

Цимес



еврейская
кухня для всей
семьи

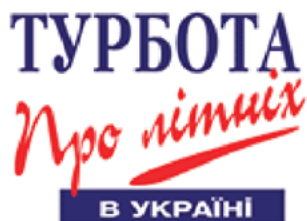
книга рецептов традиционных
блюдов еврейской кухни

Этот проект стал возможен
благодаря финансированию:

программы поддержки фонда EVZ



Три поддержке:





О книге

Книга «Цимес: Еврейская кухня для всей семьи» - это книга рецептов блюд еврейской кухни.

Она была составлена в результате встреч студентов киевского Тилеля с пожилыми людьми, хозяевами и гостями «теплых домов». На встречах участники создавали кулинарные шедевры по забытым рецептам, а также записывали истории из жизни их авторов.

Именно этими рецептами и несколькими историями мы поделимся с вами в этой книге!

Киев 2014



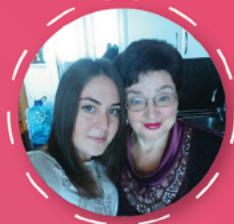
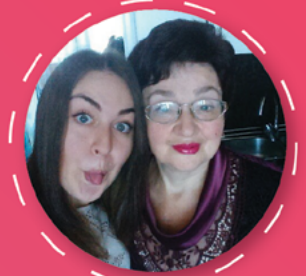
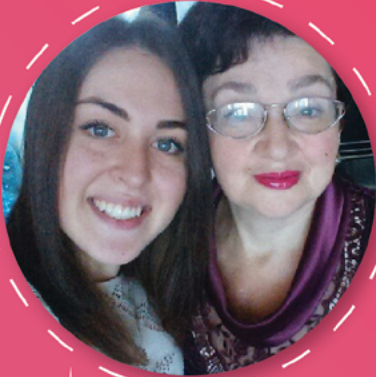
Предисловие

На кухне, за чашкой горячего чая, с ароматным печеньем, ведутся все душевные разговоры. Именно там открываются все сокровенные секреты и передаются из поколения в поколение все семейные рецепты. Мы решили заглянуть в святая святых и сквозь призму плюшек и форшмаков изучить по крупицам через диалог поколений истории тех, кому довелось испытать тяготы и лишения, сопровождавшие военные года.

Невозможно представить, как много скрывается за, казалось бы привычными рецептами блюд еврейской кухни в этой книге. Тех воспоминаний, что мы слышали хватило бы на отдельную книгу, но это уже другая история.

Козан

Елена Зиновьевна



внучка



«Я родилась в Донецке (бывший г. Сталино) в еврейской семье. Мои родители были вполне современные люди: папа – инженер, мама – адвокат. Еврейских традиций не придерживались, тогда это не приветствовалось. Но моя бабушка (папина мама) пользовалась услугами резника, когда нужно было зарезать курицу просто к обеду или к празднику Ёом Кипур. Говядину покупала только «особенную» - я потом узнала, кошерную, мне рассказала моя мама, что у бабушки есть «пасхальная посуда». К бабушке и ее приверженности к еврейским традициям у нас в семье относились с большой любовью и глубоким уважением. Когда я пошла в школу, оказалось, что больше половины детей моего класса – евреи. Много евреев было и среди учителей. Я росла и жила в хорошей, доброжелательной атмосфере близких, родных людей.

Особенно я любила гостить летом у маминых родителей, в городе Рогачёв, в Белоруссии, откуда родом была моя мама, и куда каждое лето на 1-2 месяца привозили на каникулы нас с сестрой. Дедушка и бабушка друг с другом разговаривали только на идише. Таким образом и мы с сестрой понемногу выучили родной язык. Но, самое главное, что мы общались там со своим прадедушкой, узнали и увидели предметы которыми он пользовался, чтобы молиться. Прадедушка молился в отдельной комнате, нас туда не пускали, и мы, расшалившись, друг друга утихомиривали, чтобы не мешать прадедушке молиться. Моя белорусская бабушка Хана Зеликовна была замечательной кулинаркой. Я, будучи ребенком, с удовольствием ела ее кулинарные шедевры, но, к сожалению, не интересовалась их рецептами. Сейчас четко знаю только один из них - «Леках». Бабушка его называла «черный пряник», «белым пряником» был бисквит...»



Ингредиенты:

Сахар – 1 ст., Сметана – 1 ст.,
Мёд – 1 ст., Яйца – 5 шт
Мука – 3 ст., Растительное
масло – 3 ст. ложки
Корица – 1 ст. ложка
Звездика молотая – ½ ч. ложки
Душистый перец (молотый) –
1\2 ч. ложки
Орехи – 3\4 – 1 ст., Изюм – 1 ст.,
Сода – 1 ч. ложка

Лекаx



Способ приготовления:

Яйца растереть с сахаром, добавить сметаны. Смешать с мукой корицу, звездичку, душистый перец. Добавить к яйцам с сахаром и сметаной, налить растительное масло. Разогреть на водяной бане мёд.

Когда он станет горячим, добавить в него соду и хорошо размешать над остальным тестом, так как мёд будет шипеть и выливаться. Добавить весь шипящий мёд в тесто. Положить в тесто изюм и орехи. Форму застелить пекарской бумагой, немного смазать растительным маслом. Вылить в нее тесто. Выпекать на минимальном огне 2.5-3 часа.

Хала



Ингредиенты:

Мука – 450-500 г

Вода – 100 мл

Дрожжи (сухие) – 2 ст. ложки

Яйца – 4 шт

Масло растительное – 2 ст.
ложки

Сахар – 2 ст. ложки

Соль – 2 ч. ложки

Мак, Кунжут

Способ приготовления:

Дрожжи развести в теплой воде, добавить соль, сахар, перемешать и поставить в тепло на 15-20 минут. При яйца взбить и соединить с просеянной мукой и подошедшими дрожжами. Добавить растительное масло и вымесить эластичное тесто.

Вымешанное тесто разделить на 6 равных частей. Из частей теста скатать жгуты, скрепить их с одной стороны и заплести в виде косы. Подготовленную халу выложить на смазанный противень и поставить в тепло на 20 минут. После того, как хала подойдет, смазать ее слегка взбитым яйцом, и можно присыпать кунжутом и маком.

Выпекать халу при 180 гр С 25-30 минут. Когда хала приобретет румяную корочку, ее необходимо вынуть, накрыть полотенцем и дать остыть.



Ингредиенты:

- Мелкой свеклы – 1 кг
- Растительного масла – 2 ст. ложки
- Картофельного крахмала – 1 неполная ст. ложка
- Соль – 1 ч. ложка
- Сахар – 1/3 ст. ложки
- Щепотка перца,
- Лимонный сок – 2 ст. ложки

Свекла кисло-сладкая



Способ приготовления:

Залейте свеклу водой так, чтобы вода только покрывала ее и варите 30 минут (до готовности). Слейте воду, оставив один стакан отвара для соуса, остудите свеклу, очистите и нарежьте ломтиками толщиной около 3 мм.

Смешайте свекольный отвар с сахаром, солью, перцем, маслом и лимонным соком и доведите до кипения. Разведите крахмал в двух столовых ложках холодной воды и влейте в кипящий соус, постепенно помешивая. Проварите соус на малом огне 2 минуты, затем положите в него свеклу и варите еще 2 минуты.

Подавайте свеклу горячей или холодной.



Цимес



Ингредиенты:

Морковь – 5 шт.

Чернослив – 50 г

Изюм – 50 г

Масло для жарки – 2 ст. ложки

Мед – 3 ст. ложки

Сахар – 3 ст. ложки

Корица молотая щепотка

Лимонный сок – 1 ч. ложка

Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

Моем и чистим морковь, нарезаем кружочками средней толщины и жарим на сильном огне на раскаленном масле минут 5. Промыть сухофрукты.

Добавить к моркови сухофрукты, сахар, мед, 1 ст. воды и перемешать. Довести до кипения, снизить огонь до низкого, накрыть крышкой и тушить 1,5 часа.

Снять крышку, добавить лимонный сок, посолить, поперчить и готовить еще 10-15 минут.



Ингредиенты:

Нут – 0,5 кг, Чеснок – 3-4
зубчика, Тхина, Лимон – 1 шт
Оливковое масло
Петрушка, красная паприка
Соль



Хумус

Способ приготовления:

Замочить нут на ночь с добавлением небольшого количества соды. Воду слить. Количество нута увеличится в 2 раза. Промыть горох. Варить до готовности, около двух часов (если нут среднего размера, чуть более горошины). Нут должен стать мягким. В зависимости от вида гороха, варка может продолжаться до четырех часов. Очистить чеснок и удалить сердцевину.

Поместить сваренный нут в блендер. Добавить 3 – 4 зубчика чеснока, соль, и измельчить массу до состояния пюре. Добавить приготовленную заранее тхину, воду в соотношении один к одному, и продолжать взбивать. Хумус должен иметь консистенцию пасты, чуть гуще, чем сметана. Добавить лимонного сока. Подают хумус, выкладывая его на тарелку так, чтобы в середине оказалось углубление. В углубление можно положить кедровые орешки либо вареный нут. Хумус полить оливковым маслом, посыпать мелко нарезанной петрушкой, а можно - красной паприкой.

Конечно, каждый раз вкус будет отличаться, но всегда будет очень вкусно.



Штрудель



Ингредиенты:

Маргарин – 250 г

Яйца – 2 шт

Сахар – 3 ст. ложки

Крепкой заварки – 3 ст. ложки

0,5 ч.ложки соды гашенной

уксусом

Мука – 2-3 ст.

Варенье: лучше вишня или слива

Орехи грецкие – 0,5 ст. обжарить

и порубить

Способ приготовления:

Сахар смешать с яйцом (до растворения сахара). Добавить мягкий маргарин, затем добавить заварку, соду гашенную уксусом, просеянную муку (тесто не должно липнуть к рукам)

Тесто разделить на 4 части (либо 2 части). Раскатать на полотенце толщиной 2-3 мм, предварительно полотенце подпылить мукой. Тесто смазать вареньем, не доходя до краев 1,5-2 см и присыпать орехом. Три помощи полотенца скатать в рулет. Рулет уложить на противень, сверху присыпать коричневым сахаром, смешанным с корицей.

Выпекать при температуре 180 гр С 20-25 минут. Дать полностью остыть и порезать на порции.

Медвинские

Борис Исаакович



Клара Матвеевна



Клара Матвеевна родилась на знаменитом киевском Евбазе, недалеко от Галицкой Синагоги, где через больше чем 70 лет прошла их с Борисом Исааковичем Хупа. Борис Исаакович родился в Ленинграде, ребенком пережил блокаду, похоронил в братской могиле старшего брата, благодаря которому они, младшие, смогли выжить...

После войны семья Клары Матвеевны не смогла вернуться из эвакуации в родной дом, так как их квартира уже была занята офицерской семьей. Маленькая Клара с двумя сестрами, матерью и бабушкой перебрались в покосившийся дом под Киевом в г. Ворзель.

Борис Исаакович так же не смог вернуться в Ленинград – туда можно было вернуться только по вызову, а вызывать уже было некому...так маленький Боря вместе с сестрами и мамой попал в Ворзель, куда их из далекой Уфы вызвала тетушка, туда же позже вернулись с фронта старший брат Самуил и отец Цицк, после чего семья перебралась в Киев, где Цицк получил работу.

А еще через пару лет жизнь свела Клару и Бориса в одном училище, но и там тогда еще юные наши герои лишь поглядывали друг на друга на переменах. И лишь после того, как Борис вернулся с Сахалина, где прошли армейские годы артиллериста Медвинсокго, Клара обратила внимание на подтянутого загорелого молодого человека, и с тех пор они уже никогда не разлучались.

«В следующем году Медвинские Клара и Борис отметят 55 лет совместной жизни. 55 лет жизни душа в душу. За эти годы они вырастили двух сыновей, выдали замуж двух внучек и внука, балуют вкуснейшими штруделями и фирменной гефилте фиш правнучку.

Как и у любой еврейской бабушки, у Клары Матвеевны есть множество фирменных рецептов и не менее фирменных историй.

Сложно поверить, но когда-то Клара Матвеевна практически вовсе не готовила – эта почетная миссия была всецело охвачена ее покойной свекровью Сарой Исраэлевной, по рецептам которой до сих пор готовит не только Клара Матвеевна, но и ее старший сын Игорь, который так же передал часть сохранившихся семейных рецептов своим дочерям.

Самыми любимыми блюдами у детей, внуков и правнуков Клары Матвеевны остаются гефилте фиш, штрудель со сливовым вареньем, фасолевый паштет и жаренная маца в яичном кляре на Песах, а еще – фирменные вареники.

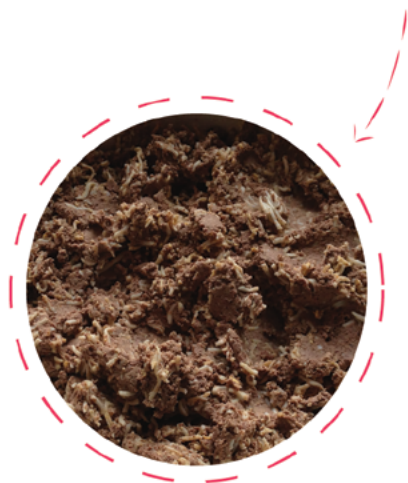
Про эти вареники есть очень забавная история. Лепить эти самые сногшибательные вареники Клару Матвеевну научила школьная классная руководительница ее старшего сына – Евгения Ароновна (ныне проживает в Иерусалиме и с удовольствием принимает своего бывшего ученика Игоря Медвинского всякий раз, когда он бывает в Израиле).

Как-то Клара Матвеевна случайно встретилась с Евгенией Ароновной в трамвае – слово за слово (а двум еврейским женщинам, связанным одним таки мальчиком, всегда есть о чем поговорить) и она уже была приглашена на дружеский мастер-класс по лепке украинского национального блюда по-еврейски.

С тех пор, куда бы Клару Матвеевну и Бориса Исааковича не занесла судьба – везде их пренебреженно ждут с их фирменными варениками – с картошкой, творогом, вишнями и чем еще душа пожелает!



паштет печеночный



Ингредиенты:

- Печень индюшки – 800 г
- Порядка 500 г лука (лука много не бывает :)
- Морковь - 350-400 г моркови
- Яйца – 4 шт
- Масло растительное или жир птичий (второе предпочтительней) - для жарки
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Печень обжарить на сковороде - лучше на индюшином, курином или гусином жиру - если есть, но можно и на растительном рафинированном масле - минут по 7 с каждой стороны на среднем огне (следить, чтоб не подгорала и не покрывалась корочкой). После накрыть крышкой и на маленьком огне протушить минут 5-7.

Лук пассировать на птичьем или растительном жиру - желательнее в глубокой сковороде, довести до золотистого цвета, добавить морковку и жир при необходимости и протушить сначала без крышки (минут 10), постоянно помешивая и не давая подгорать, а потом накрыть крышкой и протушить минут 10 под крышкой на маленьком огне (проверять и помешивать, чтоб опять-таки не подгорало).



Морковку должна стать совсем мягкой. Лук и морковку солим в течение тушения по вкусу.

Яйца отварить, остудить, почистить, натереть на мелкой терке.

Протушенную печень, натертые яйца, тушеные овощи перетереть в блендере по отдельности, потом смешать и перетереть уже все вместе до образования приятной однородной паштетной массы.

Посолить и поперчить по вкусу перед подачей, перемешать.

Важно! Печень не солить при тушении, так как она может стать жесткой - печень солят всегда в конце. Так же печень можно изначально приварить, а потом обжарить - тогда ее можно не тушить под крышкой, а бульон добавлять в паштет при смешивании ингредиентов, если будет сухим. Мы же добавляли растительное масло.

Классический Чолнт

Ингредиенты:

Говядина – 1 кг
Фасоль (белая и красная – по 1 стак.) – 2 стакана
Крупа перловая – ½ стакана
Лук репчатый – 3 шт
Картофель (средний) – 3-4 шт
Мука пару ложек
Масло топленое
Соль, перец черный



Способ приготовления:

Фасоль нужно промыть и залить холодной водой. То же самое проделать с перловкой. Оставить на 6-12 часов. Далее перловку отварить в течение 10-15 мин. в той же воде, в которой она замачивалась.

Мясо нарезать крупными кусочками. В полиэтиленовый пакет насыпать муку, положить кусочки мяса, завязать мешочек и хорошенько встряхнуть, чтобы мука покрыла каждый мясной кусочек. Обжарить кусочки на сильном огне в толстостенной кастрюльке на смеси растительного и топленого масла. Кусочки лучше обжаривать порциями. После обжарки мясо вынуть из кастрюльки, добавить в кастрюльку топленого масла.

Лук нарезать четверть-кольцами. Обжарить до золотистого цвета и полупрозрачности.



Перловку (с водой, в которой она варилась) положить к поджаренному луку. Когда закипит вода, добавить мясо.

С фасоли слить воду и положить в кастрюльку. Добавить 1 ст. л. (можно меньше) соли, перемешать. Картофель очистить и крупно нарезать. Добавить в кастрюльку. Все залить теплой водой, довести до кипения и оставить на среднем огне на 30-40 минут. Дальше можно убавить огонь до минимума и использовать рассекатель, долить кипятка, накрыть крышкой и оставить томиться на 6-14 часов. Либо выставите на духовке температуру 180 гр С и поместите туда казанок. Густь томится около 11 часов. Периодически доливайте кипяток.

За час до конца готовки добавить соль (если не хватает), перец и любимые приправы. Перемешать. Мясо в чолнте после долгого томления получается мягким, а фасоль и перловка пропитываются мясным соком. Блюдо получается очень сытным.

Креплах с куриным мясом

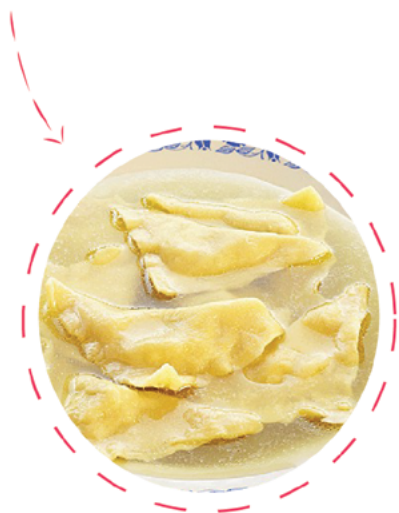
Ингредиенты:

Тесто:

Мука – 2 ст., 2 желтк, ½ ч.
ложки соли, ½ ст. воды

Начинка:

Отварная курица
Гусиный или куриный жир
Небольшая луковица
Растительное масло
Щепотка соли
Немного куриного бульона



Способ приготовления:

Замесить тесто, постепенно вмешивая в подсоленную муку взбитые желтки и воду. Когда тесто станет гладким (перестанет прилипать к рукам), тонко раскатать на присыпанной мукой поверхности. Нарезать тесто на ромбы или квадраты. Для приготовления начинки перевернуть отварную курицу через мясорубку или блендер, растопить мелко нарезанный жир на сковороде и обжарить в нем мелко нарезанную луковицу до золотистого цвета. Смешать с размолотым куриным мясом, подсолить. Выложить начинку в середину подготовленных из теста форм и тщательно защипать края. Положить креплах в кипящий куриный бульон или воду. Можно предварительно слегка обжарить. После того, как они всплывут поварить несколько минут.

Форшмак



Ингредиенты:

Селедка – 2 шт

Яблоки – 2 шт

Яйца – 4-5 шт

Батона 4-5 кусочков (на
глаз)

Лук – 2 шт

Сливочное масло – 50 г

Способ приготовления:

Отрезать от селедки голову и хвост (не выбрасывать, может пригодиться для украшения). Очистить от шкуры и внутренностей. Отделить от хребта и очистить от костей.

2 яблока почистить от кожуры и косточек. 4-5 яиц отварить и почистить. Отложить 2 желтка для украшения. Булку слегка размочить в воде. Также почистить 2 луковицы.

Все ингредиенты перекрутить на мясорубке. Добавить сливочное масло.

Выкладываем форшмак, в виде рыбы украсив оставшимся хвостом и головой селедки. Сверху украшаем желтком, натертым на мелкую терку и зеленью.

зефилте фиш (фаршированная рыба)



Ингредиенты:

Лещ – 2 шт
Буряк – 2 шт
Морковь крупная – 2 шт
Лук – 2 шт

На фарш:

Лук – 1 шт небольшая,
Морковь средняя – 1 шт, Яйца –
2 шт, Подсолнечное масло – 4 ч.
ложки, Сухари, специи, соль

Способ приготовления:

Рыбу почистить. Очищенную рыбу нарезаем кусками в 4-5 см. Осторожно, чтобы не повредить шкурку, вырезаем филе таким образом, чтобы, не вырезав хребет, получились два отверстия между ним и шкуркой.

Вместе с морковью, луковицей и размоченными в воде сухарями дважды перекручиваем на мясорубке для лучшего перемалывания оставшихся в мясе костей. В фарш добавляем соль, перец, 2 ч.л. подсолнечного масла и яйца, и тщательно перемешиваем. Фаршируем рыбу в этих самых отверстиях, которые остались между хребтом и шкуркой так, чтобы фарш не вылезал из отверстий.

Чтобы во время варки рыба не пригорела, выкладываем на дно кастрюли, в которой она будет готовиться, оставшиеся буряки, морковь и луковицу кольцами.



И дальше чередуем слои рыбы и овощей кольцами, таким образом, чтобы в первом слое рыбы шли головы и хвосты, дальше – самые крупные куски, дальше – куски помельче. Наливаем воду, но чтобы фарш не разлезался, наливаем воду из чашки вдоль стенки кастрюли – так, чтобы рыба не была полностью покрыта водой.

Ставим на средний огонь на 2 часа. Через час добавляем лавровый лист и 2 ч.л. подсолнечного масла. Каждые полчаса помешивать кастрюлю (тоже, чтобы рыба не пристала к стенкам и дну). Готово.

Костюк



Людмила Павловна

«Я была молодой журналисткой, только-только закончившей Киевский университет и приехавшей на работу в молодежную газету города Николаева. Он – уже известный в городе поэт Эмиль Израилевич Январев. Завязался яркий и страстный роман, навсегда отпечатанный в десятках стихотворений мужа.

И вот он пригласил меня домой познакомиться со своими родителями – Ревеккой Моисеевной и Израилем Марковичем. Жили они в центре Николаева в доме, на котором теперь находится мемориальная доска, посвященная памяти моего мужа. Будущая свекровь затеяла приготовление фаршированной рыбы. Я внимательно наблюдала весь процесс. На следующий день с утра побежала на рынок, купила рыбу и самостоятельно, на маленькой кухоньке общежития, где проживала, приготовила фаршированную рыбу, и, гордая, вечером принесла свое творение на суд Ревекки Моисеевны. Она была поражена таким успешным первым опытом приготовления культового еврейского блюда. На следующий день она взяла пару кусочков рыбы на работу и угостила своих сотрудников. «Как вам рыба на этот раз?» - спросила Ревекка у них. «Как обычно – великолепно. Твою рыбу ни с какой не спутаешь!» Сотрудники также были очень удивлены, когда она призналась, что на этот раз рыбу делала молоденькая украинская девочка, впервые это блюдо увидевшая и попробовавшая.

Кстати, фаршировала моя свекровь рыбу способом достаточно редким: она не снимала кожу с рыбы чулком, а резала рыбу на кусочки и вынимала мякоть только из спинок, которые потом и начиняла фаршем.

Недавно я смотрела сериал о приключениях Мишки Япончика и увидела, что точно так фаршировали рыбу его родные в маленьком еврейском дворике старой Одессы.

Я сразу же ощутила дуновение южного ветра, запах томящейся рыбы (на дно еще обязательно укладывался картофель, приобретающий за время приготовления неповторимый аромат), и повеяло воспоминаниями о Николаеве середины прошлого века с его акациями, бульварами, маленькими жилкоповскими двориками. И не было еще на доме мемориальной доски, и были живы свекр, свекровь и муж, и ждали гостей на фаршированную рыбу...»

Куриный бульон



Способ приготовления:

Ингредиенты:

Цыпа – 1 шт (домашняя)

Луковица – 1 шт

Морковь – 1 шт.

Перец горошек – 6-8 шт

Соль

Цыпу разделить на части, отделив потроха. Эти самые части курицы закидываем в кипяток. Варить нужно все, кроме жира. В бульон закидываем целую луковицу. 1 морковку целиком. Добавить перец горошек 6-8шт.

По желанию, из оставшегося куриного жира делаем шкварки с луком. Кинуть на сковородку жир, поджарить, потом добавить нарезанный лук. Когда прожарится - посолить.

Ингредиенты:

Яйца – 3 шт

Мука – 5 ст. ложек

Постное масло для жарки

Монгалах



Способ приготовления:

3 яйца, чуть чуть присолить. Взбить вилкой. Добавить 5 ст. ложек муки. Замесить эластичное тесто. Катаем колбаски и режем на небольшие кусочки. В сковородке разогреть масло. Обжаривать до золотистого цвета.

Кисло-сладкое мясо

Ингредиенты:

- Говядина – 1 кг (можно купить гуляш)
- Лук – 2 шт
- Морковь – 2 шт
- Болгарский перец – 1 шт
- Томатная паста – 3 ст. ложки
- Сахар – ½ стакана



Способ приготовления:

Режем 2 луковицы кубиками, 2 морковки трем на большой терке. Все складываем в казанчик на дно. Сверху выкладываем нарезанное мясо. Ставим на плиту. Тушится в собственном соку на маленьком огне. 1 болгарский перец порезать кубиками. Добавляем сверху к мясу. Когда немного потушилось, и морковь стала мягкой, посолить и поперчить. Разогреть духовку на 200 гр С. По необходимости добавить немного воды и поставить в духовку на 45 минут или час.

К 3 ст. ложкам томатной пасты добавить ½ стакана сахара. Развести кипятком до кондиции жидкого кетчупа. Залить в мясо и поставить назад в духовку еще минут на 20-30. Мясо должно стать мягким и пропитаться соусом.

Картофельные латкес



Ингредиенты:

Картофель (большой) – 5 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Яйцо – 4 шт.

Маца (молотая) или мука –

¼ стакана

Соль, перец

Способ приготовления:

Натрите картофель и отложите на дуршлаг. Натрите лук. Лук и яйца смешайте с картофелем. Добавьте молотую мацу и приправы. Перемешайте. Разогрейте масло на сковороде. Кладите смесь по столовой ложке в масло. Когда зарумянится с одной стороны, переверачивайте на другую.

Можно также приготовить морковные латкес. Для этого нужно заменить картофель натертой морковью. Классическое ханукальное блюдо. Очень вкусно с яблочным соусом.

Яйца, фаршированные Куриным мясом

Ингредиенты:

Говядина – 1 кг (можно купить гуляш)

Лук – 2 шт

Морковь – 2 шт

Болгарский перец – 1 шт

Томатная паста – 3 ст.
ложки

Сахар – ½ стакана



Способ приготовления:

Яйца отварить вкрутую, очистить и разрезать напополам вдоль. Курятину отварить, измельчить. Из половинок яиц вынуть желток и смешать с измельченной курицей, майонезом, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Подготовленной смесью нафаршировать каждую половинку белка. Подавать фаршированные яйца по две половинки, украсив зеленью и маслинами.

Фаршированные куриные шейки



Ингредиенты:

Куриные шейки – 1 кг

Куриная печень – 300-500 г

Мука (или манка) – 2 ст.

ложки

Лук – 1 шт

Соль, специи

Куриный жир для обжаривания

Куриный бульон

Способ приготовления:

Куриные шейки промыть, осторожно удалить из них косточки так, чтобы получилась цельные полые трубочки внутри.

Для фарша: на курином жире слегка пассировать манку или муку, отдельно обжарить мелко нарезанный лук и куриную печень. Печенку пропустить через мясорубку или мелко нарезать, соединить с поджаренной мукой и луком.

Получившимся фаршем наполнить шейки, зашить их и варить в курином бульоне на небольшом огне 30-40 минут. Затем выловить шейки из бульона, дать жидкости стечь и обжарить на курином жиру.

Радовольская



Магари́та Леони́довна

«Я, конечно, прожила очень интересную жизнь. Занимала положение. Представляете, кем я была – электриком, дежурящим по Киеву. У меня машина была Уазик в распоряжении, 57 лет на одном месте. Пришла в 17, ушла в 75. Но так как сейчас меня любят люди, меня никогда никто так не любил».

Сейчас она на пенсии, но все также не сидит на месте. Маргарита Леонидовна является хозяйкой Теплого дома, вышивает прекрасные картины и всегда готова принять у себя гостей. Она помогает другим пожилым людям. В своем Теплом доме организовывает дни именинника, на которых для именинников зачитываются стихи, звучат тосты и веселые истории. На все еврейские праздники они собираются за накрытым столом, а Маргарита Леонидовна всегда старается порадовать своих гостей вкусными традиционными блюдами. В ее голове хранится множество рецептов, и не только еврейских. Она великолепно готовит и отлично обучает этому мастерству других.

«У меня мои дети, мои внуки в Израиле. И когда они со мной жили, то они всегда со мной лепили пирожки, что-то вкусненькое мы готовили. А сейчас я уже не могу, и мне так хочется еще кого-то научить, они у меня очень большие хозяйки там, в Израиле, хотя занимают положение. И так мне хочется еще поучить молодежь, что б они тоже были настоящими хозяйками в своих домах».

Куриный рулет

Ингредиенты:

Яйца – 10 шт
Лук – 2 шт
Фарш куриный – 1 кг
Батон – ½
Зеленый лук



Способ приготовления:

Варим 8 яиц и очищаем. 2 луковицы порезать и поджарить. В фарш добавляем 2 яйца. Тол-батона замочить, и добавить в фарш. Замешиваем. Прямо в миске поделить на 4 части. Зеленый лук: чем больше, тем лучше.

На пакетик выкладываем фарш для одного рулета. Внутри выкладываем лук, яйца половинками выкладываем по серединке. 4 половинки. Свернуть и запечь с помощью пакета. И выложить на противень. Перед этим на противень кладем бумагу. Смазать рулеты маслом. И сделать надрезы как на булке. Выпекать до готовности.

Соломончики



Ингредиенты:

Куриное филе – 1кг

Лук – 5 шт

Яйца – 5 шт

Крахмал – 5 ст. ложек

Майонез – 5 ст. ложек

Соль, перец

Способ приготовления:

Куриное филе мелко нарезать. Лук либо мелко нарезать, либо крошить в блендере. Смешать мясо, лук, яйца, крахмал и майонез. Разогреть масло на сковороде. Ложкой выложить на сковородку смесь в виде биточков. На заметку: данная смесь может долго храниться в холодильнике.

Хоменташен

Ингредиенты:

На 50-60 шт.

Тесто:

Молоко – 0,5 литра, Яйца – 2 шт, Сахар – 1 ст., Дрожжи – 100 г, Соль – ½ ч. ложки, Постное масло рафинированное – ¾ ст.

Мука – примерно 1 кг.

Начинка: Мак – 1 ст., Вода – 1 ст., Сахар 1 ст.



Способ приготовления:

1 ст. мака отварить в 1 ст. воды. Варить пока вода не выкипит. После - перекрутить мак 2 раза и добавить сахар. Подогреть молоко. В теплое молоко добавить дрожжи, яйца, сахар, соль, постное масло. Мешать рукой. После размешивания всыпать муку понемногу. Выложить на стол и еще немного вымесить. Если липнет к рукам - можно добавить постное масло.

Разделить тесто на небольшие кусочки. Размять эти кусочки в небольшие кружочки. В середину каждого кружочка положить начинку. И залепить в виде треугольничка так, чтобы в серединке осталась открытой начинка.

На противень выложить пергамент, а на него наши хоменташен. Поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности.

Хлебный пудинг с грушами, вишней и миндалем



На 6-8 порций:

Сливочного масла – 6-8 ст. ложки, Молока – 750 мл, Яйца – 4 шт, ½ ч. ложки ванильной эссенции (экстракта), ½ ч. ложки миндальной эссенции (экстракта), ¼ ч. ложки соли, Остатков слегка черствой халы, слегка подсушенной – 500 г, Сушеных вишен – 130 г, Груши – 3 шт, Сахара-сырца – 200-250 г, Тонко порезанного миндаля – 130 г

Способ приготовления:

Разогреть духовку до 190 гр С. Смазать маслом квадратную форму. Смешать молоко, яйца, ванильную и миндальную эссенцию, добавить соль. Намазать тосты из халы маслом, оставив 3 ст л на потом. Затем порезать тосты на кусочки. Добавить халу и вишни в молоко и аккуратно перемешать, чтобы хлеб был покрыт жидкостью. Очистить груши от семечек (но не от кожуры) и порезать на маленькие кусочки. Уложить слоями хлеб, сахар, миндаль и груши в форму, закончив слоем сахара. Сверху положить кусочек масла. Запекать 40-50 мин, пока пирог не закарамелизуется. Подавать со сливками, если хотите.

Вариант: чтобы сделать яблочный хлебный пудинг, замените миндальную эссенцию на дополнительную ванильную и добавьте 1 ст л молотой корицы в молоко. Вместо вишен можно использовать изюм, вместо миндаля - грецкие орехи, а яблоки вместо груш.



Шакшука

Ингредиенты:

Помидоры – 10-12 средних или 6-7 крупных. Можно использовать перезрелые помидоры или мягкие, которые уже не годятся на салат

Чеснок – 2-3 зубчика, Острый перчик – 1 шт, Четверть - пикантно, половина - остро. Можно заменить острой паприкой или другой острой приправой

Паприка сладкая

Яйца - кто сколько любит, по количеству едоков

Соль, Масло для жарки

Способ приготовления:

Режем помидоры маленькими кубиками. Чеснок режем дольками. Можно и измельчить. Режем острый перчик. В прогретую сковородку добавляем масло. Выкладываем чеснок и перец. Обжариваем не более 10 секунд, не дав зарумяниться (пережаренный чеснок может испортить вкус любого блюда). Выкладываем нарезанные помидоры. Тушим, помешивая, пока помидоры не станут совсем мягкими и почти потеряют форму. Если необходимо, можно добавить воды. Важно протушить хорошо помидоры и потом придать соусу необходимую консистенцию, добавив масло и воду.

Теперь очередь приправ. Паприка, соль. Если вы готовите без свежего острого перца, то добавьте по вкусу острую паприку.



В результате, должен получиться густой соус с очень мягкими кусочками помидоров, почти потерявших форму. На данном этапе он должен быть немного жиже, потому как мы еще добавим яйца и будем его еще готовить, так что часть жидкости испарится.

Постарайтесь сохранить желток целым при добавлении яиц. После того, как мы вбили все яйца, продолжаем до того момента, как яйца будут готовы в любимом для вас виде.



Пончикис фун творе

Ингредиенты:

Творог – 400-500 г

Яйца – 4 шт.

Сахар – 2 ст. ложки

Сода – ½ ч. ложки

Соль – ½ ч. ложки

Мука – 1,5-2 стакана

Масло сливочное – 200 г



Способ приготовления:

Свежий нежирный творог растереть с яйцами, добавить сахар, соль, соду. Постепенно подсыпая муку, замесить эластичное тесто. Сформировать из теста небольшие шарики и жарить в кипящем масле до золотистого цвета. Готовые пончики можно обсыпать сахарной пудрой.

Росл флейш



Ингредиенты:

Мясо – 400 г
Сало говяжье топленое – 40 г
Томат-пюре – 30 г
Чеснок – 1 долька
Картофель – 600 г
Лук – 1 шт.
Соль, перец

Способ приготовления:

Мясо нарезать порционными кусочками. Посолить, посыпать перцем. Обжарить до образования румяного цвета, а затем переложить в сотейник, залить водой так, чтобы его покрыло. Добавить мелко рубленный лук, чеснок, томат-пюре. Прикрыть крышкой и тушить около 1 часа, после чего добавить очищенный целый картофель и продолжить тушить до готовности.

Приятного
аппетита!

