

Рецепты свадебной еврейской кухни

Цимес мит кнейдлах

Ингредиенты:

- морковь — ½ кг
- Изюм — ½ ст.
- чернослив — 8–10 шт.
- сливочное масло — 50 г
- соль — ½ ч. л.
- сахар — ½ ст. л.
- манная каша — 1 ст.
- яйцо — 1 шт.
- перец — ¼ ч. л.

Приготовление:

1. Нарезьте морковь мелкими кубиками, слегка обжарьте на масле в сотейнике, залейте водой так, чтобы она слегка покрыла морковь, и, закрыв крышкой, тушите до полу готовности.
2. Смешайте манную кашу, сырое яйцо, масло, перец, соль и скатайте шарики величиной с грецкий орех. Запанируйте шарики в муку.
3. В тушеную морковь положите кнейдлах (шарики), добавьте изюм, чернослив, сахар, соль, дайте закипеть, доведите до готовности на слабом огне.

Гефилте фиш

Ингредиенты:

- Свежая рыба — 1,5 кг
- свекла — 2 шт.
- лук — 5–6 шт.
- морковь — 2 шт.
- петрушка — по вкусу
- булка — 100 г
- яйцо — 1 шт.
- соль, перец — по вкусу

- растительное масло — 2 ст. л.
- лавровый лист
- хрен

Приготовление:

1. Приготовьте для фарширования крупную рыбу: карпа или щуку. Очистите рыбу от чешуи, отделите голову от тушки и вычистите внутренности, не разрезая брюхо. Из головы удалите жабры и глаза и обработайте ее так, чтобы она стала полой. Промойте рыбу под струей холодной воды.
2. Разрежьте рыбу поперек на крупные куски шириной 4–5 см. Острым ножом отделите филе рыбы от кожи и костей, оставляя подкожный слой не более 0,5 см.
3. Фарш порубите секачом — сначала мясо, потом лук — или пропустите через мясорубку. Добавьте замоченную в воде и отжатую белую черствую булку без корки, яйцо, соль и перец по вкусу. Тщательно вымесите фарш руками. Если рыба сухая, пропустите через мясорубку морковь и добавьте в фарш. Если фарш получился крутым, добавьте немного воды.
4. Смочите руки в холодной воде и начините кожу, а также голову и хвост рыбы фаршем.
5. Нашинкуйте морковь и свеклу соломкой, лук нарежьте полукольцами, измельчите петрушку.
6. Положите на дно сотейника часть лука, петрушки, моркови и свеклы, положите слой рыбы, слегка посолите и поперчите, затем выложите следующий слой овощей и рыбы, снова посолите и поперчите. Чередуйте слои овощей и рыбы так, чтобы сверху оказались овощи.
7. Прикройте верхний слой шелухой лука, положите лавровый лист, добавьте растительное масло, залейте холодной водой. Доведите до кипения и варите на слабом огне 2–2,5 часа.
8. Готовую гефилте фиш выложите на блюдо, придав ей вид целой рыбы, морковь и свеклу разложите вокруг. Залейте блюдо процеженным бульоном. К рыбе подайте хрен.

Бульон с куриными кнелями

Ингредиенты:

- курица — 800 г
- лук — 1 шт.
- морковь — 1 шт.
- белый хлеб — 2 ломтика

- яйцо — 1 шт.
- соль — по вкусу
- зелень

Приготовление:

1. Обработайте курицу, отделите мясо от костей. Сварите из костей бульон, добавив лук, морковь и зелень. Посолите.
2. Куриное мясо дважды пропустите через мясорубку. Замоченный в воде белый хлеб без корочки смешайте с фаршем и снова пропустите через мясорубку. Добавьте яйцо и соль.
3. Поставьте кастрюлю с полученной массой (кнельной массой) в миску со льдом или холодной водой. Охлажденную массу взбейте миксером, продолжая держать на холоде.
4. Вскипятите небольшое количество бульона. Кнельную массу набирайте столовой ложкой без горки. Ребром другой ложки делайте насечки на кнелях и опускайте их в бульон.
5. Доведите бульон до кипения, уменьшите огонь до слабого, варите 5 минут. Когда кнели будут готовы, они всплывут на поверхность.
6. Положите в тарелку 5–6 кнелей, залейте прозрачным бульоном.

Кнели можно использовать и как второе блюдо с добавлением белого соуса. Для приготовления соуса муку спассеруйте на масле, добавьте горячий бульон, посолите и размешайте.

Цимес морковный с изюмом и черносливом

Ингредиенты:

- курица — 1 кг
- морковь — 500 г
- изюм — 50 г
- чернослив — 10 шт.
- сахар — 300 г
- соль — ½ ч. Л

Приготовление:

1. Курицу разделайте на порции, посолите, обжарьте в сотейнике.
2. Выложите куски курицы на тарелку, а в оставшемся жире пожарьте морковь, нарезанную кружочками.

3. Налейте воды, чтобы она закрыла морковь, накройте крышкой и тушите до полуготовности на слабом огне.
4. Добавьте изюм, замоченный заранее чернослив, сахар, соль, положите куски курицы, доведите до готовности.

Флуден

Ингредиенты:

- сахар — 3 ч. л.
- масло — 200 г
- яйца — 2 шт.
- сметана — 1 ст.
- мука — 4, 5 ст.

Для начинки:

- варенье — 150 г
- орехи — 4 ст.л.
- изюм — 1 ст.
- хлебные крошки — ½ ст.

Приготовление:

1. Для начинки изюм промойте, обсушите, добавьте крупно накрошенный хлеб и остальные ингредиенты и перемешайте.
2. Для теста яйца разотрите с размягченным маргарином, 1/2 стакана муки и сметаной.
3. Добавьте оставшуюся муку и замесите очень крутое тесто.
4. Тесто разрежьте на 5–6 кусков, каждый тонко раскатайте, выложите сверху начинку и сверните изделия рулетами.
5. Рулеты уложите в смазанную маслом форму, нарежьте каждый из них по диагонали ромбиками и посыпьте сахаром, смешанным с корицей.
6. Выпекайте около 1 часа при 160 °С.

Струдл с яблочно-ореховой начинкой

Ингредиенты:

- орехи — 1,5 ст.
- яблоки — 4 шт.
- цедра лимона — 2 ст. л.
- сок лимонный — 2 ст. л.
- изюм — 1 ст.
- сахар — ½ ст.
- корица — 2 ч. л.

Приготовление:

1. Приготовьте тесто, как в предыдущем рецепте.
2. Раскатайте его, сбрызните маслом, посыпьте измельченными и подсушенными орехами.
3. Смешайте рубленые яблоки, лимонную цедру, изюм, лимонный сок. Положите эту смесь поверх орехов, сверху посыпьте сахаром, смешанным с корицей.
4. Скатайте рулет. Выпекайте на среднем огне 45 минут.

Айнгемахц (редька в меду)

Ингредиенты:

- редька — 1 кг
- сахар — 2 ст.
- мед — 2 ст.
- вода — 2 ст.
- орехи — 200 г
- имбирь — 0,5–1 ч. л.
- цедра апельсина.

Приготовление:

1. Черную редьку очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Отварите в небольшом количестве воды почти до готовности. Обдайте холодной водой и обсушите на дуршлаге.
2. Приготовьте раствор воды, сахара и меда (можно искусственного),

доведите до кипения и опустите в него приготовленную редьку. Варите 5–10 минут, затем добавьте апельсиновую цедру.

3. Продолжайте варить под крышкой до тех пор, пока редька не впитает всю жидкость. Тогда добавьте измельченные орехи и имбирь и варите, все время помешивая ложкой, до того момента, когда редька приобретет светло-коричневый цвет.

Имберлах (морковь в сахаре)

Ингредиенты:

- морковь — 1 кг
- сахар — 1 кг
- апельсиновая цедра — 100 г
- орехи — 200 г
- имбирь — по вкусу

Приготовление:

1. Морковь очистите, тщательно промойте, натрите на мелкой терке. Натертую морковь смешайте с сахарным песком, добавьте измельченную апельсиновую или лимонную цедру.
2. Варите на небольшом огне под крышкой до тех пор, пока морковь не впитает всю жидкость. Добавьте измельченные подсушенные орехи и имбирь.
3. На смоченную водой доску выложите всю массу, разровняйте ложкой или смоченной водой скалкой и оставьте на 10-12 часов.
4. Разрежьте имберлах на отдельные квадратики и переверните их на другую сторону. Оставьте сохнуть на 2-3 дня, переворачивая время от времени.

Имберлах из мацы

Ингредиенты:

- толченая маца — 2,5 ст.
- сахар — 2 ст. л.
- мед — 500 г
- имбирь — по вкусу

Приготовление:

1. Растопите в кастрюле мед, добавьте сахар и толченую мацу (в маце не должно быть мелкой муки, только кусочки). Варите на малом огне 15–20 минут, пока маца не порозовеет.
2. Выложите мацу на смоченную водой доску и мокрыми руками или мокрой скалкой разровняйте слоем толщиной 1 см.
3. Дайте немного остыть, посыпьте имбирем и нарежьте квадратиками.

Кугел из шпината

Ингредиенты:

- шпинат — 1,5 кг
- творог — 350 г
- яйца — 4 шт.
- брынза — 60 г
- сливочное масло — 80 г
- молоко — 400 мл
- манная крупа

Приготовление:

1. Тщательно промойте шпинат, нарежьте, отварите в молоке до полуготовности.
2. Яйца, творог и 40 г размягченного масла хорошо взбейте и смешайте со слегка остывшим шпинатом. Добавьте немного манной крупы.
3. Оставшимся маслом смажьте противень, выложите полученную массу, посыпьте тертой брынзой, сбрызните маслом.
4. Запекайте в умеренно горячей духовке, подавайте горячим.

Гехалте геринг (форшмак)

Ингредиенты:

- сельдь жирная — 2 шт.
- булка — 2–3 ломтика
- яйца — 2–3 шт.
- лук — 1 шт.

- яблоко — 1 шт.
- растительное масло — 4 ст. л.
- сахар — 1 ч. л.
- уксус — 7 ст. л.
- зеленый лук — по вкусу

Приготовление:

1. Вымочите сельдь в холодной воде в течение 3 часов (малосольную сельдь можно не вымачивать), а затем разделайте ее, отделив мясо от костей.
2. Яйца сварите вкрутую, булку замочите в воде, лук и яблоко очистите.
3. Пропустите через мясорубку филе сельди, яичные белки, булку, лук и яблоко, тщательно перемешайте, добавьте часть масла, снова перемешайте или пропустите еще раз через мясорубку.
4. Добавьте остальное масло, уксус, перемешайте и выложите на селедочницу, посыпьте рублеными желтками и зеленым луком.

Пряник лэках

Ингредиенты:

Для жженки:

- сахар — 4 ст. л.
- вода — 1 ст. л.

Для теста:

- мука — 3,5 ст.
- мед — 300 г
- сахар — 1,5 ст.
- растительное масло — 1 ст. л.
- яйца — 2 шт.
- гвоздика — по вкусу
- сода — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- миндаль — 50 г
- яйцо для смазки

Приготовление:

1. Сварите жженку. Для этого на сковороду насыпьте сахар, влейте немного воды и нагревайте смесь, пока она не приобретет темно-коричневый цвет. В готовую жженку добавляйте понемногу горячую воду до растворения и

- процедите.
2. Сварите сироп из меда, сахара и жженки. Немного охладите и добавьте яйца, подсолнечное масло, гвоздику и муку. Положите соду и замесите тесто.
 3. Готовое тесто оставьте на 10 часов, затем сформируйте пряники, выложите на противень, смажьте пряники яйцом, украсьте миндалем и выпекайте при температуре 180–190° в течение 45–50 минут.

Кихелах (коржики)

Ингредиенты:

- маргарин — 230 г
- сахар — 200 г
- сметана — 200 г
- яйцо — 1 шт.
- мука — 2,5–3 ст.
- сода — 1 ч. л

Приготовление:

1. Маргарин растопите, добавьте сахар, сметану, яйцо, хорошо перемешайте.
2. Всыпьте муку и соду, замесите некрутое тесто. Раскатайте пласт толщиной 0,5 см, вырежьте кружочки желаемого диаметра, обмакните одной стороной в корицу, смешанную с сахарной пудрой, и выложите на противень.
3. Выпекайте в разогретой духовке на среднем огне 20 минут.

Печеные яблоки

Ингредиенты:

- яблоки
- сахар (или густое варенье)

Приготовление:

1. Срежьте с яблок верхушки (это будут крышечки). Выньте серединки, положите в каждое яблоко ложечку сахара (можно густого варенья).

- Закройте крышечками.
2. Уложите подготовленные яблоки в небольшую кастрюлю, вставьте эту кастрюлю в другую, широкую, в которую налейте воды до половины.
 3. Поставьте на небольшой огонь. Варите до готовности.

Гоголь-моголь

Ингредиенты:

- яичные желтки — 2 шт.
- сахар — 5–6 ч. л.
- сливочное масло — 2 ст. л.
- какао — 1–2 ч. л.

Приготовление:

1. Разотрите желтки до светло-желтого цвета. Постепенно добавляйте сахар по одной ложке, продолжая растирать.
2. Когда желтки с сахаром превратятся в однородную светлую массу, добавьте размягченное, но не разогретое, масло и снова разотрите массу.
3. По желанию добавьте какао.
4. Подавайте с горячим молоком.