничего не пристает. Если пеку печенье, то один лист могу использовать по 2-3 раза. Но она не дешевая, к сожалению. А так обычно пользовалась одним и тем же видом пергамента, который купила несколько месяцев назад по акции сразу пару десятков. Но название не помню, к несчастью. Это был недорогая бумага белого цвета.

Яна # 19:58 28.03.2017

Давно хотела попробовать имбирные печенья, но с тестом взаимоотношения у меня очень сложные. Практически не могу ничего печь. Вчера долго изучала Ваш рецепт, спасибо огромное, что так подробно все описано. Сегодня я решилась.... Все получилось отлично, ничего не липло, как тут пишут некоторые, не могут отодрать от стола. Ничего не растекалось. Формочек для печенья у меня нет, поэтому решила вырезать по бумажному трафарету. Единственый вопрос, что я сделала не так? Может мало вымесила тесто. Я кргда ножом режу, получается у фигуры неровный край, как рвется тесто.

> **Анна Нечаева** # 05:54 29.03.2017
>
> Здравствуйте! Я очень рада, что у вас получилось печенье. Это тесто сильно или долго месить не нужно. А рваные края у вас получились просто из-за ножа. Тесто плотное и когда вы ведете ножом, оно цепляет структуру и тянет за собой. Есть девочки, которые как-то приноровились маленьким, тонким и острым ножом вырезать, но вот мне это тоже не под силу. Если у вас нет возможности достать формочки, попробуйте вырезать кружочки стопкой или чашкой с тонким ободком.
>
> Еще можно вырезать контур, полоску шириной 2-3 см, например, из обычной жестяной банки из под газировки или пива. Вот видео того, как это делается https://www.youtube.com/watch?v=K2-2X7FKBY8 И еще подходят некоторые детские игрушки (они вроде бы для песочницы), тоже формочки как для печенья, только не для них. У меня подруга ими пользовалась в деревне у бабушки.

Гость # 20:52 5.04.2017

Огромное спасибо за рецепт! Я впервые в жизни готовлю такие печеньки и впервые обратилась за рецептом в интернет. Печеньки получились не то слово вкусными - идеальными! Все, кто пишут, что у них не вышло - сделали что-то неправильно. Я следовала точно инструкции, и результат превзошёл все ожидания. Огромное спасибо ещё раз!

Алина # 18:11 10.04.2017

Спасибо за рецепт! В первый раз пекла -все было идеально. Сегодня решила испечь еще и в тесте на вид очень не хватало муки,пришлось добавлять. И я похоже поняла в чем дело! В прошлый раз делала с маленьким яйцом,а в этот раз дома были только огромные яйца (как два обычных).Не знаю,предлагал ли кто-то такую теорию (нет времени читать все комментарии) но мне кажется что все дело в яйцах)))

Анастасия # 22:28 3.05.2017

Большое вам спасибо за такое подробное и четкое описание! Все у вас получилось замечательно и красиво! Вы большая молодец! И текс пишете хорошо.Много рецептов имбирного печенья пересмотрела и от вашего в восторге! Нет ни лишних слов и эмоции от вас только хорошие. И печенье получилось с первого раза. Спасибо!!!

лили # 08:37 20.06.2017

Анна,здравствуйте!Много раз пекла по этому рецепту и всегда удачно.Но,последние два раза не пойму!!!Что то не так,всегда после 7 мин вытаскивала и брала печеньки руками,а это невозможно взять в руки,они очень мягкие и какие то прям воздушные, пришлось готовить до 9 минут,и то пришлось все равно постараться их перенести.Мука та же,масло всегда хорошее,ну сода в другой пачке,мёд другой.Сам процесс до духовки нарушен не был.На вкус вкусные все равно, но какая то сухость появилась,обычно они мягко хрустят.Я прямо в недоумении!

> **Анна Нечаева** # 09:09 20.06.2017
>
> Добрый день! Я подозреваю разрыхлитель. Попробуйте добавить на треть меньше. Или дело в мёде. Недавно как раз мы с одной девушкой выяснили, что у нее была проблема именно с медом, так как он оказался искусственным, а это по сути просто сахарный сироп. Но у нее само тесто не получалось и становилось жидким.
>
> > **лили** # 16:27 20.06.2017
> >
> > Анна,я соды кладу 1.ч.ложку.Да и мёд вроде с пасеки,хотя не 100%.Тесто изначально не сильно густое,сильно липнет к рукам,но в комок я его собираю и в холодильник.
> >
> > > **Анна Нечаева** # 18:43 20.06.2017
> > >
> > > Я теперь тоже в недоумении...
> > >
> > > А мука из той же партии? Может что-то со сроком годности, лето все же. Пару лет назад любимая Макфа накосячила, переработав свежее зерно и не дав ему отлежаться из-за чего вся партия оказалась ужасной. А по весне и ближе к лету часто скидывают старую муку, которая "плывет". Я поспрашиваю еще у знакомых кондитеров.

Офелия # 12:41 3.10.2017

Анна,скажите,пожалуйста,можно ли заменить масло сливочным маргарином? Или же ничего не получится?)

Анна Нечаева # 17:32 5.10.2017

В этом рецепте масло на маргарин лучше не менять, последний сильно повлияет на качество теста и его вкус.

Наталья # 10:07 13.10.2017

АННА, добрый день! Спасибо за рецепт! Не один раз пекла, все получается на отлично, только я соды кладу 0,5ч.л.
Анна, скажите, как долго можно хранить это печенье в плотно закрытой таре? В холодильнике хранить или можно при комнатной температуре?

Анна Нечаева # 12:58 13.10.2017

Добрый! очень рада, что нравится этот рецепт)))

Хранить печенье можно и при комнатной температуре. У меня максимум лежало месяц и оставалось хорошим. В плотно закрытой упаковке может и полтора пролежит, но точно вам сказать не могу. Но если будете долго хранить его, то имейте ввиду, что сахарная глазурь без белка желтеет уже через пару недель, а вот белковая довольно долго держится красивой.

Наталья # 09:27 14.11.2017

Спасибо Вам огромное!!!! Вы мне очень помогли!!! Да, я использую белковую глазурь!!

Гость # 11:27 8.11.2017

А можно тесто заморозить?

Анна Нечаева # 11:52 8.11.2017

Можно)

Наталья # 09:29 14.11.2017

Да, можно смело замораживать! Я делаю тесто в прок, замораживаю, а когда мне нужно сделать пряничные топперы для торта, я отрезаю необходимое количество, а остальное отправляю обратно в морозилку!

Татьяна # 07:54 13.12.2017

Спасибо огромное за рецепт!!! Все отлично получилось!!! Дети в восторге!!!

Наталья # 09:40 21.12.2017

Мне понравилосб

Мария # 07:01 22.12.2017

Спасибо большое за рецепт! все получилось с первого раза! я в восторге! Очень вкусные печеньки!

Ирина УК # 05:36 27.12.2017

Пеку эти пряники только по Вашему рецепту. Очень нравятся. Делаю и безглютеновый вариант. Вот, пришло время снова печь на подарки))! Спасибо Вам за рецепт! С Наступающим!!

Дарья # 12:34 29.12.2017

Спасибо большое за рецепт! Печенюхи получились шикарные, слопали их за 10 минут все! Я вообще рукожоп в плане выпечки, но тут получилось с первого раза идеально. Делала строго по рецепту, но без имбиря (не нашлось в ближайших магазинах). На качестве не отразилось. Ещё раз спасибо!

Валерия # 14:27 30.12.2017

Здравствуйте, а что будет если оставить тесто в холодильнике на всю ночь?))

> **Анна Нечаева** # 17:32 30.12.2017
>
> Здравствуйте!
> Ничего не будет)) На утро просто достаньте его минут за 15 до раскатки

Настя # 19:04 30.12.2017

Отличное тесто. Если я готовлю точно по рецепту-растекается при раскатывании.поэтому я просто формирую шарики и выкладываю на лист. Они растекаются и получается круглая печенька.
Или же добавляю немного муки))) тогда получается вырезать.
И в том, и в другом случае вкусно. Спасибо за такой подробный рецепт. Пользуюсь не первый год)))

Рина # 22:01 3.01.2018

Спасибо за рецепт, сегодня впервые попробовала испечь такое печенье и все получилось! Но есть пара нюансов, с которыми я столкнулась: 1. 200 гр. муки это МАЛО, около 300 (но не больше) самое то. Тесто не плывет, не липнет. 2. сахара не надо много, не более 100 гр., иначе будет приторное, ведь там еще и мёд 3. не раскатывайте слишком тонко и не передерживайте в духовке и всё будет супер

Катя # 16:44 7.01.2018

Очееееееень вкусно, несмотря на то,что отходилм от рецепта:
масло чуть другое, в холодильник не клала, вместо меда самодельній недо-сироп, бнз кардамона и еще парм штук. Но результат божествен. СПАСИБО.

Людмила # 15:45 8.01.2018

Очень классный рецепт. Большое спасибо. Всем домашним очень понравилось.

Юлия # 11:53 17.01.2018

Рецепт испробован) Замечательный!!! Сегодня уже 17 января, а печенье, словно его только что испекли! Спасибо автору)



Елизавета # 06:57 26.03.2018

Очень вкусное печенье получается рекомендую любой рецепт, очень вкусно

Татьяна # 09:48 5.04.2018

Делала по вашему рецепту. ничего не получилось растеклось увеличилось в 2 раза.И вообще вышло не то что надо Ужас

> 
>
> **Анна Нечаева** # 10:58 5.04.2018
>
> Если не то, что надо, значит, что-то пошло не так. Была нарушена технология.
>
> Так как это печенье я готовлю уже много лет, то рецепт отработан многократно.
>
> Почему могло растечься тесто в духовке: поставили печенье в холодную духовку, было мало муки (к сожалению, с переездом в другой регион я до сих пор не могу найти нормальную муку, кроме Макфы ничего приличного пока не нашла, а ее уходит чуть меньше, чем надо в рецепте). Что-то еще. Может весы подвели.
>
> Но такого как у вас, быть не должно. Больше двух тысяч печенек это подверждают.

Ксения # 11:08 23.12.2018

Делала по этому рецепту в 2017 году - да, с тестом после морозилки долго возиться нельзя быстренько раскатывала и в уже нагретую духовку - ничего не расползалось и муки больше не добавляла. Рецепт потом ещё человек 10 забрало - настолько вкусным получилось. Сейчас снова собираюсь готовить) Специй добавляю побольше и корицы и имбиря, сахар стараюсь либо целиком заменить на коричневый либо наполовину (цвет более коричневый получается, а вкус без изменений) глазурь использую покупную ибо самой делать не хочу.
Всем, кто только думает готовить по этому рецепту или нет - решайтесь, только внимательно прочитайте про заморозку, лучше морозить небольшими партиями - чтобы потом было легче) Получается ооочень вкусно, Автору спасибо!))

Екатерина К. # 10:21 24.12.2018

Здравствуйте! Готовлю новогодние печеньки по вашему рецепту уже четвертый год - все идеально! Делаю в соответствии с рецептом и печенье и глазурь, все всегда получается. Единственное, муки кладу на 1/4 больше. Никакую соду не чувствую, сладость умеренная, соотношение специй тоже идеальное для меня. Готовится все просто. Каждый раз печенье нравится всем, кого угощаю. Спасибо вам!!!

Ольга # 15:06 5.01.2019

Очень-очень вкусно получились печенья,добавили ещё свежий имбирь,немного остро получилось ,но вкусно,спасибо за рецепт ,глазурь серая вышла ,но сами печенья шикарные

Ольга # 16:40 12.01.2019

Спасибо огромное за рецепт!
Очень вкусное, хрустящее, рассыпчатое печенье; сливочное масло заменила маргарином для выпечки (Пышка), более ничего не меняла в рецепте. Тесто очень податливое, не растекалось, печенье идеально держит форму.
Желаю Вам успехов, здоровья и идей для творчества!

Евгения # 02:32 21.01.2019

Отличный рецепт! Все получилось 😁

Светлана # 04:46 6.12.2019

Здравствуйте! Печенье действительно вкусное. Каждый год ищу именно Ваш рецепт и пеку на подарки. Думаю, у многих неудача из-за того, что предполагают, что 200г муки, это стакан. На самом деле, тонкий, 250 милилитровый стакан содержит примерно 130 г муки. Муку и другие ингредиенты всегда надо взвешивать, если рецепт в граммах, а не в объемных величинах. И весы я всегда проверяю, предварительно взвешиваю упаковку с указанным весом. Если все равно тесто выходит заведомо жидковатым, всегда муки можно добавить. Спасибо!

Гость # 04:55 6.12.2019

И ложки у всех разные, так же и мед. В идеале, лучше бы и мед дать в граммовке. Это я к тому, что к любому рецепту нужно подходить с головой и корректировать по ситуации.

Аннет # 09:46 8.12.2019

Мне очень нравится этот рецепт😍😍😍, пеку по нему уже года четыре так точно. Недавно пробовала другой - даже не сравнится с этим. Всегда кого угощаю - говорят очень вкусные и мягкие пряники! Делала с этих пряников и домики, и сани, даже ребенку на ДР украшала пряниками торт.👍👍👍

Виктория # 23:31 12.12.2019

Не один год пеку по этому рецепту. Все получается всегда идеально! Супер рецепт!

Катя # 21:31 23.12.2019

Получилось очень вкусно. Но я тоже не смогла ничего вырезать, настолько прилипло к скалке даже после морозилки. В результате сформировала шарики и приплюснула их на пекарской бумаге мокрыми руками.

А в духовке увеличились немного, но не растеклись, держали форму хорошо. Муки я досыпала до 230 граммов (боюсь ее всегда переборщить, чтоб жесткая выпечка не была).

Еще я потерла лимонную цедру в тесто. И я погасила соду лимонным соком. По рецепту гасить не надо, но как-то не могу перестроиться: никогда не выпекала ничего с непогашенной содой.

Виктория # 02:09 25.12.2019

Спасибо за рецепт! Пекла это печенье два дня подряд, съедалось моментально) Для тех, у кого тесто плохо раскатывается - муки можно смело класть 230 гр, я во второй раз так и сделала, вкус от этого совершенно не страдает, и никаких проблем с раскатыванием. Соды положила совсем чуть-чуть, четверть ложечки (терпеть не могу соду в выпечке) и добавила неполную чайную ложку разрыхлителя. Тоже ни на что не повлияло, печенюшки отлично пропеклись и замечательно держали форму.

Алек # 12:32 8.03.2020

Спасибо да конву рецепта.
Пока тесто в морозилке напишу о, скажем так, не суразностях в рецепте. Зачем писать: "девочки, в муке надо все специи перемешать хорошо, это очень важно" всесто того, чтобы все специи(кроме разрыхлителя) воткнуть в масло и взбивать. Мало того, что взобьется лучше, так еще и все равномерно будет в тесте.
Ваша +1 ложка СУХОЙ корицы, как раз и решает густоту теста! Ее либо заменить ложкой ванили(странное упущение), либо другой специей(у меня-молотый пажитник взамен кардамона) и, да 2чл. корицы.
Не увидел в рецепте щепотки соли. Она нужна для вкуса однозначно.
Будут готовы-отпишусь по балансу вкусов.

> **Алек** # 13:51 8.03.2020
>
> Итого. Рецепт абсолютно выверен! Тесто годится для раскатки и слабо прилипает. Т.к. я ленив и предпочитаю больше мафины, то тупо все тесто распихал по ст ложке в силиконовые формы и размял большими пальцами, смоченными водой. Вышел 1 противень. Чуть обсыпал кунжутом и выпекал 10 мин. После чего залил сверху шоколадной глазурью(рецепт сахарной + 1чл какао порошка). Все вышло пышно и вкусно, единственное, по мне-оооочень сладко! Итого твердая четверка!

Алина # 20:00 11.05.2020

Слишком много соды

Надежда # 05:44 18.08.2020

Спасибо, рецепт отличный. Самый простой из всех, что пробовала и самый удачный. Муки ложила больше, чем по рецепту, смотрела по консистенции теста. Получилось мягким и хрустящим. Но сахара в следующий раз положу меньше. Очень сладкое, как по мне.

Мария # 07:25 19.10.2020

Ребята!!!! Это самое вкусное имбирное печенье, что я когда-то готовила и ела:) Оно нереальное! Не надо бояться - просто делайте все по рецепту!!! Ну и что, что тесто немного жидковатое, вы его подморозьте немного... оно нежное, волшебное!!! Это не печенье - это волшебство в чистом виде!!!
Анна!!! Я вам так благодарна!!! Из года в год этот рецепт превращает меня в рождественскую фею! По этому рецепту я пеку печенья и для украшения нашей маленькой кухонной ёлочки, и на подарки родным, и на угощенье!!!
БЛАГОДАРЮ!!!! Я желаю вам творчества, вдохновения, новых кулинарных побед! Пусть здоровье будет богатырское, пусть каждое мгновение жизни будет чувствоваться радость и покой!!! Ура!
А ещё у вас все рецепты просто бомба!!! Обожаю вас!

Диманчик # 10:46 2.12.2020

Мне очень нравится, спасибо за рецепт

Тоня # 17:28 20.12.2020

Первый раз пекла печенье. Выбрала этот рецепт! И получилось! Вкусно, просто! Настроение супер! Вместо соды я положила разрыхлитель, 1 ч.л. Неполную.

Маргарита # 18:55 9.01.2021

Анна, спасибо Вам за такой чудесный рецепт!!! Я с выпечкой любой на Вы, но тут все получилось просто идеально))) тесто прекрасно вымесилось, очень легко, липкое, но очень хорошо отставало от рук и мисочки. По Вашей рекомендации увеличила количество муки на 1 столовую ложку, чтобы чуть уменьшить липкость. Раскатывала между двумя листами пергамента, очень удобно) тесто сделала вечером, а утром прямо из холодильника раскатала, но, действительно, надо делать это быстро, оно нагревается и становится трудно переложить фигурки. Немножко неравномерно раскатала и там, где тесто было потоньше, вышло замечательное хрустящее печенье, там, где потолще- похоже на пряничек, помягче, но я специально сразу убрала в пакет, как остыли, так мы любим мягкое печенье. Вообщем, рецепт очень простой и удачный даже для таких новичков, как я!!!!! Спасибо Вам огромное, наконец-то я сделала имбирное печенье и оно намноооооооого вкуснее покупного))))))) и да, я соблюдала все очень четко, и никаких проблем не возникло)))

Светлана # 22:06 21.11.2021

Никогда не делала и даже не пробовала имбирное печенье. Дебют. Делала без меда, у меня на него аллергия, добавила чайную ложку растительного масла взамен, чтоб не нарушить консистенцию. Муки оказалось мало, добавляла на глаз, около половины стакана. Раскаталось хорошо, не растеклось, но размягчилось, но ножом фигурки переносились хорошо. В моей духовке выпекала 12 минут. На вкус просто чудесное,-хрустящее, но воздушное, сразу съела треть печенюшек, еще теплыми, невозможно остановиться, как семечки))

Лейла # 17:24 26.12.2022

Спасибо большое вам за рецептик, супер печеньки получились 🤩

Светлана # 12:01 21.12.2024

Большое спасибо за рецепт. Пеку на НГ уже лет 8, всем дарю на подарки, сохранила страницу в гугле, а раньше судорожно искала именно ее среди огромного количества рецептов имбирного печенья)))

Анастасия # 04:11 20.12.2025

Спасибо Вам за рецепт 💜 Уже лет 5, может даже больше делаю печеньки по вашему рецепту, пробовала разные, но Ваш самый лучший. Спасибо 💜💜💜