

**РЕЦЕПТЫ
ЕВРЕЙСКОЙ
КУХНИ**



**ЦЕНТР КУЛЬТУРЫ ГОРСКИХ ЕВРЕЕВ
«ТОВУШИ»**

**РЕЦЕПТЫ
ЕВРЕЙСКОЙ КУХНИ**

Под редакцией С. А. Даниловой



**НАЛЬЧИК
1991 г.**

ББК 36.99

Р 459

Р 459

Рецепты еврейской кухни (под редакцией
С. А. Даниловой)

(Филиал «ТОВУШИ» ЦЭВ К-Б отделения ВФК)
3.000 экз. В брошюре даются рецепты еврейской кухни
(европейских и горских евреев)

ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ.

Ввиду исторически сложившегося расселения евреев по различным странам, еврейская кухня, кроме своих чисто традиционных особенностей вобрала в себя отдельные элементы польской, немецкой кулинарии, а также кухонь караимов, горских евреев, молдавских, бухарских евреев, на которых в свою очередь наложила сильный отпечаток турецкая и иранская кухня.

Традиционная еврейская кухня уходит корнями вглубь веков и во многом связана с религиозными обычаями этого древнего народа. Религия предписывает евреям, также как арабам и мусульманам, не есть свинину, а в пищу употреблять мясо только парнскопытных животных — говядину, баранину, а также домашнюю птицу — кур, гусей. Для приготовления мясных блюд используется только говяжий или гусиный жир. Вторые мясные блюда готовят как из натурального, так и из рубленного мяса.

Из рыбных холодных закусок наиболее широко известны фаршированные щука, карп, лещ, сазан. Фаршем служит мякоть рыбы, белый хлеб, лук репчатый, яйцо, растительное масло, сахар. Начиненные куски рыбы варят в соусе с овощами и подают с хреном. Любят евреи и рыбу тушёную с овощами.

Много готовится различных блюд — мандалах, фарфельки, запеканка из мацы, кнедли из мацы и т. д. Маца — национальный вид хлеба, который готовится на пасху, связан с историей народа и представляет собой несдобное пресное тесто. Изделия по внешнему виду близко к вафельному тесту, но очень плотному.

1. ЗАКУСКИ.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ.

0,5 кг. печени, 2—3 луковицы, 2 крутых яйца, 100 гр. куриного сала со шкварками.

Печень промыть, нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон, жарить до исчезновения крови при прокалывании вилкой. Отдельно обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета, пропустить через мясорубку печень, лук, яйца, растопленный куриный жир, тщательно перемешать. Переложить на тарелку, придать округлую форму, обложить ломтиками крутых яиц и посыпать нарезанным зеленым луком.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ

Филе одной курицы, два яйца, 2 ст. ложки жира, 2—3 луковицы, сало со шкварками курицы.

Отваренное мясо курицы, снятое с грудки, перекрутить через мясорубку вместе с крутыми яйцами, добавить сало со шкварками курицы, обжарить лук, перемешать и подать к столу.

ФОРШМАК

2 селедки, ломтик черного хлеба, 2 крутых яйца, 1 яблоко (лучше антоновка) 100 г. сл. масла, 1 ст. ложка растит. масла, 1 луковица.

Почистить селедку, отделив от костей, и подержать 30 мин. в молоке или в воде, ломтик хлеба замочить в стол. уксусе. Сельдь, хлеб, яйца, лук, яблоко и сл. масло пропустить через мясорубку. Массу перемешать, добавить 1—2 ст. ложки растительного масла, выложить в вазочку и посыпать зеленью.

ПАШТЕТ РУБЛЕННЫЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ

(лучше антоновка) 100 г. сл. масла, 1 ст. ложка растит. масла, 2 крутых яйца, 0,5 стакана грецких орехов, 1 банка сардин в томатном соусе.

Обжарить лук в масле, выложить в миску и порубить мелко с яйцами, сардинами, орехами, добавить в массу соль, охладить и подавать на ломтиках черного хлеба.

РУБЛЕННЫЕ ЯЙЦА С ЛУКОМ

6 яиц, 3—4 стакана рубленого лука, 1—2 ч. ложки соли, $\frac{1}{8}$ ч. ложки куриного жира, 10 небольших редисок.

Мелко нарубите яйца и редису, смажьте жиром, посолите, поперчите, перемешайте с рубленным луком. Положите на листы салата, украсьте кусочками помидора.

САЛАТ ИЗ БОБОВ И ГОРОХА

1 чашка желтого гороха, 1 чашка бобов, 1 чашка мелко нарезанной петрушки, $\frac{1}{3}$ чашки оливкового масла, 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока, соль, перец, чеснок.

Залейте бобы и горох холодной водой и оставьте на ночь. Промойте. Отварите отдельно, затем просушите, промойте холодной водой и дайте остыть. Добавьте лук и петрушку. Хорошо перемешайте. Смешайте вместе с оливковым маслом, уксусом, солью, перцем и чесноком. Добавьте бобы и горох.

подавайте в холодном виде или при комнатной температуре.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ

Филе 4 селедков, зеленый лук, 6 редисок, 2 помидора, 2 зеленых перца, 1 стакан салата нарезанного, $\frac{1}{4}$ ст. винного уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. перца, 3 ст. л. растительного масла.

Нарежьте селедку на кусочки по 1 см., редиску — тонкими ломтиками, лук — кусочками, помидоры на 4—5 частей, зеленый перец — смешайте все с салатом, уксусом, маслом, сахаром, перцем, украсьте.

ЦИМЕС-КНЕЙДЛАХ

Состав цимеса: 0,5 кг моркови; 0,5 стакана изюма; 5—10 шт. чернослива, 50—70 г. сливочного масла, 0,5—1 ч. ложка соли, 0,5 ст. ложки сахарного песка, 1 стакан круглой манной крупы, сваренной кашей, 1 сырое яйцо, 0,25 ч. ложки перца душистого или черного.

Морковь нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на масле в сотейнике, залить слегка, покрывая морковь водой, и, закрыв крышкой, тушить до полуготовности.

чинить ею рыбы. В эмалированную посуду положить нарезанный кольцами лук, морковь и свеклу, нарезанные кружками, выложить кусочки рыбы, залить горячей водой и поставить на огонь. С момента закипания варить полтора часа. Во время варки нужно положить лавровый лист, на кончике ч. л. черного перца, соль по вкусу. Готовую рыбу разложить в тарелки, каждый кусочек украсить кусочками моркови и свеклы, залить оставшимся соусом и дать застыть. Если рыба не речная, на соус заварить желатин (1 стакан соуса, 1 ст. л. желатина), заваренный желатин смешать с оставшимся соусом и залить рыбу. Рыбу украсить зеленью.

РЫБА В СОБСТВЕННОМ СОКУ.

500 г. филе рыбы, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. рубленого лука, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли.

Посолите рыбу, смажьте сковородку или форму для запекания жиром и положите туда рыбу. Полейте ее лимонным соком, посыпьте луком и залейте растительным маслом. Закройте сковородку крышкой и запекайте на среднем огне (180°) 25 минут. Рыба готовой считается, если вилка свободно входит в нее.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ.

1 кг. рыбы, 1 ст. л. соли, $\frac{1}{2}$ ч. л. перца, 100 г. растительного масла, $\frac{1}{4}$ ст. густых сливок, $\frac{1}{2}$ ст. масла для варки.

Рыбу пропустите через мясорубку, или порубите, туда положите лук, соль и перец, разотрите растительное масло с мукой и перемешайте с рыбным фаршем, тщательно взбейте и смешайте со сливками, скатайте небольшими шариками и обжарьте в разогретом масле. Подавайте в яично-масляном соусе.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ.

3 луковицы, нарезанные кольцами, 3 моркови, нарезанные соломкой. 2 рубленые веточки сельдерея, 3 ст. воды, 2 ч. ложки соли, $\frac{1}{4}$ ч. ложки перца, 2 яичных желтка, 6 кусков щуки, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. накрошенной петрушки.

Залейте водой лук, сельдерей, морковь, посолите, поперчите, доведите воду до кипения и положите туда ры-

бу, накройте крышкой и варите на слабом огне 30 мин. Переложите рыбу и процедите ствар. В маленькой кастрюльке взбейте желтки с лимонным соком, постепенно подливайте в желтки отвар, постоянно помешивая, поддержите на слабом огне, продолжая помешивать, пока загустеет, но не давайте закипеть, посыпьте петрушкой и залейте соусом рыбу. Подавайте горячей или холодной.

РЫБА С ЛИМОНОМ.

$\frac{1}{4}$ стакана растительного масла, 1 стакан лука, нарезанного кольцами, 6 кусочков рыбы (щука, треска), 2 ч. л. соли, $\frac{1}{4}$ ч. л. перца, 2 помидора, нарезанный кубиками, 2 лимона, $\frac{1}{4}$ ст. воды, 1 ст. л. уксуса, 2 ч. л. сахара, 1 лавровый лист.

Разогрейте масло в глубокой сковороде, обжарьте в нем лук, разложите на луке рыбу, посолите ее, поперчите, добавьте помидоры, лимон, уксус, сахар, лавровый лист и залейте все водой, закройте крышкой и варите на слабом огне 35 мин., выньте лавровый лист. Подавайте в горячем или в холодном виде.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 крупная щука весом 1,5—2 кг.; 3 луковицы, 0,25 батона белого хлеба, 2 яйца, 2 ч. ложки молотого перца, 2 ч. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли (для фарша), остальная соль по вкусу, 1 крупная светкла, 1 крупная морковь.

1. Щуку очистить от чешуи, не потроша, разрезать поперёк на крупные куски шириной 4—5 см. Затем очистить от внутренностей и осторожно вырезать мякоть и кости, оставляя нетронутой кожу и слой подкожного мяса, не менее 0,5 см, чтобы получились кольца. Точно так же вычистить головку, чтобы она представляла собой полость. Хвост оставить целым.

2. Мякоть пропустить через мясорубку вместе с луком, хлебом, крутыми яйцами, к полученной массе добавить соль, сахар, перец и начинить ею «кольцами» и голову.

3. Свеклу и морковь нашинковать мелкой тонкой соломкой, лук нарезать полукольцами, положить в сотейник слой овощей, на них вплотную «кольца» нафаршированной щуки, затем снова слой овощной смеси, посолить, поперчить. Оставшийся фарш намазать тонким слоем по верхнему слою овощей, смазать яйцом, поста-

жите в него капусту и лук и тушите на слабом огне 20 мин., добавьте яблоко, соль и перец. Накройте крышкой и готовьте на слабом огне 1 час.

ГУСИНЫЕ ШКВАРКИ С ЛУКОМ (ГРИВИ)

На 100 г гусиного жира 75 г. репчатого лука, соль.

С тушки подготовленного для кулинарной разделки гуся срезают кожу вместе с жиром: нарезают на кусочки по 30—35 г., посыпают солью и перцем и перемешивают. Кладут в гусятницу слоем 5—6 см., накрывают крышкой и жарят на слабом огне до полуготовности, периодически помешивая. Репчатый лук мелко рубят (или мелко шинкуют), смешивают его со шкварками гуся и продолжают жарить до готовности, следя, чтобы он не подгорел. При подаче шкварки с луком поливают растопленным гусиным жиром. Подавать их можно холодными и горячими.

РЕДЬКА С ГУСИНЫМ ЖИРОМ.

Редька 100, репчатый лук 40, гусиный жир 20, зеленый лук 5, соль.

Редьку очищают, натирают на терке с крупными отверстиями, смешивают с мелко нарубленным репчатым луком (его можно также спассировать и сжидать), растопленным гусиным жиром и солью. Все хорошо перемешайте и при подаче посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

ХАЛЬЦЕЛЬ (фаршированная шейка)

1,5 ст. просеянной муки, 4 ст. л. тертого лука, $\frac{1}{2}$ ст. гусиного смальца, $\frac{1}{4}$ ч. л. соли, $\frac{1}{4}$ ч. л. перца, 1 ч. л. красного перца.

Тщательно смешайте все ингредиенты, осторожно снимите кожу с шейки гуся или 2—3 цыплят, зашейте один конец, нафаршируйте шейку вместе с гусем, перед подачей на стол нарежьте ломтиками.

ЦЫПЛЯТА С ЛИМОНОМ ИЛИ ДРУГИМИ ЦИТРУСАМИ

(блюдо итальянских евреев)

1 цыпленок (целый) весом около 2 кг. 1 лимон, разрезанный пополам, соль, перец.

Подогрейте духовку до 425° за 15 мин. до того, как будете ею пользоваться.

Вотрите соль и перец внутри и снаружи цыпленка. Вложите дольки лимона вовнутрь. Можно зашить цыпленка. Положите цыпленка спинкой вниз и оставьте на 20 мин. Затем переверните его опять и готовьте еще минут 10 до готовности. При желании перед приготовлением в противень можно добавить полчашки воды или куриного бульона и во время готовки поливать цыпленка этой жидкостью. Вместо лимона можно использовать две головки чеснока, разрезанных в нескольких местах ножом.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОШКОЙ.

2 ст. картошки размятой, 2 ст. л. куриного смальца, $\frac{1}{2}$ ст. обжаренного рубленого лука, 3 ч. л. перца, курица 2—2,5 кг., $\frac{1}{2}$ ч. тертого чеснока, $\frac{1}{2}$ ст. кипятка.

Смешайте картошку с куриным смальцем растопленным, луком, 1 ч. л. соли и $\frac{1}{4}$ ч. л. перца, нафаршируйте курицу этой смесью и зашейте отверстие, натрите ее перцем, солью и чесноком. Жарьте в духовке на сильном огне 45 м., пока курица не подрумянится, затем уменьшите огонь, долейте воды и жарьте, поливая обр



IV. МЯСО

ТЕФТЕЛИ КИСЛО-СЛАДКИЕ

$\frac{3}{4}$ кг. говяжьего фарша, 4 ст. л. тертого лука, 1 яйцо, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. кукурузного крахмала, 2 ст. л. жира, 1,5 ст. говяжьего бульона, 2 ст. л. лимонного сока, 1 лимон, нарезанный ломтиками, $\frac{3}{8}$ стакана изюма, 3 ст. л. сахара.

Смешайте фарш с луком, яйцом, солью и перцем, скатайте небольшие шарики, слегка обваляйте их в крахмале, растопите жир в глубокой сковородке и обжарьте в нем шарики, затем лимон, изюм, сахар, залейте бульоном и лимонным соком, закройте крышкой, тушите на слабом огне 35 мин. Положите имбирь и продолжайте тушить еще 10 мин.

«ВАРЕНИЧКИ С ПЕЧЕНКОЙ».

Тесто как на пельмени. Отварить в подсоленной воде, нарезав предварительно квадратиками. Отикнув на сито. Смешать в кастрюле с пассированным луком, печенкой, отваренной и протертой на терке.

Печень можно заменить рассыпчатой гречневой кашей.

РУЛЕТ ИЗ МЯСА.

500 г. говядины, 100 гр. белой булки, 2—3 зубчика чеснока, 3 яйца, соль, перец по вкусу, 1 ст. л. жира.

Делают мягкий фарш из говядины с белой булкой, добавляют чеснок, соль, 1 сырое яйцо, перемешивают. Раскладывают на салфетку. На середину кладут рубленые (2) яйца, скатывают в рулет, перекатывают на смазанный противень и смазывают яйцом. Поверхность посыпают сухарями, поливают жиром. Запекают в духовке. Подают нарезанным с жареным картофелем.

«РОСЛФЛЕЙШ» (жаркое)

Мясо 600 гр., жир 3 ст. л., чеснок 2—3 дольки, томат — пюре, 2 ст. ложки, лука 2 шт., соль, перец по вкусу.

Мясо, нарезанное кусками, солят, посыпают перцем, обжаривают до образования румяного колера, перекалывают в сотейник, заливают водой так, чтобы его покрыло, добавляют мелко нарубленный лук, чеснок, то-

мат-пюре, прикрывают крышкой и тушат около часа, после чего добавляют очищенный картофель и продолжают тушить до готовности.

Можно и без картофеля, жареный картофель подается отдельно.

«ЭСИК ФЛЕЙШ» (кисло-сладкое мясо)

Мясо 1 кг., жир 2 ст. л., томат — пюре 2 ст. л., 3 ст. л. жидкого вишневого варенья, 2—3 сухаря, лимонная кислота, 5 г., 3 лавровых листа, соль, перец по вкусу.

Мясо, нарезанное кусками, солят, обжаривают до образования румяного колера, перекладывают в сотейник, добавляют перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук, заливают водой и тушат около часа. Мясо вынимают, а сок процеживают. Вновь кладут в него мясо, добавляют сухари и сок вишневого варенья, томат-пюре, лимонную кислоту, сахар и продолжают варить до готовности.

Сок процеживают, но не обязательно. Вместо томат-пюре сахара можно взять мед и изюм.

КИШКИ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Кишки говяжьи 2 шт. по 25—30 см., 2 ст. л. муки, 300—350 г. куриного или гусиного жира с кожей, лука 5 шт., 2 ш. для пассировки, 2 моркови.

Кишки промывают, режут на куски 30 см. Один конец перевязывают шпагатом. Муку протирают с мелко нарубленным жиром и луком, добавляют соль, перец, смешивают, начиняют этим фаршем кишки, после чего перевязывают второй конец, промывают, прокалывают в нескольких местах вилкой.

На гусином жире пассируют морковь и лук, после чего кладут кишки, добавляют горячей воды, так чтобы их покрыло и тушат до готовности. Нарезают на порции и поливают подливой.

ТУШЕННЫЙ ЯЗЫК.

Свежий язык 2 кг., 3 луковицы, нарезанные кольцами, 2 ч. л. соли, $\frac{3}{4}$ тертого чеснока, $\frac{1}{2}$ ч. л. перца, 1 лавровый лист, 1 ст. томатного соуса, 2 помидора, нарезанный кубиками, 2 ст. кипятка.

Положите язык в латку и тушите на среднем огне

3 часа, часто помешивая соус, поливайте периодически соусом язык, выньте лавровый лист и подавайте.

(кухня польских евреев)

Говядина 150, лук репчатый 80, масло растительное 30, мука, соль, перец черный молотый.

Мякоть говядины (толстый край) отбивают, солят и ставят в холодное место на 1 час. Чеснок нарезают тонкими квадратиками и пшигуют им мясо. В гусятнице сильно разогревают растительное масло (лучше оливковое) и, мясо мукой и молотым перцем, обжаривают его со всех сторон так, чтобы образовалась румяная корочка. После этого кладут в гусятницу нарезанный кружками репчатый лук, подливают кипяток и тушат под крышкой, время от времени подливая кипяток. Через 40—50 минут мясо готово. Его нарезают на ломтики, укладывают на блюдо, поливают собственным соком и луком. К нему подают рассыпчатую гречневую кашу, которую также поливают соусом с луком.

ПЕЧЕНКА ПО-ЕВРЕЙСКИ

Печень гусиная 100, гусиное сало 20, чеснок 2, лук репчатый 30, молотый красный перец, соль.

На подготовленные кусочки гусиного сала кладут кусочки печени, солят, туда же кладут чеснок и репчатый лук, наливают столько воды, чтобы она покрыла печенку и, когда вода испарится, немного поджаривают ее с двух сторон. Затем печенку вынимают из жира, отбрасывают лук и чеснок, жир подкрашивают немного красным перцем и поливают им печенку при подаче на стол.



РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ГОРСКИХ ЕВРЕЕВ

ЯГЪНИ — СУП МЯСНОЙ.

500 г. говяжьего мяса, 300 г. картофеля, 2 шт. свеклы, 1—2 марковки, 1 лист лавровый, соль, перец по вкусу.

Мясо залить водой не более чем до $\frac{2}{3}$ кастрюли, вскипятить, снять пену. Процедить, вынуть готовое мясо, затем посолить, положить перец-горошек, луковицу целиком, одну-две свеклы, морковь, 3—4 картофелины. Закрывать крышку и варить 30 м.

СУВЛУ — ГЪУРМЭ (суп с фрикадельками)

Из мясного или куриного фарша сделать фрикадельки величиной в орех, бросить их в кипяток, 1—2 маркови, 1 луковицу, 2 литра воды, посолить, поперчить. Варить 20 м. Перед подачей заправить суп мелконарезанной зеленью.

ШИЛОВО (суп постный)

1 луковица, 0,5 литра воды, соль, 2—3 спелых помидора, 2—3 картофелины. Вскипятить $\frac{1}{5}$ л. воды, посолить, положить картофель.

Поджарить в сковороде на 30 гр. подсолнечного масла, нарезанный лук до розового цвета, затем с помидорами всю массу прожарить. Затем положить в кипящую воду. Варить еще 10 мин.

КУГЪЭНБОЛИ.

Вскипятить воду, посолить.

Отдельно замесить кипяченной водой тесто, раскатать, нарезать квадратики 1 см. и пальцем их придавить, затем бросить их в кипяток. Варить 10 мин.

Отдельно пожарить мясо или домашнюю колбасу. Каждую порцию супа полить маслом от поджарки.

Приправа: турши (алычевая приправа) мелкоздавленный чеснок и укус.)

ГЪИНГЪЭР (квадратики из теста $\frac{1}{1}$ см.)

Потраха, 1 курицу, 2 литра воды, соль, перец, 1 яйцо. Вскипятить воду, посолить. Сварить курицу и положить гъингъэр.

Гъингъэр — замесить тесто на 1 яйцо, тонко раскатать, нарезать квадратиками $\frac{1}{1}$ см.

П р и п р а в а: турши, мелкосдавленный чеснок и уксус.

ГЪИНГЪЭР — ВТОРОЙ ВАРИАНТ.

В кипящую, подсоленную воду бросить гъингъэр. Отдельно, в сковородке пожарить мясо. Каждую порцию супа полить маслом от поджарки.

П р и п р а в а: турши, чеснок, уксус.

РУРИ — ДОМАШНЯЯ КОБЛАСА.

500 г. говяжьего фарша, 500 г. бараньего фарша, 200 г. лука.

Черный перец, соль по вкусу, чеснок. Говяжьи кишки наполнить фаршем, зашить два конца. Сушить в прохладном месте на сквозняке (2—3).

КУРЗЕ — ПЕЛЬМЕНИ

1 кг. мяса (говяжий и бараний фарш), 200 гр. лука, черный перец, соль по вкусу.

Тесто: 1 кг. муки, 1 яйцо, соль на кончике ножа. Замесить тесто, раскатать, нарезать рюмкой, положить фарш и косичкой закрепить. В кипящую подсоленную воду бросить курзе, одновременно помешивая. Варить 15 мин.

П р и п р а в а: турши, уксус, рубленый в ступке чеснок.

ДУРМА

1 кг. говяжьего с бараньим фаршем, 0,2 ст. риса, соль, перец, 200 г. лука для фарша.

Можно использовать капустный кочан, виноградные листья, яичные блины.

Залейте капустный кочан кипятком (чтобы был пол-

ностью покрыт) и оставьте на 15 мин., затем отделите листья. Заверните фарш в листья. Сложите аккуратно в кастрюлю, залейте 1 ст. воды, придавите плоской тарелкой, закройте крышкой и варите один час на медленном огне.

II вариант: виноградные молодые листья кипятите 5—7 мин., затем аккуратно вытащите, остудите и заверните в них фарш, сложите в кастрюлю, придавите плоской тарелкой, закройте крышкой и варите 1 час на медленном огне.

ОШ — ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА.

1 кг. риса перебрать, помыть, сварить в подсоленной воде до первой кондиции. Помешать рис со стаканом изюма, курагой 200 г., 1 ст. сахара, 10 яиц взбить и влить в массу, 1—1,5 ст. растительного масла залить в массу и поставить на медленный огонь 30 мин. Перевернуть и опять поджарить.

ГЪЭДИРЭПЛОВ — ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ.

1 кг. муки, 10 яиц, соль на кончике ч. л., замесить, тонко раскатать, дать слегка подсохнуть, затем нарезать тонкую лапшу. Опустить ее в кипящую, подсоленную воду и варить 10 мин. Затем слить воду.

10 яиц взбить, влить в лапшу, добавить 1 ст. изюма, 1 ст. растительного масла, 0,5 ст. сахара и поставить на медленный огонь на 20—30 мин., поджарить, перевернуть и опять поджарить.

ГЪОЛОГЪОЛ — ЗАПЕКАНКА ИЗ МАЦЫ.

Замочите кусочки мацы теплой водой мин. 5, слить воду, посолить. 5 шт. яиц взбить и влить в массу, 100 г. растительного масла. Масло довести до кипения и влить массу в сковородку. Жарить с двух сторон по 10 мин.

ТУТУИ. (ЛЕПЕШКА)

500 гр. муки, соль, вода.

Замесить тесто, раскатать тонким пластом, размером в плоскую тарелку, намазать растительным маслом, свернуть жгутом, снова раскатать и положить в скво-

родку, смазанную растительным маслом. Поджаривать с двух сторон.

ГІЭДИСЭ — ХАЛВА.

Поджарить 1 ст. растительного масла. Заправить 2 ст. муки, опять поставить на огонь, постоянно помешивая, снять, охладить, добавить 1 ст. меда или 1 ст. сахара.

ЧУДУ — ПИРОГИ.

Начинка: мясной фарш. (500 гр. говядины и 500 гр. баранины) соль, перец черный и перец красный по вкусу. **Тесто:** 1 кг. муки, соль на кончике ч. л., 1 ст. кипяченной воды, замесить тесто. Разделить на 4 части.

Раскатать пласт, разложить на него фарш, концы теста натянуть к середине, оставив середину открытой. Сковородку смазать растительным маслом, положить пирог, верх смазать взбитым яйцом или чайной заваркой и положить в предварительно разогретую духовку. Выпекать до золотистой корки. Вытащить пирог на плоскую тарелку и смазать растительным маслом. Пироги закрыть, дать пропитаться. Затем разрезать на 8 частей.

ЧУДУ — ПИЕЗИ пироги с луком.

Начинка: 6—7 пучков зеленого лука, 5 яиц, соль, перец по вкусу, 0,5 растительного масла.

Лук нарезать. Белую часть зажарить слегка на масле, смешать с остальной массой лука, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить.

Тесто: 1 кг. муки, соль на кончике ч. л., 1 ст. кипяченной воды. Замесить тесто. Разделить на 4 части.

Раскатать пласт, разложить луковый фарш. Концы теста натянуть к середине, оставив середину открытой. Сковородку смазать растительным маслом, положить пирог с доски, аккуратно, не нарушив форму. Смазать пирог яйцом или заваркой чая. Выпекать до золотистой корки. Вытащить пирог на плоскую тарелку, смазать

маслом, закрыть, дать смягчиться, затем разрезать на 8 частей.

Чуду — КАРТУФИ — начинка с вареной картошкой.

ЧУДУ ГЪЭПУСЭЙ — начинка с тушеной капустой.

СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ. ЛЕКАХ

8 яиц, 1,5 стакана сахара, 1 ч. л. ванилина, $\frac{1}{4}$ ст. соли, $\frac{1}{2}$ ч. л. соды, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 4 ст. ложки воды, $\frac{1}{5}$ ст. муки.

Разделите яйца. Разотрите желтки деревянной ложкой в эмалированной или фарфоровой посуде, постепенно добавляя половину сахара. Добавьте воды, лимонную цедру, ванилин и хорошо разотрите. Желтки должны загустеть и стать лимонно-желтыми. Всыпьте очень осторожно и постепенно муку, соль, соду, лимонную кислоту; хорошо перемешайте. Взбейте белки, постепенно добавляя оставшийся сахар. Взбивать белки нужно до тех пор, пока при наклоне миски они не будут течь. Добавьте $\frac{1}{4}$ часть взбитых белков в желточную смесь, очень осторожно перемешайте, затем добавьте еще $\frac{1}{3}$, снова перемешайте и т. д., пока не выложите все белки. Смажьте слегка маслом форму диаметром 22—23 см. и высотой не менее 8 см., посыпьте ее мукой и выложите в нее тесто. Поставьте тесто в предварительно нагретую духовку (180) и пеките на среднем огне, минут 45. Леках готов, если спичка выходит из него сухая и чистая. Выньте леках из духовки, дайте немного остыть и выньте из формы.

ГИРИБЕНЕР_ФЛОДЕН

(изделие из песочного теста с фруктовой начинкой)

Мука 100 г., масло слив. 40 г., сахар 30 г. яйца 1—2 шт., ванилин на кончике ножа, яблочная или абрикосовая начинка 100 г.

Масло сливочное, сахар перемешивают до однородной массы, добавляют ванилин и яйца. Добавьте муку и размешивайте. Затем тесто охлаждают, протирают через сито. Крошки тесто насыпают сплошным пластом на смазанный маслом противень, поверх крошек кладут начинку, а на нее опять слой теста из крошек. Выпекают в горячей духовке, после чего охлаждают, разрезают на квадратные кусочки и посыпают сахарной пудрой.

ТЕЙГПАХ (шарики из теста)

Мука 100 г., сахар 15 г., масло сливочное 3 г. желток — 3 шт., сода, миндаль рубленый 5 г.

Яичные желтки растирают с сахаром, добавляют до густоты сметаны, масло, а затем муку, смешанную с водой. Из теста раскатывают тонкие жгуты диаметром 0,8 мм., которые нарезают на мелкие кусочки шириной 8—12 мм. Выпекают в горячем духовном шкафу.

Мед с сахаром уваривают до образования карамельной массы, в которую кладут испеченные шарики и варят до их розового цвета. После этого массу выкладывают на стол, смоченной водой, раскатывают толщиной 30—40 мм, посыпают рубленым миндалем и разрезают на порции.

ИМБЕРЛАХ

Маца 100 г., сахар 80 г., мед 100 г. имбирь (в порошке) 2.

Мацу измельчают, просеивают. Сваренные сахар и мед добавляют к измельченной маце. Туда добавляют имбирь. Затем, выливают на смазанный водой или маслом лист и, пока масса еще пластична, раскатывают ее на влажном столе и разрезают на порции.

ЕВРЕЙСКОЕ ПАСХАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Желтки яиц смешивают с солью, сахаром, корицей, лимонным соком, растопленным маслом и с толченной в ступке мацой. Тесто должно быть жидкое. Дают постоять 1 час, затем добавляют взбитые вкрутую пену яичные белки. Гусиный жир кипятят в маленькой кастрюле, туда опускают отделенные ложкой кусочки теста, обжаривают сахарной пудрой с корицей и подают на стол в горячем виде.

КАМИШБРОИТ

Яйца 5 ш., маца 100 г., сахар 10 г., лимонный сок 5 г., гусиный жир 20 г., соль, корица.
Мука 100 г., сахар 50 г., масло слив. 50 г., яйца 1—2 ш., орехи 60 г. какао — порошок 2 г.

Масло, корицу, сахар растирают, добавляя яйца, рубленые орехи, муку, соду. Одну часть окрашивают

В шоколадный цвет. В форму кладут тесто шоколадное, затем обычное, посыпают сахаром и какао — порошком. Выпекают в духовке, охлаждают и подают.

ХРУСТЫ

5 яиц, 5 ч. ложек сахара, 1 ст. ложка воды, сода с уксусом, муки как на лапшу, раскатать и нарезать как лапшу, кипятить в масле. Далее, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 0,5 стакана меда прокипятить 45 минут и в теплом виде залить лапшу.

ЧУДУ ХАНУКИ.

1,5 ст. муки, 2 яйца, 2 ст. л. молока, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, масло растительное для жарки, сахарная пудра.

Всыпьте муку и соль в миску, яйца взбейте с молоком и влейте в муку. Замесите тесто, оно должно быть мягким, эластичным.

Разделите тесто на несколько частей, чтобы было легче раскатывать. Раскатайте тесто как можно тоньше. Нарежьте раскатанное тесто квадратиками 5×5 см., сделайте в середине каждого квадратика прорезь тонким ножом и проденьте в эту прорезь один край квадрата. Налейте на сковородку масло слоем не менее 2,5 см., хорошо разогрейте и жарьте каждый кусочек с обеих сторон до золотистого цвета (это занимает около 8 мин.) Выньте, обсушите на бумажном полотенце, посыпьте сахарной пудрой.



ПК г. Мальчик, 1991 г, 1668—3000

