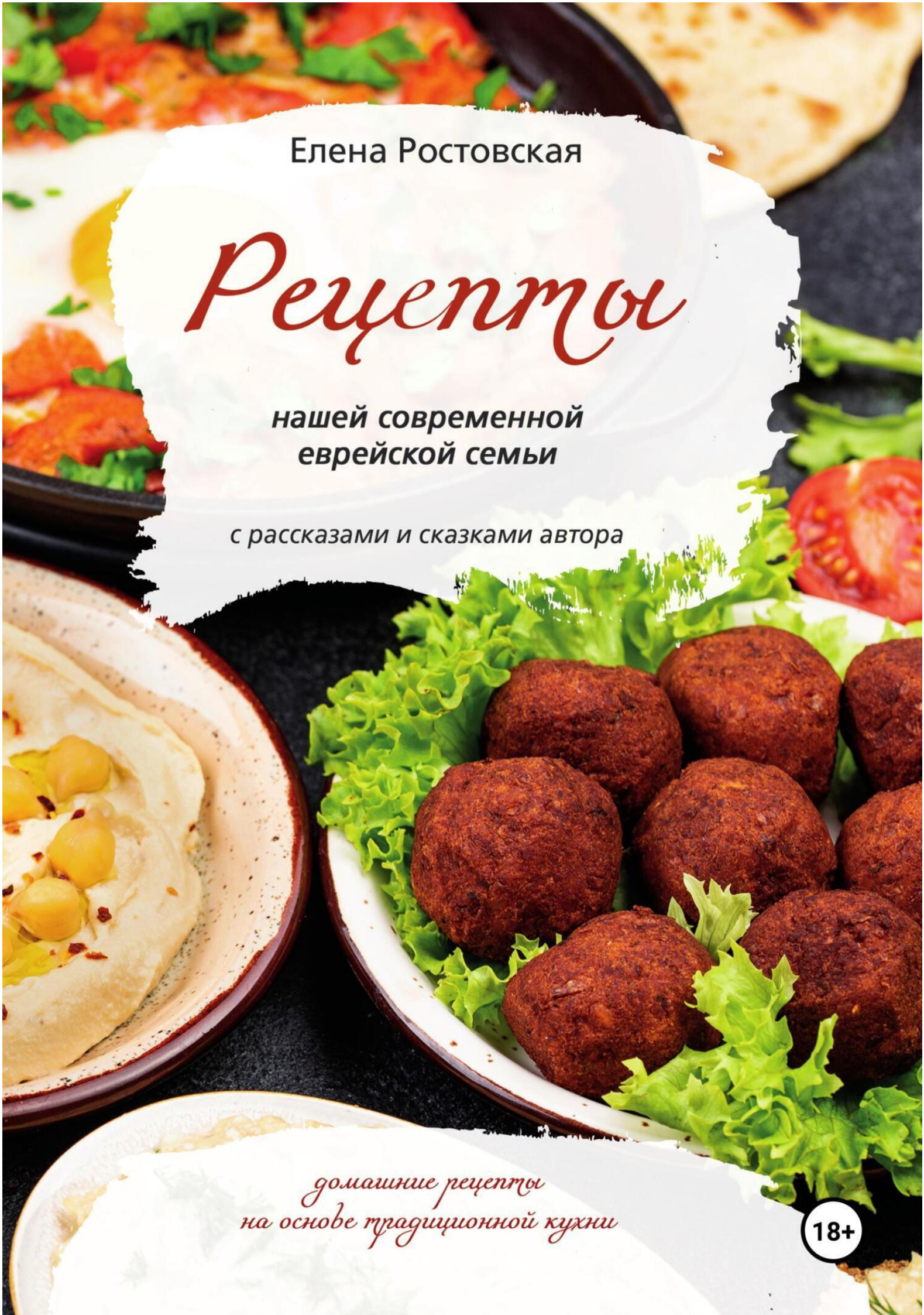

Елена Ростовская
Рецепты
нашей современной еврейской семьи
с рассказами и сказками автора
домашние рецепты на основе традиционной кухни
18+

Елена Ростовская

Рецепты нашей современной еврейской семьи с рассказами и сказками автора. Домашние рецепты на основе традиционной кухни

«Автор»
2022

Ростовская Е. К.

Рецепты нашей современной еврейской семьи с рассказами и сказками автора. Домашние рецепты на основе традиционной кухни / Е. К. Ростовская — «Автор», 2022

Во многих домах готовят так называемую еврейскую закуску из плавленого сырка, чеснока и майонеза. Очень популярны форшмак и фаршированная рыба, а хумус продается во всех супермаркетах. Поэтому «Рецепты нашей современной еврейской семьи» может стать настольной книгой на любой кухне, не только еврейской.В книге собраны более 60 кошерных рецептов, готовить по которым просто и быстро, почти как сделать яичницу. Блюда из доступных и недорогих продуктов будут уместны как на будничном, так и на праздничном столе. Это кулинарная книга нового формата – вместе с рецептами она содержит воспоминания, рассказы и сказки автора, которые познакомят читателей с еврейскими праздниками и традициями. Книга иллюстрирована фотографиями из личного архива автора.

© Ростовская Е. К., 2022
© Автор, 2022

Содержание

О книге Елены Ростовской 5
Предисловие автора 7
ПЕСАХ 8
ДЕНЬ НЕЗАВИСИМОСТИ ИЗРАИЛЯ 17
ШАВУОТ 21
РОШ аШАНА 26
Конец ознакомительного фрагмента. 27

Елена Ростовская Рецепты нашей современной еврейской семьи с рассказами и сказками автора. Домашние рецепты на основе традиционной кухни

О книге Елены Ростовской

Евреи два тысячелетия скитались по земному шару, все это время не утрачивая свое наследие и традиции, а также усваивая местные кулинарные обычаи, что нашло самое прямое отражение в пищевых привычках европейских и кавказских евреев, евреев из Средней Азии.

На еврейскую кухню также очень повлияли продукты питания и способы приготовления пищи тех мест, где долгие годы обитал или до сих пор проживает наш народ. Особое влияние на наши блюда также оказали географическое положение того или иного региона и его климат, экономическое положение евреев.

Вообще, разнообразие еврейской кулинарии – безгранично. Еврейская кухня, сохраняя собственную сильную традицию, активно развивалась, начиная от штетлов (местечек) в Белоруссии, Польши и Венгрии, заканчивая шумными восточными городами Египта и Марокко, Азербайджана, Чечни, Дагестана, Узбекистана.

Уникальность еврейской кухни состоит и в том, что она напрямую связана с нашими законами Торы. Например, нашим собратьям очень важно закончить приготовление еды до субботы, чтобы не осквернять разжиганием огня святость шаббата. На характер и уникальность еврейской кухни глубоко повлияли и законы кошерности, особенности еврейских праздников и еврейской истории.

Писатель и рассказчик, юрист Елена Ростовская бережно собрала еврейские рецепты всей своей большой семьи, зафиксировав их на бумаге для сохранения и передачи будущим поколениям. На страницах ее готовящейся книги, потрясающие рецепты аппетитных еврейских блюд, передающихся в нашем этносе из поколения в поколение, переплетены с забавными авторскими рассказами Елены, что добавляет особую изюминку ее изданию.

Все, что делает Елена Ростовская – сегодня очень важно и нужно для сохранения еврейской культуры, обычаев и традиций, в условиях проживания евреев вне своей исторической родины.

Искренне желаю автору удачи и покорения новых творческих высот! Надеюсь, ее книга найдет своих верных читателей, став новым богатым источником знаний о многогранной, глубокой, аутентичной культуре евреев.

14.07.2023

Яна Любарская – журналист, редактор, магистр филологических наук, концертный менеджер Московского Еврейского Общинного Центра, эксперт школы юного журналиста «Мастерская цифровых медиа», член Совета РЕНКА г. Москвы, эксперт Комиссии по информационной политике Совета по делам национальностей при Правительстве Москвы, автор книги «Евреи – жертвы Холокоста и воины Красной Армии. Избранные истории из первых уст».

Благоприятные природные условия Крымского полуострова и его удобное месторасположение способствовали тому, что здесь переплетались судьбы нескольких государств и целых

цивилизаций. Сегодня на территории Крыма проживает более 170 национальностей. В том числе в Крыму проживают евреи.«Рецепты нашей современной еврейской семьи» – это уникальная книга, которую создала Елена Ростовская. Она провела колоссальную исследовательскую работу, тщательно собирая необходимую информацию. В книге более 60 интересных рецептов, красочные фотографии, несколько мудрых рассказов и сказок. Есть воспоминания автора, которые познакомят читателей с еврейскими праздниками и традициями.

Эта книга очень актуальна, так как после того, как Крым вошел в состав России, правительство республики стало делать многое, чтобы сплотить крымские народы. Несмотря на это, молодежь недостаточно знает о народах, проживающих в Крыму. Вот почему важно донести содержание этой книги.

«Рецепты нашей современной еврейской семьи» – настоящий кладезь не только национальных рецептов, но и традиций еврейского народа. Книга представляет огромный интерес для всех крымчан и гостей нашего полуострова, а также для кулинаров, домохозяек, этнографов и краеведов.

В музее Симферопольского политехнического колледжа, в котором я работаю, есть музей. В этом музее силами студентов и при помощи Гендина Анатолия Исааковича была создана выставка «Символы еврейского народа». Она посвящена периоду оккупации Крыма, жертвам Холокоста и праведникам мира в республике Крым. В этой коллекции почетное место занимают книги Гендина А.И. Также, мне очень бы хотелось, чтобы и книга Елены Ростовской заняла в музее почетное место.

Недавно я узнала, что есть идея создать энциклопедию Крыма. Уверена, что Елена Ростовская смогла бы стать соавтором и консультантом по кулинарной рубрике этой энциклопедии.На мой взгляд, автор прекрасно разработала структуру этой книги. Елена Ростовская систематизировала и сгруппировала весь материал по еврейским праздникам.

28.06.2023

Ольга Михлина – историк, философ, преподаватель высшей категории.

Предисловие автора

Дорогие мои читатели, хочу вас сразу предупредить, что современная еврейская семья использует все те же рецепты, которые использовали наши предки много лет, веков и тысячелетий назад.

Долгое проживание евреев в Европе наложило свой отпечаток на их кухню. Использовались те продукты, которые можно было купить на местных рынках. Некоторые ингредиенты традиционных блюд заменялись. Так возникло отличие в одних и тех же рецептах у ашкеназов[1] и сефардов[2]. Евреи Европы в основном жили беднее, чем евреи Востока, поэтому кухня у них более рациональная.

Я расскажу вам, какие блюда еврейской кухни готовятся в нашей семье на праздники и в будни. Наш род относится к ашкеназам, поэтому рецепты простые, приготовление блюд несложное, а результат вас обязательно порадует своим вкусом. На еврейской кухне не готовят втихомолку, обязательно что-нибудь обсуждают. Вот почему я добавила в книгу свои воспоминания. А пока готовятся блюда, можно почитать рассказы и сказки.

Бэтэавóн[3]!

[1] А ш к е н а з ы – субэтническая группа евреев, сформировавшаяся в Центральной Европе.

[2] С е ф а р д ы – субэтническая группа евреев, сформировавшаяся на Пиренейском полуострове, а затем внутри Халифата.

[3] Приятного аппетита (иврит).

ПЕСАХ

Пе́сах – иудейский праздник в память об Исходе евреев из Египта, освобождения их из рабства. Такое название праздник получил от слова «паса́х»[1] в честь того, что Всевышний миновал еврейские дома, уничтожая египетских первенцев. В Песах евреям предписано есть мацу, поэтому у праздника есть еще одно название – Праздник Мацы.



Маца

Маца́ – это тонкие пресные сухие лепешки из муки и воды, которые готовятся очень быстро. Процесс приготовления занимает не более 18 минут, чтобы не допустить сбраживания теста. «Во имя чего едим мы эту мацу? В память о том, что тесто у наших предков не успело закваситься, как явился к ним Владыка, Царь царей, Пресвятой, благословен Он, и освободил их. Как сказано: «"И испекли они из теста, которое вынесли из Египта, лепешки пресные, ибо оно еще не заквасилось, так как изгнаны были из Египта и не могли медлить, и даже пищи не приготовили себе"», – говорится в Пасхальной агаде́[2].

«Хлебом нашей бедности» называют мацу, мне же больше нравится называть ее «хлебом нашей свободы».

В детстве мацу в наш дом приносила бабушка Вера (Вива). Чтобы ее не заподозрили в соблюдении религиозных традиций, бабушка говорила, что мацой ее просто так угостил кто-то из подружек. Вера была коммунисткой, и темы еврейства и иудаизма в нашей семье никогда при детях не обсуждались. А мы были советскими детьми и при этом все поголовно считали себя русскими. Из «нерусских» только в наших играх тогда были немцы (которые фашисты). В остальной же жизни национальности вообще не вспоминались.

Однажды мы с бабушкой Верой пошли в старый город. Она оставила меня ждать под окнами одноэтажного дома, а сама зашла внутрь (потом я узнала, что это была синагога). На улице было тихо, безлюдно и очень солнечно. Я маялась от безделья и пыталась заглянуть в окна, но малый рост не позволял мне этого сделать. Я маршировала под теми окнами взад и вперед, пыталась послушать что-нибудь за дверью, в которую вошла бабушка, но там было тихо. Чтобы не скучать на чужой пустынной улице, я, маршируя под окнами синагоги, пела песню про то, как утро красит нежным светом стены древнего Кремля и просыпается с рассветом вся Советская страна[3]. Бабушка недолго была внутри. Она вышла, и мы поехали домой. А дома меня ждал сюрприз. Бабушка дала мне мацу, которая была самой вкусной в моей жизни. Это я сейчас знаю точно, так как за уже прожитое время я съела ее очень много: израильской, американской, французской, украинской и российской. Но вкус той мацы из детства не сравнить ни с чем! Наши женщины носили в синагогу муку в наволочках, а потом забирали готовую мацу, которую пекли в те времена в Симферополе. Уже давно мацу у нас не делают, а жаль. Она была тонкая, не сильно слоистая, с маленькими коричневыми дырочками. У нее был особый запах, и лично у меня она ассоциировалась со спокойным и каким-то теплым счастьем (счастье оно ведь разным бывает). Мацы тогда было немного, едва хватило бы для одной Пасхальной трапезы на всех членов нашей большой еврейской семьи. Я ела ее маленькими кусочками, но она все равно очень быстро заканчивалась. Теперь у нас с мацой проблем нет. И мы не только едим ее досыта, но и готовим из нее разные блюда (обычно это бывает на Песах, но также и в любое другое время, если в доме есть маца).

Бутерброды и сэндвичи из мацы

Практически любые ингредиенты можно использовать для приготовления бутербродов и сэндвичей из мацы. Лист квадратной мацы разломать на четыре приблизительно одинаковые части (пополам и каждую половину еще раз пополам). Этого хватит на 4 бутерброда или 2 сэндвича.

Мацу намазать сливочным сыром и сверху положить кружочки овощей (редис, огурец, помидор), присолить по вкусу и присыпать зеленью.

Мацу намазать сливочным сыром, сверху положить лист салата и на него красную икру.

Один кусочек мацы намазать майонезом, сверху положить вареную (или жареную) куриную грудинку (как вариант: колбасу, размятую консервированную рыбу), посыпать специями, добавить нарезанный кружочками маринованный или соленый огурчик, сверху накрыть вторым кусочком мацы.

На один кусочек мацы положить сыр для сэндвичей, сверху нарезанное пластинами вареное яйцо, на него – нарезанный кружочками помидор, потом немного майонеза, посыпать чесночным порошком и накрыть вторым кусочком мацы.

Мацу намазать смесью мелко натертого плавленого сырка (1 штука), чеснока (1 маленький зубчик) и майонеза (2 столовых ложки). Посыпать мелко рубленной петрушкой. Сверху можно накрыть вторым кусочком мацы.

Закусочный пирог из мацы (вариант 1)

Ингредиенты:
– 5 листов мацы;
– 1 банка консервированного тунца (другой рыбы);
– 2 средних луковицы;
– 2 яйца;
– 2 плавленых сырка;
– 3–4 средних картофелины;
– 2 моркови;
– 1 зубчик чеснока;
– 1 маленькая пачка майонеза;
– соль, черный перец, зеленый лук и петрушка – по вкусу

Приготовление:

Консервированную рыбу освободить от костей и размять вилкой. Добавить майонез, перемешать и выложить на нижний лист мацы. Луковицу мелко нарезать, полностью залить кипятком и оставить на 1 минуту. Потом воду слить, добавить в лук майонез, немного соли и выложить на второй лист мацы. Яйца сварить вкрутую. Отделить белок от желтка. Белок натереть на крупной терке. Плавленые сырки натереть на крупной терке, смешать с майонезом, белками и перцем. Выложить на третий лист мацы. Картофель отварить в мундире, очистить, натереть на крупной терке, добавить соль, перец, майонез и выложить на четвертый лист мацы. Морковь отварить, очистить, натереть на крупной терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, майонез, соль и перец по вкусу. Выложить на пятый лист мацы. Сверху посыпать растертыми желтками, мелко нарезанным зеленым луком и петрушкой.

Наверное, прочитав рецепт, вы сразу подумали, что это очень похоже на салат мимоза и на так называемую еврейскую закуску? Да, отвечу я вам. И на них тоже. Это тот случай, когда наша жизнь в Советском Союзе внесла свои коррективы в рецепт. И хоть идея слоеного салата не так нова, но использовать салат послойно на маце – это уже новация в нашей семейной кулинарии, которая принадлежит нам с Верой (моей дочерью Авивой).

Начинка закусочного пирога из мацы может быть любой. Количество слоев и их вариации – тоже.

Как вариант: вместо консервированной рыбы можно использовать вареную курицу, жареные грибы, омлет.

Закусочный пирог из мацы (вариант 2)

Ингредиенты:
– 4 листа мацы;
– 1 банка консервированной скумбрии (другой рыбы);

– 1 средняя сладкая (ялтинская) луковица;
– 2 больших моркови;
– 1 зубчик чеснока;
– 2 больших картофелины;
– 2 маленьких маринованных огурца;
– 2 яйца;
– 50 граммов твердого сыра;
– 1 маленькая пачка майонеза;
– соль, черный перец, зеленый лук, укроп и петрушка – по вкусу

Приготовление:

Консервированную рыбу освободить от костей и размять вилкой. Луковицу мелко нарезать, смешать с рыбой, добавить майонез, перемешать и выложить на нижний лист мацы. Вареную морковь натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс. Смешать морковь, чеснок, соль, перец, майонез, перемешать и выложить на второй лист мацы. Вареный картофель натереть на крупной терке. Огурцы мелко нарезать. Смешать картофель, огурцы, соль, перец, майонез, перемешать и выложить на третий лист мацы. Вареные вкрутую яйца натереть на крупной терке. Сыр натереть на мелкой терке. Укроп и петрушку мелко нарезать. Смешать яйца, сыр, зелень, добавить соль, перец, майонез, перемешать и выложить на четвертый лист мацы. Зеленый лук мелко нарезать и присыпать им пирог сверху.

Куриный бульон с кнейдлах из мацы

Ингредиенты:
– 1 курица весом 1–1,5 килограмма;
– 1 морковь;
– 1 луковица;
– 2 яйца;
– 4 литра воды;
– мацеме́л[4] *– сколько возьмет тесто (примерно 2 стакана мацемел выходит из 300 граммов мацы);*
– соль, черный перец – по вкусу;
– растительное масло, петрушка, укроп, зеленый лук (можно добавлять обжаренный лук)

Приготовление:

Бульон: курицу и очищенную целую луковицу залить холодной водой, поставить вариться. Морковь нарезать кружочками (я делаю из кружочков цветы, вырезая небольшие треугольники по краю), добавить в бульон. Можно добавить корень сельдерея и/или очищенный, порезанный на кусочки картофель. Довести до кипения. Снять пену, которая образуется при варке, и оставить вариться на слабом огне. Можно снять и часть жира. Когда лук сварится, достать его из бульона и выбросить. Достать курицу, охладить, отделить мясо от костей, разделить его на кусочки и возвратить в бульон.

Кне́йдлах: сделать муку из мацы (мацемел) пропустив ее через мясорубку. Залить мацемел двумя стаканами бульона, перемешать, накрыть крышкой и оставить на 15–20 минут для остывания и набухания. Потом добавить в получившееся тесто яйца (по желанию еще можно добавить жареный лук, мелко нарезанную зелень, шкварки). Из теста скатать шарики размером с грецкий орех. В отдельную кастрюлю отлить 1,5 литра бульона, довести его до кипения

и опустить в него кнейдлах. После того как кнейдлах всплывут, убавить огонь и варить 3–4 минуты. Держать под крышкой еще 10 минут. Выложить 2–4 кнейдлах в порционную тарелку и залить бульоном с курицей и овощами (или просто бульоном). Сверху посыпать зеленью.

Мацебрай

Популярное еврейское блюдо на Песах и вообще.

Ингредиенты:
– 2 яйца;
– 1 лист мацы;
– соль, черный перец – по вкусу

В качестве добавок в мацебра́й могут использоваться: крупно натертый твердый сыр, нарезанные тонкими кружочками сосиски, жареный лук, грибы, чеснок, зелень.

Приготовление:
Яйца разбить в миску, взбить венчиком до однородной массы. В яичную массу покрошить мацу, дать немного постоять. Вмешать в смесь соль, перец по вкусу, какую-нибудь добавку (по желанию) и вылить на горячую сковороду. Обжаривать с двух сторон, как блин. Подавать со сметаной и зеленью.

Творог со сметаной, сахаром и кусочками мацы

Приготовление:
Творог, сметану (молоко или сливки), сахар и маленькие кусочки мацы соединяем в количестве по вкусу. Можно добавлять тертый шоколад или кусочки ягод/фруктов. Очень просто, но очень вкусно!

Торт «Мацалеон»

Такое название для этого торта я придумала, объединив два слова: «маца» и «Наполеон» (который торт).

Ингредиенты:
– 1 банка сгущенного молока (вареного сгущенного молока);
– 1 пачка сливочного масла;
– 5 листов мацы;
– можно добавлять по вкусу ванилин, кокосовую стружку

Приготовление:
Масло размягчить, взбить миксером вместе со сгущенным молоком до однородного крема (при желании добавить ванилин). Промазать листы мацы (на сколько хватит крема). Сверху посыпать кокосовой стружкой или крошкой из мацы. Крем можно делать с вареной

сгущенкой (еще варианты крема: сливочный крем-сыр со взбитыми сливками, шоколадное масло со сгущенным молоком). Перед подачей охладить.

Сначала, когда мы только «возвращались» к своему еврейству, на Песах мы ходили в синагогу, а потом стали проводить Се́дер[5] Песах дома. Сейчас готовить на этот Праздник стало очень просто: мацу мы покупаем в синагоге, заказываем доставку жаренного на мангале мяса. Сварить яйцо и картофелину труда не составляет. А вот харо́сет мы делаем сами.

Харосет

Ингредиенты:
– 1 большое сладкое яблоко (сочных сортов);
– 0,5 чайной ложки (или по вкусу) корицы;
– 2 столовых ложки красного полусладкого вина

Приготовление:
Яблоко очистить от кожуры, вынуть сердцевину, натереть на мелкой терке. Добавить корицу и вино. Все перемешать, чтобы смесь приобрела консистенцию строительной глины. Получается очень вкусный и ароматный харосет, который съедается без остатка. Если яблоко не сладкое, можно добавить чайную ложку меда.

Традиционно в харосет принято добавлять орехи (грецкие или миндаль), но нам больше нравится харосет без орехов. Также можно добавлять тертые финики (4–5 штук), инжир или вообще заменять ими яблоко. Существует очень много разных рецептов харосета, но здесь приведен только тот, который использует наша современная еврейская семья.



Набор для домашнего Пасхального Седера. Последний Любавичский Ребе очень хотел, чтобы в каждой еврейской семье была на Песах именно маца-шмура, потому что она является «сохраненной» (от соприкосновения с водой зерна, муки)

Мой исход из Египта (рассказ)

Каждую весну еврейский народ отмечает Песах – праздник в честь исхода евреев из египетского рабства. Мы вспоминаем, как это было тогда, и благодарим Всевышнего за то, что дал нам возможность жить и существовать до сих пор. После физического исхода смысл этого Праздника стал заключаться в том, чтобы каждый еврей смог выйти из рабства духовного – «своего внутреннего египта». То есть стать по-настоящему свободным: свободным от своих страхов, внешних ограничений, чужого мнения.

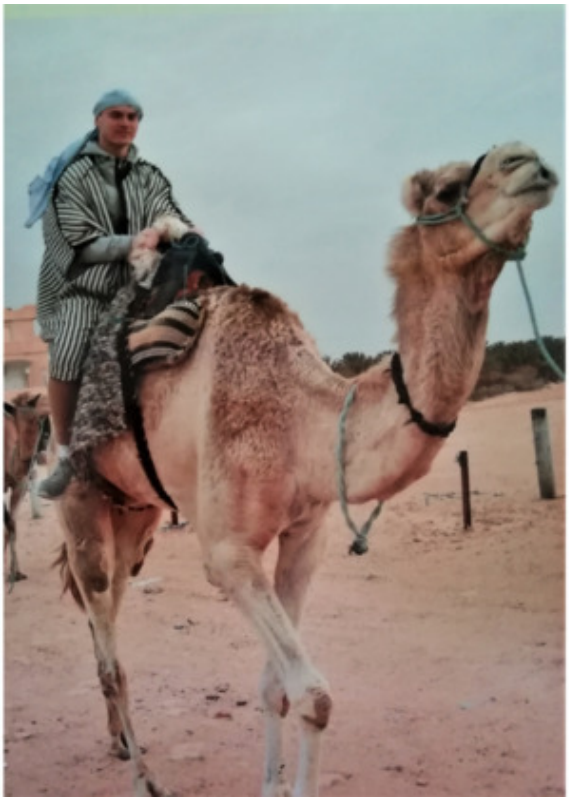
Не один Песах, сидя в синагоге за праздничным столом, задумывалась я о том, а вышла ли я из своего египта? И однажды Бог ответил на мой вопрос, дав почувствовать, что при всей моей видимой внешней свободе я все-таки нахожусь в личном внутреннем рабстве. Я работала над тем, чтобы слова: «На Всесильного я уповаю, не боюсь, что сделает мне человек?» (Теилим[6], 56:12) перестали быть для меня лишь символами, а стали несомненным убеждением. При этом на своем пути выхода из внутреннего египта я физиологически, как жажду, ощущала потребность оказаться в настоящей пустыне, чтобы выйти из нее. Я не стала разбираться в причинах этого желания и, как наш праотец Авраам, полностью доверившись Всевышнему, поехала в Сахару.

Я очень ждала встречи с пустыней. Мы въехали в нее незаметно, так как она – это живая часть мира людей, там обитающих. Пустыня огромна и многолика. В ней есть камни, горы и прекрасные оазисы. Но сердце мое забилось сильнее, когда мы въехали в пески. В первый день пути Сахара предстала передо мной теплой, ласковой, умиротворяющей. Мягкий песок барханов неудержимо манил, и я уселась на него, едва выпрыгнув из джипа. И тогда, и сейчас я не могу подобрать слова, чтобы описать все свои ощущения. Но я точно знаю, что там находится мое место силы. Прикоснувшись руками к песку и почувствовав его тепло, нежность и бархатистость, я оказалась вне времени. Страхи, сомнения, навязчиво-суетные мысли быстро оставили меня, уступив место покою, благодати и силе. Сосуд моей души был опустошен от старого и наполнен новым содержимым. Покидать Сахару мне не хотелось. Я влюбилась в нее, как говорится, окончательно и бесповоротно…

…Надвигалась буря. Фиолетово-серый небосвод и золотой песок составляли единое целое, и невозможно было понять: или небо является частью пустыни, или пустыня частью неба. Лучи заходящего солнца пробивались с исчезающих в тучах небес и расцвечивали барханы. Одни песчинки отблескивали, как алмазы, другие – как черный агат. Выглядело это так, будто на песчаном атласе были рассыпаны сокровища разбойников из пещеры Сезам. Все краски на полотне пустыни были насыщенными и одновременно приглушенными. Линии плавно изгибались и заваливали горизонт. Воздух был и не был, потому что был густо-недвижим. Этим воздухом не дышишь, а пьешь его. Он вливался в меня и наполнял светом звезд, которых мы не видели из-за туч, но которые смотрели на нас сверху. А потом хамсин[7] закружил нас в песковороте. Очки и чалма не спасали меня. Песок был в глазах, на губах, стремился забиться в нос. Появлявшийся иногда в небе белесый диск указывал на солнце. Порывы ветра были такими сильными, что мне казалось, могут свалить меня с верблюда или верблюда с его длинных ног. Холодная, жестокая и разъяренная Сахара пугала меня. Отъехав не более двух десятков метров от стоянки, мы потеряли ее из виду за стеной из песка и пыли. Там, где еще вчера пролегал путь, сегодня в танце с ветром двигались барханы. Но наши верблюды

уверенно шли вперед. Я не понимала, где нахожусь и не видела вокруг себя ничего, кроме бушующего песка. Страх липкими ручейками стекал по спине. Пустынный халат, который был на мне, раздувался от ветра, делая меня похожей на огромную хищную птицу, и от этого становилось еще страшней. Когда мой верблюд спускался с бархана, из-за ограниченной видимости мне казалось, что мы летим в пропасть. От ужаса я так крепко обхватила дугу седла, что мои пальцы потом какое-то время не могли разогнуться. «Господи, теперь я представляю, как во время бурь чувствовали себя евреи, вышедшие из Египта и сорок лет бродившие по пустыне», – подумала я.

Огромное облегчение испытала я, когда увидела впереди едва различимые черные контуры пальмовых островков. Чувство облегчения сменилось чувством огромной благодарности Богу за то, что Он привел меня сюда, дал пережить опыт предков и вывел из пустыни «рукой сильной и мышцей простертой, ибо навеки милосердие Его» (Теилим, 136:12). Я не только почувствовала себя свободной, я ощутила себя частью своего народа, который жил раньше, живет сейчас и будет жить после меня – той отдельной единицей, без которой невозможно целое, некогда стоявшее пред Господом у подножия горы Синай. И тогда я поняла, что мой исход из внутреннего рабства свершился. Я твердо знала, что мой египет больше не со мной. Он остался там, далеко в пустыне, которая развеет его на песчинки, из которых вновь соберет барханы, а потом разрушит и их…



[1] П а с а х – миновал, прошел мимо (иврит).

[2] А г а д а – повествование (иврит). Часть устной Торы, записанная в форме притч, историй, иносказаний.

[3] «Москва майская» В. Лебедев-Кумач.

[4] М а ц е м е л – мука из мацы.

[5] С е д е р – порядок проведения ритуальной пасхальной трапезы.

[6] Т е и л и м – псалмы (иврит).
[7] Х а м с и н – сухой, изнуряющий, жаркий ветер.

ДЕНЬ НЕЗАВИСИМОСТИ ИЗРАИЛЯ

В благотворительном еврейском центре «Хесед Шимон» (г. Симферополь) мы очень много узнали об истории и традициях еврейского народа. Именно здесь мы получили свое первое «еврейское образование». И теперь наша семья тоже причастна к истории и соблюдает традиции своего народа. Так, одной из самых молодых традиций в нашей семье является празднование Дня Независимости Израиля[1]. В Израиле в этот день принято выезжать на природу и жарить мясо на огне. Мы на природу не выезжаем, но традиционно отмечаем День Независимости жаренными на электрическом вертеле мясом, колбасными изделиями и овощами.

Ну, с колбасой все понятно: мы режем ее на куски, насаживаем на шампуры и обжариваем несколько минут на электровертеле. А вот для грибов (шампиньонов) и мяса мы используем разные маринады и соусы. Некоторые из них рождаются сами по себе, мгновенно (из того, что есть на кухне), а некоторые используются нами на протяжении многих лет. Но в любой маринад мы добавляем репчатый лук, чеснок, зелень (петрушку, укроп), черный перец и соль. А самый простой маринад – это с майонезом, который всегда есть у нас дома.

Вот рецепты некоторых приготавливаемых нами маринадов и соусов:

Маринады

Для грибов

Свежие шампиньоны вымыть. В зависимости от размера, чтобы грибы хорошо поместились на вертел, отрезать ножки и разрезать шляпки.

Подготовленные грибы положить в пакет и залить смесью соевого соуса, прованских трав и паприки (ингредиенты добавляются по вкусу и по количеству грибов). Пакет завязать, встряхнуть, чтобы грибы равномерно промариновались и оставить на 20 минут.

Для птицы/мяса

Ингредиенты:
– 3 средних помидора (кислый и сочный сорт);
– 2–3 средние луковицы;
– 2 столовых ложки сушеного базилика или 1 небольшой пучок свежего базилика;
– 0,5 стакана растительного масла;
– 0,5 стакана соевого соуса;
– 6 зубчиков чеснока;
– по 1 небольшому пучку укропа, петрушки;
– соль, черный перец – по вкусу
(по желанию можно добавить острый красный перец или хариссу – по вкусу)

Приготовление:

Помидоры мелко нарезать (в маринаде нужен их сок), смешать с мясом (мяса по весу должно быть в 2 раза больше помидоров). Лук нарезать полукольцами, немного присолить,

чтобы быстрее дал сок, и перемять руками отдельно от мяса, потому что для маринада также нужен его сок, а переминать лук с мясом неудобно. Чеснок раздавить ножом, а затем мелко порубить. Лук, чеснок (при желании острый красный перец) добавить к мясу с помидорами и перемешать. Залить соевым соусом. Зелень можно крупно порезать, а можно добавить целыми веточками. Перемешать с мясом и овощами. Поставить в холодильник на 2 часа. Пока мясо маринуется, в растительное масло добавить базилик, черный перец и соль, перемешать и оставить настаиваться. Через 2 часа добавить к мясу с овощами растительное масло со специями, перемешать, выложить в закрытую посуду и поставить в холодильник на 6–8 часов (можно на ночь).

Соусы

Соус из сметаны с укропом и чесноком

Подается к овощам и известен всем советским евреям.

Ингредиенты:
– 200 граммов сметаны (можно заменить майонезом);
– 0,5 пучка укропа;
– 1 зубчик чеснока (или по вкусу)

Приготовление:
Добавить в сметану (можно заменить майонезом или сделать смесь из сметаны и майонеза в пропорции 1:1) мелко нарезанный укроп и пропущенный через пресс чеснок, хорошо перемешать.

Лично мне больше нравится этот соус с майонезом. У него тогда более яркий вкус, как по мне. Этот соус также идеально сочетается с обжаренной до хрустящей корочки вареной картошечкой и тонко нарезанной маринованной селедочкой.

Схуг – йеменский острый соус из перца чили, чеснока, трав и приправ, завезенный когда-то в Израиль йеменскими евреями. Но мы об этом еще не знали, когда попробовали его «русский аналог», и потом, когда начали сами готовить его дома. Есть у нас с Верой старший товарищ – Анатолий Самуилович Вольвовский (близкие зовут его просто Самойлович). Когда-то мы с ним вместе работали. В советские времена Самойлович работал шеф-поваром в разных ресторанах. Его папа еврей. Думаю, это сказалось на вкусовых предпочтениях нашего шефа. Как-то раз Самойлович подал нам на обед люля-кебаб, а к ним – томатный соус с кинзой. Вкус этого соуса мне понравился, но захотелось сделать его более ярким, добавить чеснока и красного перца для остроты. Да и кинзы побольше. Мы с Верой пошли в магазин за томатным соусом, и на глаза нам сразу попался кетчуп чили фирмы Махеев. В этом кетчупе есть кусочки овощей и хороший набор натуральных специй. Его мы и взяли. Сделали соус и назвали его «кинзячий». Очень понравился всей нашей семье этот соус, и с тех пор мы делаем его постоянно. Он стал нашим традиционным семейным блюдом. Ни один праздник теперь не обходится без него на столе. Он подается к мясу, но будет хорош и к грибам, и к овощам. На свой 50-й день рождения я получила в подарок книгу «Топ-100 самой еврейской еды» Аланы Ньюхаус. Из нее-то я и узнала, что наш соус кинзячий на самом деле упрощенный вариант схуга. Вероятно, здесь сработала генетическая вкусовая память и не только Ростовских, но и Вольвовских.

Наш современный рецепт схуга прост, но, несмотря на это, соус получается очень ароматным и вкусным.

Соус кинзячий (упрощенный вариант схуга)

Ингредиенты:
– 1 пачка кетчупа чили (предпочтительно Махеев);
– 1 пучок кинзы;
– 1–2 зубчика чеснока (или по вкусу)

Приготовление:
Добавить в кетчуп мелко нарезанную кинзу и пропущенный через пресс чеснок, хорошо перемешать.

Это доставка (рассказ)

Я закончила слушать лекцию по микроэкономике и поняла, что очень сильно проголодалась. Как бы в ответ на мое обострившееся чувство голода, ВКонтакте выскочила реклама сета из роллов какого-то нового кафе по заманчиво низкой цене. «Ну, что ж, надо попробовать эти роллы», – подумала я и заказала их с доставкой на дом. Через полчаса раздался звонок с неизвестного мне номера телефона. «Это курьер», – подумала я и приняла звонок. «Ну что, ждешь меня?» – услышала я из трубки незнакомый мужской голос. «Извините, а кто это?» – спросила я, внутренне съеживаясь от страха, потому что мое воображение в ярких красках уже рисовало мне жуткого маньяка, находящегося с другой стороны двери в квартиру, который пришел меня убить не иначе, как Доктор Лектер. «А ты кого ждешь?» – низким и страшным голосом ответила трубка. Руки и ноги мои затряслись, и голос предательски пропал. Я истерически стала перебирать в памяти способы спасения от маньяка и с ужасом поняла, что их у меня нет. Мысленно я уже смирилась со своим трагическим и очень близким будущим, и тут в мое сознание ворвались слова: «Вера, Вера, але, ты здесь? Ты чего молчишь? Это Вадим Аврамян, ты доставку заказывала? Я тебе суши привез». Цепкие клещи страха медленно отпустили сначала мой мозг, а потом и тело. «Вадик, блин, ты меня напугал, – ответила я. – Открываю».

В квартиру ввалился огромный чернявый курьер, в котором я узнала своего приятеля из детства. В последний раз мы виделись больше трех лет назад. За это время он превратился из мальчика-подростка в мужчину. Конечно же, изменился и его голос. «Я сейчас на своей машине работаю в службе доставки, – пояснил мне Вадим. – Мне дают разные заказы, и я их развожу». Вадик уверенно прошагал на кухню и поставил на стол доставленную мне еду. «Как дела?» – задал он вопрос, ответ на который его вовсе не интересовал, потому что, не дожидаясь ответа, он сразу же спросил: «А что ты тут заказала?» и ловко выпотрошил пакет. «Красивые…и вкусные, наверное…» – каким-то грустно-голодным голосом произнес он. И мне ничего не оставалось делать, как угостить его этими роллами. «Как дела?» – еще раз спросил меня Вадик, быстро усаживаясь за стол. И опять, не дожидаясь ответа, сказал: «Мне тарелку не надо, я из коробки поем». Я все-таки поставила перед ним тарелку, вилку и комплект палочек. Пока я наливала соевый соус, Вадим уминал роллы и с набитым ртом, шамкая, рассказывал о себе: «Мы теперь шивем в Песчанке, у наш там швой дом». Потом он проглотил роллы, икнул, забил рот новой порцией и продолжил свой рассказ: «У наш там гаштиница для шивотных, ешли надо, то шдавай нам шваю шабаку, когда куда-нибудь захошешь поехать». Рука Вадика брала роллы из коробки и складывала их в рот, как производственный робот-автомат. Когда

от целого сета осталось всего три кусочка, рука его на несколько секунд зависла над коробкой, дрогнула и вернулась ни с чем. «Как дела? – опять спросил меня Вадик. – Может, чаю попьем?»

[1] Главный государственный праздник Израиля, отмечаемый ежегодно в память о провозглашении Государства Израиль 14 мая 1948 года (5 ияра 5708 года по еврейскому календарю).

ШАВУОТ

На пятидесятый день после Песаха наступает праздник дарования Торы еврейскому народу – Шавуо́т. Земля Израиля питает тело человека молоком и медом, а Тора – душу. Поэтому в Шавуот принято есть молочные блюда.



На этот Праздник в нашей семье готовят:

Каша гречневая молочная

Ингредиенты:
– 1 литр молока;
– 1 стакан гречневой крупы;
– 2 стакана воды;

– 1 щепотка соли;
– сливочное масло, сахар – по вкусу

Приготовление:
Гречневую крупу промыть, залить водой. Добавить соль и варить до готовности. В готовую кашу добавить масло, хорошо перемешать. Разложить кашу по тарелкам. Добавить сахар по вкусу и залить молоком.

Я люблю заливать горячую кашу холодным молоком и сразу ее есть. Тогда удивительно вкусно сочетается холодное молоко и горячая, сладко-масляная каша.

Суп вермишелевый молочный

Ингредиенты:
– 1 литр молока;
– 120 граммов вермишели;
– 20 граммов сливочного масла;
– 2 столовых ложки сахара;
– 1 щепотка соли

Приготовление:
В кипящее молоко добавить вермишель и варить до готовности. Первые 2–3 минуты варки вермишель необходимо перемешивать, чтобы не прилипла к стенкам кастрюли и не слиплась между собой. В конце варки добавить масло, сахар, соль по вкусу.

При остывании суп загустевает. В густой суп можно добавить 1–2 сырых яйца (также можно добавить творог, корицу, фрукты), немного муки и запечь в духовке – и тогда у вас получится кугель.

Суп рисовый молочный

Ингредиенты:
– 1 литр молока;
– 4 столовых ложки риса;
– 20 граммов сливочного масла;
– 2 столовых ложки сахара;
– 1 щепотка соли

Приготовление:
Рис промыть, отварить в подсоленной воде 5–6 минут. Молоко довести до кипения и вложить в него рис, варить 20 минут. В конце варки добавить масло, сахар, соль по вкусу.

Рисовый суп вкусен как в горячем, так и в холодном виде. Лично мне он больше нравится, когда холодный. Мы едим его с хлебом, намазанным сливочным маслом и покрытым ломтиком твердого сыра.

Суп молочный с овощами и манкой

Мне очень нравится этот суп.

Ингредиенты:
– 1,5 литра воды;
– 1 лавровый лист;
– 1 средняя морковь;
– 2–3 картофелины;
– 1 небольшая луковица;
– 1 стакан молока;
– 1 чайная ложка сухих сливок (без горки);
– немного цветной капусты;
– 2–3 столовых ложки манной крупы;
– сливочное масло для жарки лука;
– соль, черный перец, петрушка, укроп, зеленый лук – по вкусу

Приготовление:
Лавровый лист, нарезанную брусочками морковь и нарезанный средними кусочками картофель залить водой и поставить вариться. После закипания бульона добавить в него сухие сливки, молоко (можно полностью заменить сухими сливками), манную крупу, разобранную на небольшие пучки цветную капусту и пассерованный на сливочном масле лук. Поперчить и посолить по вкусу. Варить на медленном огне 15 минут, убирая пенку от молока. Достать и выбросить лавровый лист. За 5 минут до окончания варки супа добавить в него мелко нарезанные укроп, петрушку и зеленый лук.

В последнее время мы варим супы и каши в мультиварке, они получаются вкусными. Это еще одно из проявлений современности в наших кулинарных рецептах. А еще в Шавуот мы едим блинчики с творогом, вареники с творогом, вареники с клубникой, вареники с вишней, но все это мы уже покупаем в магазинах, а не делаем сами. И это тоже современная особенность.

Рулет

Мы любим готовить на Шавуот (и не только) рулеты с творогом и зеленью или с сыром и зеленью.

Ингредиенты:
– 0,5 килограмма слоеного теста дрожжевого или бездрожжевого (мы покупаем в магазине);
– 1 яйцо (понадобится только желток);
– 1 столовая ложка молока;
– начинка – по выбору и вкусу

Приготовление:
Тесто раскатать в прямоугольник толщиной 0,5–0,7 сантиметра. Сверху выложить начинку и завернуть в рулет. Рулет нарезать на порционные куски, смазать желтком, смешан-

ным с молоком. Выложить на противень, покрытый пекарской бумагой. Выпекать до готовности.

В качестве начинки могут использоваться:
– творог с чесноком, зеленью и сметаной;
– твердый сыр с рубленым яйцом и зеленым луком;
– плавленый сыр с чесноком, зеленью и майонезом;
– картофель с жареным луком и перцем;
– жаренные или вареные грибы с сыром;
– вареные грибы с маринованными огурцами;
– творог с изюмом и сахаром;
– финиковая паста
и множество любых других (*кошерных*) вариантов.

В детстве мне очень нравилось, когда во дворе дома на улице Большевистской, где наша семья жила вместе с семьей бабушки Сони Беспрозванной и ее мужа – дедушки Яши (я считала их своими родными бабушкой и дедушкой), на праздник Шавуот накрывался большой стол. Сначала на этом столе женщины делали ленивые вареники с творогом, которые варили в огромной кастрюле на нашей кухне. А потом вываливали их в большой эмалированный таз и щедро поливали растопленным сливочным маслом с сахаром. Это были мои любимые посиделки. К нам приходили родственники и друзья, благо все жили недалеко друг от друга. На улице было тепло, темнело уже поздно. Поэтому я успевала пообщаться и поиграть со всеми, кто был во дворе. Варениками я объедалась вдоволь, а потом тихо сидела на коленях у бабушки Сони, положив голову на ее роскошную грудь, и слушала разговоры старших. Я мало понимала, о чем они говорят. Их речь звучала для меня просто как музыка. Бабушкино платье в мелкий цветочек, исходящий от нее запах печенья и много смеха вокруг делали меня счастливой. Папа играл на гитаре и пел, ему подпевали все, кто был за столом. Потом мы все вместе убирали со стола, мыли посуду, возвращались на скамейку возле дома, над которой светил фонарь, и еще какое-то время сидели, о чем-то негромко разговаривая. Я смотрела на небо, пытаясь увидеть, как появляются звезды, но глаза закрывались совершенно незаметно для меня. Это было замечательное время! С тех пор ленивые вареники с творогом на Шавуот у нас есть всегда.

Ленивые вареники

Ингредиенты:
– 1 пачка творога;
– 1 яйцо;
– 1 столовая ложка сахара;
– 1 щепотка соли;
– 4–5 столовых ложки муки (с горкой);
– 2 литра воды и 0,5 чайной ложки соли – для варки;
– 50 граммов растопленного сливочного масла и сахар для заливки – по вкусу

Приготовление:

Творог растереть с яйцом, сахаром, солью. Добавить муку, замесить тесто (оно должно быть очень мягким). Раскатать его колбаской диаметром 2 сантиметра и порезать на кусочки по 1 сантиметру. Вареники опустить в кипящую воду и варить после закипания 3–4 минуты. Готовые вареники выложить в миску и полить растопленным сливочным маслом с сахаром,

перемешать. Разложить по порциям и подавать со сметаной (сгущенным молоком или вареньем).



РОШ аШАНА

Рош аШана́ («Голова года») – очень люблю этот праздник за то, что за ним следует новый счастливый год. И хоть это день Высшего Суда, когда Богом определяется приговор на год следующий, каждый еврей радуется, веселится и благодарит Господа за хорошую новую запись в Книге жизни.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.