

ЗИМНЯЯ КНИГА РАУМІД 2025-2026



СОДЕРЖАНИЕ



Ваши семейные традиции



Зимние активности и досуг



Кинопоедание. Подборка фильмов для зимних каникул и выходных



Рецепт пряничного латте



Старинный семейный рецепт колбасы к чаю



Подборка зимних рецептов



Постный пирог с капустой vs Пирог с грушей и шоколадом



Блины на выбор: традиционные или постные?



Ваши семейные традиции



Готовим 12 блюд – каждое символизирует месяц, и я верю, что они принесут удачу в наступающем году.



Играем в Тайного Санту – каждый год мы обмениваемся подарками, и каждый раз это настоящее волшебство, ведь никогда не знаешь, что именно тебе подарят!



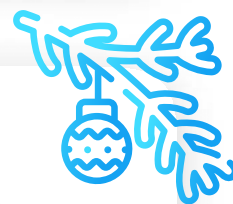
Поем новогодние песни всей семьей.



Каждый год с радостью пересматриваем фотоальбомы, вспоминая самые тёплые моменты.



Семейная традиция «Капсула времени» – после праздничного ужина вся семья собирается вокруг елки, и каждый записывает на маленьком листочке свои цели и мечты на предстоящий год. Листочки складываем в красивую коробку или банку, а потом прячем ее до следующего года. Когда приходит время, мы открываем капсулу, читаем, что загадали в прошлом году, и с волнением проверяем, какие мечты сбылись. Это помогает нам не забывать о своих целях и наполняет дом теплом и надеждой.



Встречаем Новый год у родителей – это всегда особенное время, когда вся семья собирается за одним столом, чтобы поделиться радостью и тепло провести этот момент.



Ходили с бабушкой за елкой в лес – он не признавал искусственные деревья, только настоящие, пушистые и ароматные.

Ваши семейные традиции



Загадываем желания
в момент боя курантов.



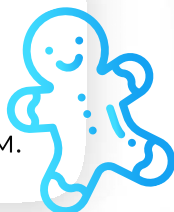
Делаем адвент-календарь
всей семьей – создавая
его, мы каждый день
открываем маленькое окошко
с сюрпризом, создавая
атмосферу ожидания чуда.

Встречаем Новый год
у родителей – это всегда
особенное время,
когда вся семья собирается
за одним столом, чтобы
поделиться радостью
и тепло провести этот
момент.



Собираемся всей семьей
в родном городе –
мы приезжаем из разных
уголков страны, чтобы
провести этот день в
атмосфере семейного тепла и
уюта. Такие моменты навсегда
остаются в сердце.

Печем имбирное печенье –
тот самый запах корицы
и пряностей, который
наполняет дом уютом
и праздничным настроением.



Украшаем елку с детьми.

После горячей бани прыгаем
в снег, наслаждаясь
контрастом.



Смотрим «Звездные войны» –
эта традиция идет с моего детства.
Даже бабушка
с дедушкой с удовольствием
присоединялись к просмотру,
несмотря на не совсем
новогоднюю тематику.
Это незаменимая часть праздника.



Зимние активности и досуг



Посетите рождественские ярмарки: насладитесь атмосферой праздника, согрейтесь горячим шоколадом, купите сувениры и просто погуляйте, наслаждаясь моментом.



Испеките имбирные пряники и украсьте их глазурью.



Отправьтесь в лес или за город, покатайтесь на санках, лыжах или сноуборде — зарядитесь энергией на свежем воздухе.



Покатайтесь на катке под открытым небом: почувствуйте зимнюю романтику, катаясь на льду в компании друзей или близких.

Кинопоедание: собравшись с семьёй перед телевизором пересматривайте новогоднюю классику, не забыв про хрустящие, полезные (или неполезные) снеки.



Зимние активности и досуг



В канун Нового года отличным вариантом станет визит в баню или сауну — для релакса и приятных бесед.

Насладитесь театральным искусством, выбрав для себя новогоднюю постановку или классику.



Путешествуйте в горы: если хочется новогоднего приключения, поездка в горы — идеальный выбор для активного отдыха и незабываемых впечатлений.



Посетите городскую елку: яркие огни, веселая атмосфера перенесут вас в детство.

Время настольных игр.



Пусть ваш стол будет богат вкусными угощениями, а приготовление пищи станет не только необходимостью, но и приятным процессом.



Включите режим полного расслабления и уютного безделья.

ТОП самых популярных новогодних фильмов по вашему мнению



Один дома



Реальная любовь



Гринч — похититель Рождества



Простоквашино



Холодное сердце

ТОП самых популярных новогодних фильмов по вашему мнению



Иван Васильевич
меняет профессию



Эльф



Замерзшая из Майами



Три орешка для Золушки

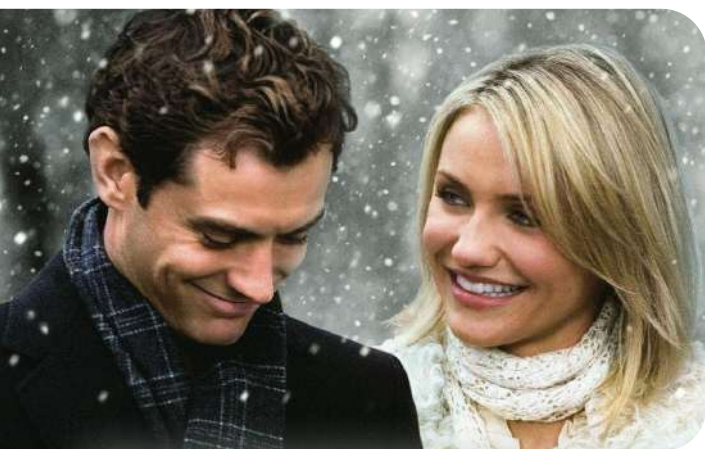


Послезавтра



Морозко

ТОП самых популярных новогодних фильмов по вашему мнению



Отпуск по обмену



Ёлки



Рождество на двоих



Ирония судьбы,
или с легким паром



Гарри Поттер



Двенадцать месяцев

ТОП самых популярных новогодних фильмов по вашему мнению



Невероятные приключения итальянцев в России



Москва слезам не верит



Самая обаятельная и привлекательная



Операция Ы

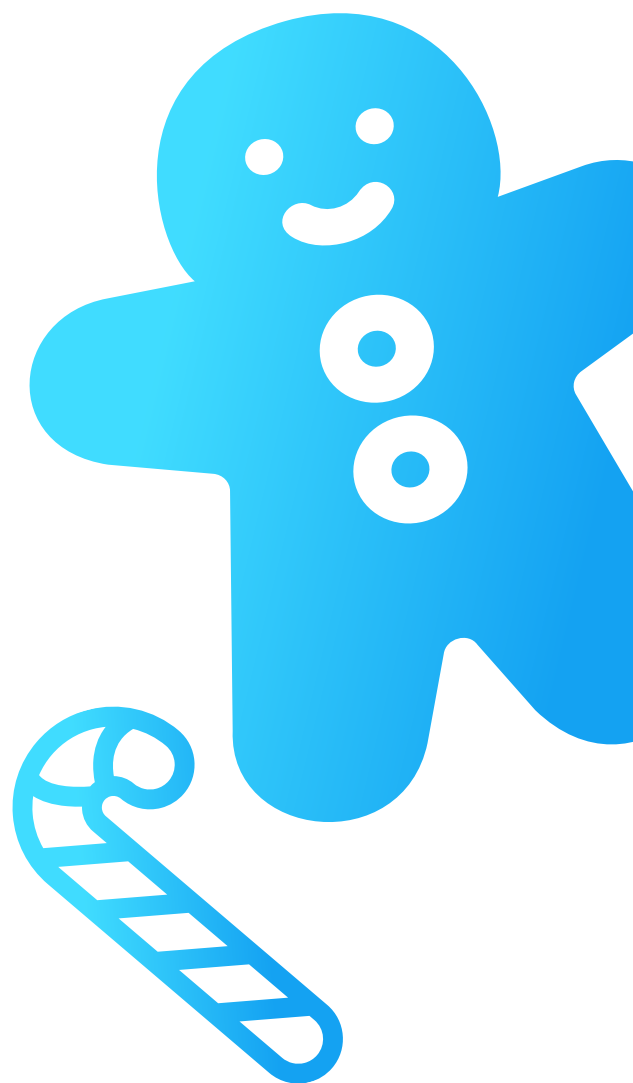


Служебный роман



День сурка

Рецепт пряничного латте



1. Приготовьте эспрессо на кофемашине RAWMID Modern RMC-01.
2. Взбейте молоко в капучинаторе до пышной пенки.
3. Добавьте в чашку специи — корицу, имбирь и ваниль.
4. Украсьте сверху сахарной пудрой или шоколадной посыпкой.
5. Подавайте с имбирным пряничным человечком — его сладкий вкус идеально дополнит ароматный латте!

Старинный семейный рецепт колбасы к чаю

Бабушка передала своей внучке ценный семейный рецепт колбасы к чаю. Этот рецепт сохранен на старинном листе, которым мы с радостью делимся с вами!

Ингредиенты:

- 500 г грецких орехов
- 250 г печенья
- 200 г сливочного масла
- 1,5 стакана сахара
- 1 ст. ложка какао
- 1 яйцо

Приготовление:

1. В блендере измельчаем печенье до крошки.
2. В крошки добавляем сахар, какао и тщательно перемешиваем.
3. Растапливаем сливочное масло на медленном огне, затем добавляем его в смесь с яйцом и перемешиваем до однородности.
4. Добавляем измельченные грецкие орехи и снова хорошо перемешиваем.
5. Формируем из полученной массы колбаски.
6. Убираем колбаски в морозильник на 2-3 часа, чтобы они застыли.

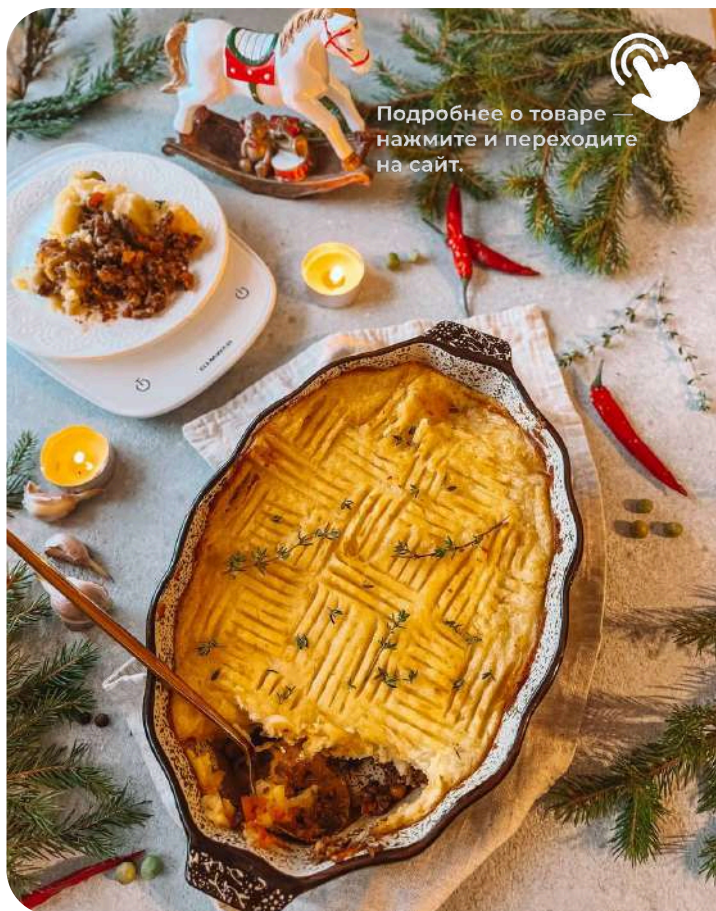


Подробнее о товаре —
нажмите и переходите
на сайт.

Английская зимняя классика

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 500 мл молока (250 мл в два этапа)
- 180 г муки
- 1 ст. ложка растопленного сливочного масла
- Сливочное масло для смазывания готовых блинов



Приготовление:

1. Взять весы RAWMID и отвесить фарш говяжий — примерно 500 г (предварительно разморозив его).
2. Отварить примерно 1 кг очищенной картошки.
3. Обжарить фарш на среднем огне с чесноком. Добавить 2 ст. л. томатной пасты, щепотку соли, перец и чайную ложку сахара.
4. Тушить 10 минут, периодически добавляя воды и помешивая, так, чтобы мясо постоянно томилось в соусе.
5. Варёный картофель взбить в пюре со 100 г сливочного масла. Добавить любую зелень по вкусу.
6. Уложить в форму фарш, сверху картофельное пюре. Разровнять. Сделать узор вилкой по поверхности пюре.
7. Сбрызнуть оливковым маслом и отправить в духовку до румяной корочки (минут на 10).

Весёлый снеговик



Ингредиенты:

Для булочек:

- Мука пшеничная — 200 г
- Дрожжи активные сухие — 0,5 ч. л
- Молоко — около 100-120 г
- Желток — 1 шт
- Сахар — 1 ст. л
- Соль — 0,5 ч. л
- Маргарин — 30 г

Для обмазки:

- Желток куриный — 1 шт
- Молоко — 1 ч. л

Для салата:

- Колбаса — 100 г
- Отварной картофель — 2 шт
- Оливки без косточек — 15 шт
- Морковь отварная — 1 шт
- Яйца куриные, сваренные вкрутую — 2-3 шт
- Горошек консервированный — 5 ст. л
- Лук репчатый среднего размера — 1 шт
- Майонез — 2-3 ст. л
- Соль, черный молотый перец — по вкусу

Приготовление:

1. Из заявленных ингредиентов замесить тесто, накрыть и оставить для подъема на 1,5-2 часа в теплом месте.
2. Пока тесто поднимается, приготовить салат. Для этого яйца, картофель, колбасу, оливки, репчатый лук, морковь порезать кубиками одинакового размера, сложить в чашку. Посолить, поперчить, добавить майонез, перемешать. Салат готов!
*Обычно картофель для салата берут из расчета: 1 порция — 1 картофель.
*Горошек для салата лучше брать хорошего качества, чтобы он был целый, не помятый.
3. Поднявшееся тесто хорошо обмять, разделить на равные части массой около 20-25 грамм, скатать из теста шарики.
4. Форму для выпечки (диаметр 18-20 сантиметров) слегка смазать растительным маслом. Выложить шарики из теста по кругу, по краю формы. Смазать булочки взбитым с молоком желтком. Накрыть полотенцем и оставить на расстойку на 45 минут. Получается 2 такие закуска.
5. Выпекать в духовке при 180 градусах около 30 минут, до зарумянивания и готовности булочек. Вынуть «венки» из булочек из духовки, остудить.
6. Затем выложить в серединку оливье, разровнять, украсить оливками, горошком и морковью, сделав «глаза», «нос» и «рот».

Пряничный имбирный домик



Ингредиенты:

- 500 гр меда
- 2 яйца
- 500 гр сахара
- 300 гр сливочного масла
- 50 гр какао
- 2 чл разрыхлителя
- 1 чл корицы
- Щепотка кардамона, гвоздики, имбиря, аниса
- Цедра 1 апельсина
- 1 лимона
- Ваниль
- 1250 гр муки

Приготовление:

1. Мед, сахар, масло поставить на водяную баню. Затем остудить, добавить яйца.
2. Смешать сухие ингредиенты, добавить все приправы.
3. Вмешать пряную муку в медово-яичную смесь и хорошо вымесить тесто.
4. Поставить на ночь в холодильник.
5. Раскатать тесто в нужные формы, выпекать.
6. собирать дом при помощи глазури, украсить по желанию.

Шапочка Деда Мороза

Ингредиенты:

- Маргарин для выпечки или сливочное масло - 55 г
- Сахар - 75 грамм
- Яйцо - 1 шт.
- Мука - 90 грамм
- Молоко - 50 мл
- Ванильный Сахар - 1/2 ч.л.
- Разрыхлитель - 1 ч.л. (без горки)
- Взбитые сливки (в баллончике) и клубника для украшения



Приготовление:

1. Маргарин (сливочное масло) растопить. Всыпать в растопленный маргарин, сахар и ванильный сахар и взбить до белого цвета.
2. Добавить яйцо и снова взбить. Муку смешать с разрыхлителем и просеять. Перемешать все венчиком.
3. Добавить молоко. Снова перемешать до однородности.
4. Формочки заполнить смесью наполовину. Выпекать при температуре 180 градусов 25 минут. Остудить.
5. Клубнику обрезать виде шапочки.
6. Украшаем взбитыми сливками и клубникой: выдавить немного взбитых сливок, добавить клубнику и сверху еще добавить сливки в виде помпона.

*Из данных ингредиентов получается 9 небольших капкейков.

Постный пирог с капустой



Ингредиенты:

- Капуста белокочанная — 500 г
- Морковь — 2 шт
- Соль — по вкусу
- Перец черный — по вкусу
- Вода — 150 мл
- Масло растительное — 125 г
- Мука — 325 г
- Разрыхлитель теста — 1 ч. л

Начинка:

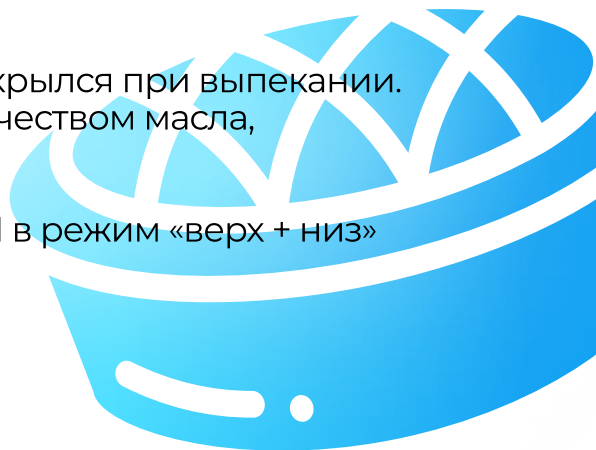
1. Нарежьте морковь тонкими соломками.
2. Нарежьте капусту и залейте ее кипятком, чтобы удалить горечь и сделать ее более нежной. Затем обдайте капусту холодной водой.
3. Посолите и поперчите капусту.
4. Смешайте капусту с морковью и немного помните, чтобы овощи стали мягче.

Тесто:

1. Просейте муку и добавьте разрыхлитель.
2. В отдельной миске смешайте воду, соль и растительное масло. Хорошо размешайте.
3. Постепенно добавляйте муку замешивая тесто до однородной массы.
4. Накройте тесто и отправьте его в холодильник на 30 минут.
5. После охлаждения достаньте тесто и разделите его на 2 части.
6. Раскатайте одну часть теста в круг и перенесите его на пергамент для выпечки.
7. Выложите начинку на тесто.

Приготовление:

1. Накройте пирог второй частью теста.
 2. Аккуратно защипите края, чтобы пирог не раскрылся при выпекании.
 3. Сверху можно смазать пирог небольшим количеством масла, чтобы он приобрел красивый золотистый цвет.
- Выпечка в мультитечи RAWMID:
1. Установите мультитечь RAWMID FUTURE RFM-01 в режим «верх + низ» с температурой 185°C.
 2. Выпекайте пирог в течение 40 минут.



Постный пирог с капустой vs Пирог с грушей и шоколадом



Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 160 г
- Сахар – 200 г
- Масло растительное – 125 мл
- Яйцо куриное – 3 шт.
- Разрыхлитель теста – 5 г
- Ванилин – щепотка
- Груша – 2 шт
- Шоколад – 1 плитка

Приготовление:

1. В чашу планетарного миксера RAWMID MODERN RMM-02 разбейте одно яйцо, добавьте растительное масло и хорошо взбейте массу.
2. Затем добавьте оставшиеся два яйца, сахар, разрыхлитель теста и ванилин. Взбивайте на средней скорости около 5 минут, пока смесь не станет пышной и однородной.
3. Очистите груши от кожуры, нарежьте их мелкими кусочками и добавьте в чашу миксера. Аккуратно перемешайте на низкой скорости.
4. Измельчите плитку шоколада (можно натереть на терке или порезать ножом) и добавьте в тесто. Перемешайте до равномерного распределения.
5. Вылейте получившуюся массу в чашу мультиварки RAWMID MODERN RMP-04 и выберите режим «Пирог». Установите температуру 140°C и время 40 минут.

Сервировка пирога:

1. Когда пирог остынет, посыпьте его сахарной пудрой.
2. Украсьте ломтиками груши и посыпьте сверху тертым шоколадом. Этот пирог с сочетанием груши и шоколада перенесет вас в атмосферу уюта и праздника! Отличное угощение для Рождества и других семейных торжеств.



Блины на выбор: традиционные или постные?

Классика на молоке

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 500 мл молока (250 мл в два этапа)
- 180 г муки
- 1 ст. ложка растопленного сливочного масла
- Сливочное масло для смазывания готовых блинов



Приготовление:

1. Взбиваем венчиком 2 яйца с 1 ст. ложкой сахара и 0,5 ч. ложки соли.
2. Продолжаем помешивать и добавляем 250 мл молока и 180 г муки.
3. Вливаем 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, затем добавляем ещё 250 мл молока и вымешиваем миксером до получения густого, гладкого теста.
4. Оставляем тесто на 30 минут, после чего приступаем к жарке.
5. Готовые блины складываем в стопку, промазывая каждый сливочным маслом.

Блины на выбор: традиционные или постные?

Безглютеновые рисовые блины



Ингредиенты:

- 100 г миндального молока
- 40-50 г рисовой муки
- Соль и сахар — по вкусу (я готовлю без соли и сахара)
- Кокосовое масло (по желанию для смазывания сковороды)
- 1 плитка черного шоколада с веганским составом (например, Бабаевский Элитный)
- Кокосовая стружка
- Сухая молотая апельсиновая цедра
- Корица



Приготовление:

1. В миске смешайте 100 г миндального молока с 40-50 г рисовой муки, постепенно добавляя муку в молоко, чтобы не образовывались комки.
2. Добавьте соль и сахар по вкусу (по желанию, я готовлю без них), и тщательно размешайте тесто до однородной консистенции.
3. Разогрейте антипригарную сковороду. При желании смазать её тонким слоем кокосового масла.
4. Обжаривайте блины с обеих сторон.
5. На горячие блины ломайте плитку черного шоколада. Как только шоколад растает, посыпьте блинчики кокосовой стружкой, молотой апельсиновой цедрой и корицей по вкусу.

Блины на выбор: традиционные или постные?

Начинка с карамелизированными яблоками, орехами и ванилью



Подробнее о товаре —
нажмите и переходите
на сайт.

Ингредиенты:

- 2 яблока (желательно сладкие, например, гренни смит или фуджи)
- 1/4 стакана орехов (кешью или пекан)
- 1-2 ст. ложки кленового или агавового сиропа
- 1 ч. ложка корицы
- 180 г муки
- 1 ст. ложка растопленного сливочного масла
- 1/2 ч. ложки ванильного экстракта
- Кокосовое масло для обжарки

Приготовление:

1. Нарежьте яблоки мелкими кубиками.
2. Растопите немного кокосового масла на сковороде и обжарьте яблоки до мягкости, добавив немного корицы.
3. Когда яблоки начнут карамелизоваться, добавьте кленовый сироп и ванильный экстракт, продолжая тушить еще 2-3 минуты до образования сладкой карамели.
4. Измельчите орехи (кешью или пекан) и добавьте их в яблочную смесь, перемешайте.
5. Заверните эту ароматную начинку в блины, посыпьте сверху орехами и подавайте горячими, по желанию можно добавить еще немного корицы для аромата.

Блины на выбор: традиционные или постные?

Соленая начинка с авокадо и томатами

Ингредиенты:

- 1 спелое авокадо
- 2-3 спелых помидора
- Листья свежего базилика (по вкусу)
- 1 ч. ложка оливкового масла (по желанию)
- Соль и черный перец по вкусу
- Сок половины лимона
- 1 ч. ложка сока лайма (для дополнительной свежести)

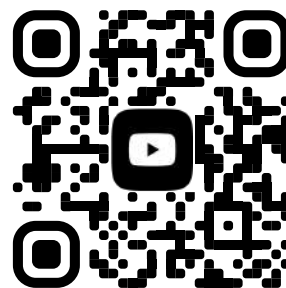
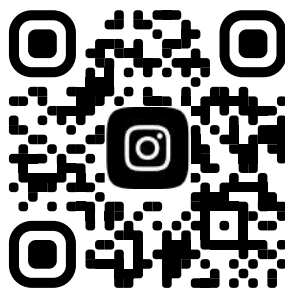
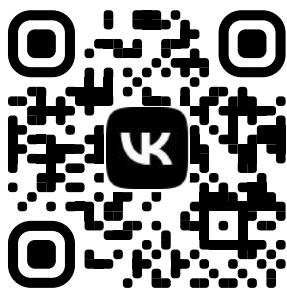


Приготовление:

1. Нарезьте авокадо и помидоры небольшими кубиками.
2. В небольшой миске смешайте нарезанные овощи с листьями свежего базилика.
3. Добавьте оливковое масло, чтобы придать начинке мягкость, и сбрызните лимонным и лаймовым соком для баланса вкуса.
4. Посолите и поперчите по вкусу, аккуратно перемешайте все ингредиенты.
5. Наполните блины этой ароматной смесью и заверните.

Хотите больше рецептов и полезных лайфхаков для ЗОЖ?

Присоединяйтесь к комьюнити RAWMID.



Отсканируйте QR-код или
нажмите на иконку соцсети,
чтобы присоединиться.

Мы знаем, что здоровый образ жизни может быть простым и доступным каждому.