



**Кулинарный
МИДРАШ**

יומן שבועי

תשס"א 5761
2000 — 2001



JOS

ДЖОЙНТ



ДОМАШНЯЯ БИБЛИОТЕКА

КУЛИНАРНЫЙ МИДРАШ

יומן שבועי

תשס"א 5761
2000 — 2001



ДЖОЙНТ

The American Jewish
Joint Distribution Committee, Inc.

JDC is supported primarily by the UJA Federation Campaign
of United Jewish Communities

К ЧИТАТЕЛЮ

Слово “джойнт” в переводе с английского означает объединение. Единение - вот, пожалуй, один из главных принципов работы “Джойнт”. Единение евреев и еврейских общин, единение народа Израиля, единая ответственность евреев друг за друга. И потому совсем не случайно мы представляем это издание: наш календарь является символом такого единения. В основу его легли четыре элемента, объединяющие весь еврейский народ: Тора - учение и традиция, выражением которых является мидраш; еврейская кухня; и, конечно же, еврейский юмор. Этот еженедельник объединяет Израиль и Россию, традицию и модерн, смешное и грустное. Мы надеемся, что этот подарок поможет нам стать ближе друг другу, почувствовать себя одной общиной, одной семьей. Хотим также обратить ваше внимание, что в конце календаря вы можете найти полезный справочный материал и время зажигания субботних свечей.

Издание осуществлено при участии издательств
"Еврейский мир", г. Москва, СП "Издательство Фолио", г. Харьков

Руководитель проекта: Хаим Сокол
Ответственный за выпуск: Шимон Ав
Редактор: Татьяна Губерман
Стихи: Игорь Губерман
Текст: Александр Окунь
*Графическое оформление
и иллюстрации:* Ольга Прилуцкая

- © И. Губерман, стихи, 2000
- © А. Окунь, идея семантической кухни, 1987
- © А. Окунь, текст, 2000
- © О. Прилуцкая, иллюстрации, 2000
- © О. Прилуцкая, графическое оформление, 2000

Высокое кулинарное искусство - это единственная способность человека, о которой нельзя сказать ничего дурного.

Фридрих Дюренматт

Я ем то, что я ем

Это положение (всего лишь одно из множества), подтверждающее чуть ли не центральное место еды в жизни как личности, так и в жизни народа как личности коллективной. Национальная кухня отражает характер народа не в меньшей степени, чем философия, литература и искусство. Две тысячи лет галута отразили в кулинарном аспекте факт невероятного (превышающего все нации) разнообразия евреев: в зависимости от страны исхода мы принадлежим к разным кулинарным традициям. У нас разного цвета кожа и волосы, цвет глаз и, что уж совсем невероятно, форма носа. Мы говорим на разных языках, мы воспитываемся на разных книгах, у нас различные вкусовые пристрастия. Что же объединяет нас помимо веры в единого Бога (кстати, среди нас есть и атеисты), обрезания (среди нас, выходцев из стран СНГ особенно, есть и необрезанные) и признания Торы в качестве общего фундамента нашей культуры? Отвечаю: нас объединяет еда. Как, возразите вы мне, - что общего между супчиком кубе и бульоном с kneidлах? Что общего между фаршированной рыбой и кускусом? Между картофельными оладьями латкес и сладкими пончиками суфганиёт? Представьте себе, терпеливо отвечу я, очень даже много. Прежде всего, кашрут, хотя во многих других кухнях (например, грузинской, армянской) смешение молочного с мясным наблюдается крайне редко. Восточный хамин и ашкеназийский чёлнт характеризует, прежде всего, долгое пребывание в печи, обусловленное субботними законами. А второе и главное - ритуальный, или говоря другим языком - семантический принцип, положенный в основу еврейской национальной кухни. На новый год (Рош а-шана) мы едим гранат, ибо множество зёрен, таящихся внутри одного плода, символизирует количество заповедей. Мы едим мёд, ибо хотим, чтобы год был сладким. На Песах на столе находится горькая трава марор, дабы вкусом своим напомнить нам горечь плена египетского: хоросет - чтобы видом и цветом своим вызвать ассоциации с глиной, кою месили мы в рабстве у фараона. А на Пурим мы едим хоменташа (на идиш) или озней Аман (на иврите), то бишь Амановы уши (которые, повидимому, формой напоминали треугольник). И это правильно, ибо еда мало быть вкусной и питательной, ей в первую очередь надо быть осмысленной. Еда является пищей духовной и интеллектуальной не в меньшей степени, чем физической. Этот фундаментальный принцип, заложенный в основу еврейской кухни многие сотни и тысячи лет тому назад, был, к сожалению, оттеснён на задний план соображениями поверхностного гурманства, полезности и массовой продукции. Он был в 1987 году реанимирован Александром Окуном, который двумя своими салатами - "Осень патриарха" и "Нимфетка" дал древней традиции новый импульс. С тех пор семантическая кухня начала своё триумфальное шествие по странам всего мира. Справедливо и естественно, что она вернулась сегодня и в еврейскую кухню, объединив в своём аналитически - семантическом подходе восточную - сефардскую и западную - ашкеназийскую ветви. Основной принцип семантической кухни: "Смысл определяет вкус" - даёт возможность каждому гастроному реализовать свои представления о культуре, искусстве, политике, истории, добре и зле в рамках древней традиции, придав ей новый, интригующе индивидуальный аспект. На этих страницах мы предлагаем вашему вниманию ряд рецептов, формулирующих на гастрономическом уровне различные аспекты истории и современной жизни еврейского народа.

Александр Окунь

Кислосладкое мясо "Хупа"

Ингредиенты: Мясо 1,5 кг., 100 гр. томатного пюре, 3-4 луковицы, 6-8 зубчиков чеснока, картофель, 500 гр. чернослива, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка мёда, 3 ст. ложки имбиря, 3 ч. ложки уксуса, сахар по вкусу, душистый перец, 4 ст. ложки коньяка, лавровый лист.

Семантика: На свадьбе - событии сладостном - под хупой разбивают стакан в знак скорби о разрушенном Иерусалиме. Такому типичному для еврейского мирозерцания сочетанию радости и печали соответствует кислосладкий характер мяса, где сладкие и алкогольные элементы отражают праздничный аспект, а горькие, кислые,



острые - печальный. Белый сахар символизирует чистоту и белое платье невесты, чернослив - тёмную одежду жениха и глаза брачующихся, закрытая крышка сотейника - хупу, картофель - высокую обыденность события.

Способ приготовления: Разрезать мясо на небольшие куски, посолить, обжарить в постном масле, положить в сотейник, залить бульоном и поставить тушить. Сварить 5 картофелин, каждую картофелину порезать на 4 части. На постном масле обжарить порезанные лук, чеснок, имбирь, добавить сахар, уксус, томатную пасту, мёд, подержать на огне 2 мин., добавить коньяк, размешать и снять с огня. К тушёному в течение 45 мин. мясу добавить эту смесь, картофель, чернослив, чёрный перец, лавровый лист и тушить в духовке под крышкой до готовности.



В эпоху любых философий
солонка стоит на клеёнке,
и женится Лёва на Софе,
и Софа стирает пелёнки.

Цыпленок (петух) "Капара"

Ингредиенты: Петушок весом в 1 017 гр., оливковое масло - 2 ст. ложки, лук - 438 гр., грибы - 8-9 штук, коньяк 111 гр., красное вино - 728 гр., 3 ветки тимьяна, 1 лавровый лист, чеснок - 1 зубчик, 2 ч. ложки муки, соль, перец, 1 ч. ложка сахара, 52 гр. орехов, телячий язык.

Семантика: Капара - петух, который перед Судным днём приносится в жертву во искупление наших грехов, они в этот день взвешиваются на Божественных весах - отсюда необходимость точного взвешивания. Кстати, пол птицы часто выбирается в зависимости от пола человека, который отмаливает свои личные прегрешения. Часть ингредиентов символизирует наши наиболее распространённые грехи. Язык - злословие, сахар - сладостолбие (да и сам петух - птица похотливая и хвастливая). Орехи символизируют наше упрямство.



7 октябрь
суббота

(жестковийность), лук
раскаяние (слёзы), грибы -
приземлённость. Коньяк -
крепость веры в Бога, вино -
кровь жертвы, лавр - славу
Божью, чеснок - наши дурные
привычки, тимьян - благоухание
народа, мука - конечный
результат и прощение:
перемелется - мука будет...

Способ приготовления: Отварить
язык и порезать, цыплёнка
разрезать на 8 частей, обжарить
в масле и вынуть. Разделить
количество лука пополам,
каждую луковицу разрезать
на 4 части - обжарить
и положить в кастрюлю, где
обжаривался цыплёнок.
Добавить порезанные грибы
и нарезанный чеснок. Сверху
положить части цыплёнка,
посыпать мукой, пряностями,
оставшимся луком, залить
коньяком, перемешать и тушить
на маленьком огне 10 мин. Затем
добавить вино, соль, перец, сахар
и тушить ещё 45 мин. Затем
вынуть части цыплёнка и
положить на нарезанные ломти
языка. Соус выпарить
наполовину и залить им
цыплёнка на языке.

**Евреи зря ругают Бога
за тьму житейских злополучий:
Творец нам дал настолько много,
что с нас и спрашивает круче.**

СУККОТ

טו תשרי
טישרי 15

14 октябрь
суббота



Отца родного не жалея,
когда дошло до словопрения,
в любом вопросе два еврея
имеют три несхожих мнения.

Компот "Арба миним"

Ингредиенты: Черника, финики, лимон, сахар, вода.

Семантика: В праздник Суккот мы держим в руках "Арба миним" - набор из 4-х видов растений, обозначающих 4 сорта евреев (согласно мидрашу): ветви пальмы, мирта, ивы и этрог - плод из семейства цитрусовых (вроде лимона). Финики олицетворяют пальму, мирт ассоциируется с миртилой (так по-итальянски называется черника), лимон - с этрогом, вода - с ивой, сахар символизирует сладость праздника.

Способ приготовления: Финики (как правило - сушёные) опускаются в холодную воду, доводятся до кипения и держатся на небольшом огне до размягчения, затем опускается нарезанный кубиками лимон и добавляется сахар (приблизительно 0,25 кг. на литр воды). Минут через пять добавляется черника (если черника сушёная, то она кладётся чуть позже фиников). Держать на огне ещё минут пять (добавляя, если надо, сахар или воду). Важно, чтобы кисель был насыщенным, а не водянистым.

ШМИНИ АЦЕРЕТ

כב תשרי

Тишрей 22

21 октябрь
суббота

В евреях легко разобраться,
отрину пустые названия,
поскольку евреи - не нация,
а форма существования.

Фаршированная рыба "Иона"

Ингредиенты: Розмарин, рыба карп, либо другая, подходящая для фарширования, репчатый лук, масло оливковое, пара яиц, орехи, чёрный перец, кислое молоко, морковь, зелёные оливки, лимон, чеснок, томат пюре, петрушка, кинза. При желании кислое молоко можно заменить сметаной.

Семантика: Как известно, пророк Иона в попытке уклониться от предписания Господа бежал из Яффо и был проглочен огромной рыбой, то есть нафаршировал рыбу самим собой. Петрушка, кинза, кислое молоко, лук, чеснок, перец - то, чем питался сам Иона, приближает нас к эпохе пророков. Розмарин обильно растёт на улицах и в переулках Яффо, томатное пюре и красная морковь своим цветом напоминают нам о морских закатах, характерных для времени года, когда Иона пустился в путешествие. Оливковое масло и оливки связаны с именем пророка: Иона на иврите - голубь, а голубь, как известно, принёс Ноаху (так же в условиях морского путешествия) оливковую ветвь. Орехи символизируют мудрость Господа.



Способ приготовления: Рыбу (не менее полутора килограмм) очистить, промыть, посолить и поперчить. Нарезать кружочками 3 средних размеров головки лука, обжарить в полстакане оливкового масла, прибавить столовую ложку томатного пюре, 1 стакан крупно накрошенных орехов, соль, чёрный перец, мелко порезанную петрушку, кинзу. Добавить немного молока, перемешать фарш и наполнить им рыбу. Вложить несколько веточек розмарина и зашить. Положить на противень, залить полстакана оливкового масла, обложить вокруг маленькими морковками и кольцами лука, запечь в духовке при умеренной температуре. Взбить 1 стакан кислого молока, йогурта или сметаны с 2-мя-3-мя яйцами, залить этим рыбу и запечь в горячей духовке, пока соус не подрумянится.

Земля моих великих праотцов
полна умов нешибкого пошиба,
и я среди галдящих мудрецов
молчу, как фаршированная рыба.



ה'תש"ח
חשון ב'

4 ноябрь
суббота

Во всех углах и метрополиях
заложник судеб мировых,
еврей, живя в чужих историях,
всё время вляпывался в них.



Красный борщ "Троцкий"

Ингредиенты: 400 гр. мяса (лучше шея быка), 250 гр. свёклы, пара яиц, капуста - 200 гр., 4 среднего размера картофелины, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 80 гр. томатного пюре, 2 штуки сладких перцев (красных), 1 ст. ложка уксуса, 200 гр. мозгов, муки - 1ст. ложка, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки молотого красного перца, 4 дольки чеснока, душистый перец, лавровый лист, лимон, укроп, петрушка, чилийский перец, перец душистый, банка консервированной кукурузы.

Семантика: Троцкий Л. Б. (Бронштейн) 1879 -1940 гг. - один из виднейших руководителей большевистской партии, создатель революционного международного движения (троцкизм), убит в Мексике агентом Сталина с помощью ледоруба. Красный цвет борща символизирует революцию, бычье мясо - упрямство и мужество Троцкого. Мозги связаны с умом Троцкого. О ледорубе, которым он был убит, напоминает нам белая сметана. Чеснок говорит нам о еврейских корнях Троцкого, лавровый лист - о международной славе. Продукты, связанные с Латинской Америкой (кукуруза, картофель, томатное пюре, чилийский перец) - о месте гибели Троцкого, лимон - об интернациональном характере революции, укроп и петрушка - о бескрайних просторах страны, в которой он учинял революцию, уксус - о горестных мыслях, которым Троцкий предавался в изгнании.

Способ приготовления: Отварить мясо в небольшом количестве воды и вынуть. Нарезать свёклу соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, добавить жир из бульона, томатное пюре и тушить. Отдельно обжарить порезанные мозги, морковь, корень петрушки, перец, лук. В бульон положить порезанные картофель и капусту и варить 15 мин. Затем добавить свёклу и овощи, разведённую бульоном муку и кипятить 5 мин. Затем заправить специями, добавить кукурузу, соль, сахар, довести до кипения и оставить настаиваться. При подаче положить в тарелку кусок варёного мяса, мозги, кусок яйца, нарезанные петрушку, укроп и чеснок, сметану и кружочек лимона.





Тушеная телятина "Золотой телец"

Ингредиенты: Телятина 1 кг., оливковое масло, морковь 2-3 шт., айва 2 шт., винный уксус - 1 ст. ложка, порезанные кольцами луковицы 3-4 шт., концентрированный бульон, 1 ст. ложка мёда, карри, белое вино, мука - 1 ст. ложка, чеснок - 6 долек, тимьян, острый перец, мускатный орех.

Семантика: Не успел Моисей отвернуться в сторону, как еврейский народ начал поклоняться золотому тельцу. Нарезанные кружочками лук, морковь и айва напоминают нам золотые монеты. Вино - безумие народа. Карри, цедра и прочие пряности, помимо восточных ароматов, дают золотистый оттенок, столь необходимый данному блюду. Процесс тушения напоминает нам о высоких температурах в пустыне. Уксус и перец предупреждают о последующем горьком наказании.

**Евреи, которые планов полн
становятся много богаче,
умело торгуя то светом лунн
то запахом близкой удачи.**

11טו ו' חשוון 13
11 ноябрь
суббота

Способ приготовления: Нарезать телятину кубиками, залить холодной водой на 1 час, затем довести до кипения и снять пену. Переложить в кастрюлю, залить 3 ст. воды и уксусом, довести до кипения и варить 5 мин. Переложить в сотейник. Посоленные лук и чеснок спассеровать в сковороде до прозрачности, добавить порезанные колечками морковь и айву, жарить несколько минут, переложить в сотейник, залить белым вином и бульоном в пропорции 2/3 - 1/3. Добавить цедру, перец, тимьян, карри, 1 ст. ложку мёда (если мало - добавить ещё), 1 маленький острый перец, немного мускатного ореха, посолить, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 30 мин. (если понадобится, то больше). Выложить на тарелку мясо, лук, айву и морковь. Оставшуюся жидкость довести до кипения и четверть ее выпарить; добавить спассерованную в масле муку и варить ещё 5 мин. Залить мясо соусом.



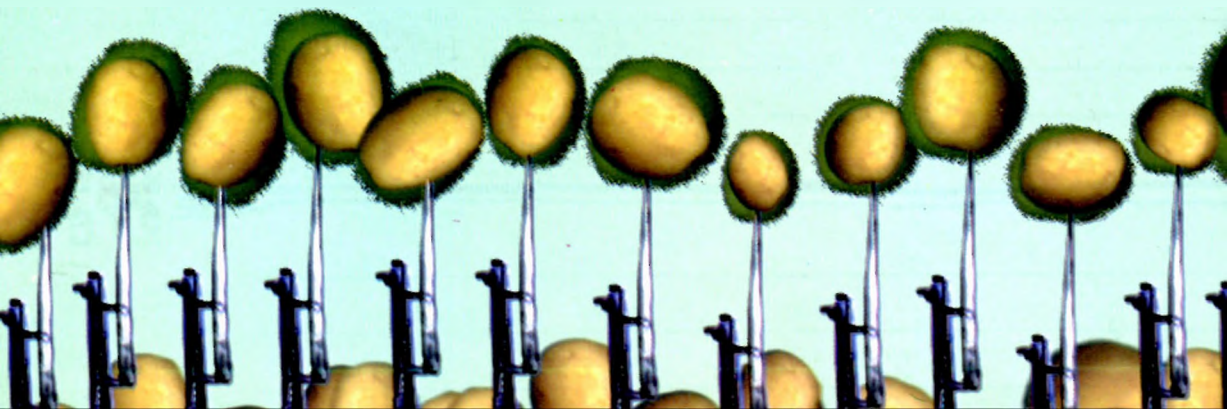



Картофель в мундире "Кантонисты"

Ингредиенты: Картофель, топлёный гусиный, утиный или куриный жир, мускатный орех, сельдь, репчатый лук, чеснок, перец, соль, стёртый в порошок лавровый лист, розмарин, 2 яйца, постное масло.

Семантика: Кантонисты - солдаты еврейского происхождения, насильно оторванные от своих семей и обязанные отслужить 25 лет. Картофель, сельдь, лук, чеснок, постное масло - обычная пища евреев той эпохи. Яйца - символ мужества, перец и соль - трудности и опасности, мускатный орех и розмарин обозначают внутреннюю красоту еврея-солдата, лавровый лист - славу, добытую в боях, топлёный жир - возвращение на родину после 25 лет службы.

**Мы всюду на чужбине, и когда
какая ни случится непогода,
удвоена еврейская беда
бедою приютившего народа.**

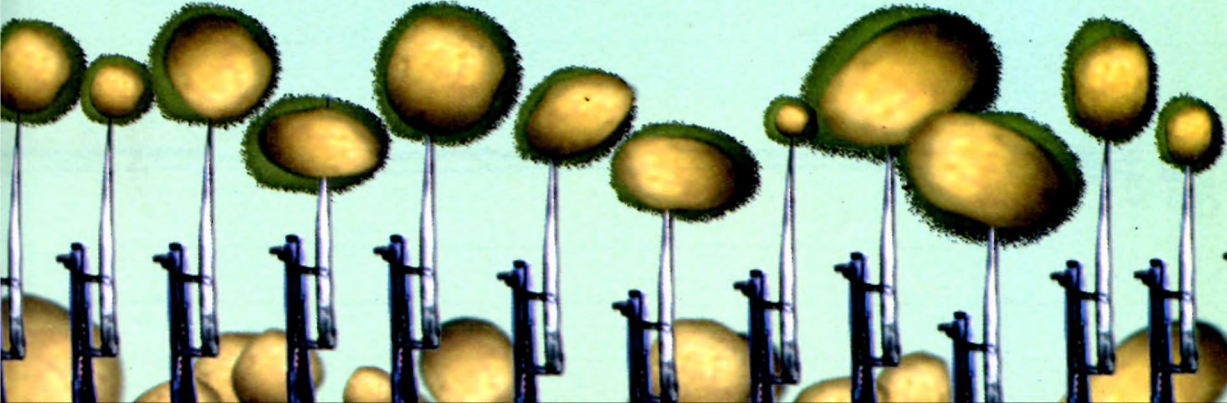




ה'תש"ס
с 1979
хешван 20

18 ноябрь
суббота

Способ приготовления: Вымыть клубни, при помощи ножа или другого специального инструмента аккуратно вырезать сердцевину картофелины. Это действие, помимо функционального, имеет и семантический характер, обозначая насильственное извлечение еврейского юноши из недр любимой семьи. Картофелины опустить в горячую воду вместе с изъятými частями и варить в течение 25 мин. Немного вымочить сельдь, очистить её от костей, порубить, прибавить натёртые на тёрке лук (2 небольшие или 1 большую луковицу), 3-4 зубчика чеснока (можно меньше). Добавить чёрный перец, растёртый лист лавра, немного натёртого мускатного ореха, 2 сырых яйца, 2-3 ложки жира, немного растёртой сердцевины картофеля. Размешать и наполнить картофель смесь. Смазать клубни постным маслом, обвалить в розмарине, посыпать крупной солью и уложить на противень отверстием вверх. Запекать в духовке до готовности. К столу подать вместе с 250 граммовым графинчиком водки. (При желании водку подать несколько раз).



Бифштекс "Шейлок"

Ингредиенты: Филе говядины, трюфели (если имеются), 1 стакан марсалы (или другого хорошего красного вина типа марсалы) 1 рюмка коньяка, соль, перец, лук, порезанные сельдерей, петрушка, мускатный орех, картофель, мелкопорубленное филе анчоусов (3-5 шт.), маргарин 1 ст. ложка, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана крепкого мясного бульона, порезанная морковь, оливковое масло.

Семантика: Шейлок - венецианский купец, еврей, герой известной шекспировской трагедии, потребовавший в уплату долга кусок живого тела должника. Вино - основа красного соуса, символ крови, анчоусы - намёк на место действия (Венеция стоит на воде), морковь - символ мужества героя, специи - сладость мести, гриль - мучения Шейлока. Смесь чеснока с трюфелями и оливковым маслом отражает итальянское происхождение еврея Шейлока.

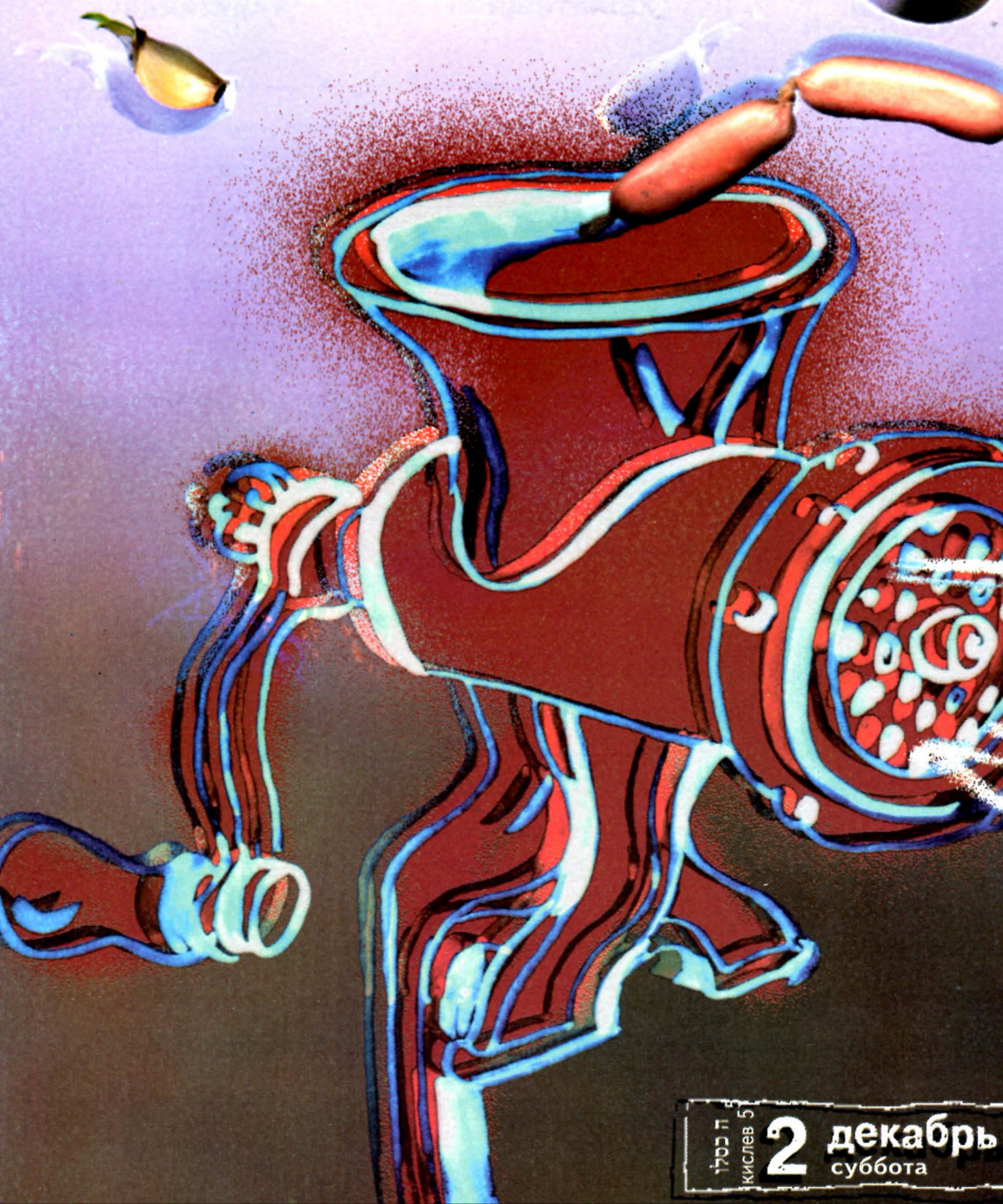
Способ приготовления: Нашпиговать филе чесноком и трюфелями. Залить марсалой и коньяком, добавить соль, перец, петрушку, сельдерей и оставить стоять 4 часа, часто переворачивая. Вынуть из маринада. Маринад перелить в сковороду, добавить маргарин, порезанный лук, морковь и греть на маленьком огне приблизительно 15 мин., добавить одну ложку маргарина и муки, перемешать и готовить до сгущения. Приготовить картофельное пюре, добавить в него мускатный орех, мелконарезанное филе анчоусов и оливковое масло. Мясо поместить в гриль, обжарив слегка с обеих сторон. Положить на тарелку с пюре и залить соусом.



**Евреи знали поражение
под игом тьмы поработителей,
но, потерпевши поражение,
переживали победителей.**



Слились две несовместных натуры
под покровом израильской кровли -
инвалиды российской культуры
с партизанами русской торговли.



1703 П
Кислев 5

2 декабрь
суббота

A string of sausages and a tomato are arranged in a curved line across the top of the page. The background is a deep purple color with faint, glowing blue and white patterns that resemble smoke or ethereal light trails.

Пельмени "Дибук"

Ингредиенты (из расчёта на 4 порции):

3,5 стакана муки, 2 яйца, 4 ст. ложки воды, соль, 500 гр. жирного мяса, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки куриного или гусиного жира, половина мелкопорубленной луковицы, 1 зубчик чеснока, 0,5 ч. ложки розмарина, 0,5 стакана красного сухого вина, 250 гр. свежих очищенных и мелко порезанных помидоров или 1 банка очищенных консервированных помидоров, 5 ст. ложек томатного пюре, 250 гр. куриных сосисок или варёной колбасы, 1 бараний мозг, 2 ст. ложки сливок (парве), 0,5 ч.ложки майорана (душицы).

Семантика: Дибук - злой дух, поселяющийся в человеке; особую известность приобрёл благодаря пьесе Ан-ского "Дибук". Ситуацию эту передаёт тёмная начинка внутри снежнобелой оболочки. Вино символизирует помрачение ума, пары горячегобульона - адский запах, бараний мозг - упрямство злого духа, душица и розмарин - ароматы праведной жизни, чеснок хорош от злых духов и вампиров.

Способ приготовления:

Замешать муку с водой и яйцом, разделить тесто на 2 части и дать постоять. Обжарить в оливковом масле мясо с жиром с двух сторон, затем добавить лук, чеснок и розмарин. Как только они зазолотятся, добавить вино и продолжать готовить до тех пор, покуда вино не испарится. Добавить помидоры, томатное пюре и воды так, чтобы покрыть мясо; закрыть сковородку и на маленьком огне тушить 2 часа. Пропустить сосиски (или колбасу), мозг и мясо через мясорубку. Добавить яйцо, сливки, майоран, соль, перемешать. Раскатать тесто на два листа. На один лист выложить 1 ч. ложку смеси на каждые 5 кв. см. Покрывать вторым листом, обжарить образовавшиеся холмики и разрезать на 5 см. квадраты. Убедиться, что края теста хорошо слеплены. Положить пельмени в смазанное жиром сито, укрепить на кастрюле с кипящим бульоном, прикрыть плотно крышкой и варить на пару, пока тесто не станет сухим и перестанет клеиться (примерно 30-40 мин). Подать с образовавшимся на сковородке соусом.



+



1

י"ב כסלו
12

9 декабрь
суббота

Коктейль "Песнь песней"

Ингредиенты: 50 гр. водки "Абсолют", 50 гр. водки "Абсолют", веточка розмарина.

Семантика: "Песнь песней" - абсолютный шедевр любовной лирики, отсюда "Абсолют", а также суммарное количество коктейля (100 гр.). Название лирического шедевра определяет ингредиенты и их количество. Веточка розмарина - тонкий намёк на регион, где происходит действие; аромат и пленительность шедевра.

Способ приготовления: В замороженный хрустальный бокал наливается 50 гр. замороженной водки "Абсолют", затем добавляется ещё 50 гр. замороженной водки "Абсолют" и размешивается веточкой розмарина.

Это кто, благоухая,
сам себя несёт, как булку?
Это вышла тётя Хая
с новым мужем на прогулку.


1700 В
кислев 19

16 декабрь
суббота

Бульон "Сухие кости"

Ингредиенты: 4 кг. "сахарных" говяжьих, телячьих костей и кост ноги барана, 1 шт. лука порея, 1 картофелина, 2 гвоздики, 2 стебля сельдерея, 1 корень петрушки, 10 зубчиков чеснока, 1 репа, 7 литров воды, 3 лавровых листа.

Семантика: Пророк Иехезкель пророчил, что наступит время, когда "сухие кости облекутся плотью", т.е. высохшие кости станут живыми. Это и происходит, когда супчик из костей вливает новые силы в нашу ослабевшую плоть.



Способ приготовления: Опустить кости в холодную воду и довести до кипения. Снять пену. Варить 2 часа. Добавить соль, перец, овощи и специи, кроме чеснока. Довести до кипения и затем варить на слабом огне 5 часов, время от времени снимая пену. За несколько минут до того, как снять бульон, добавить чеснок, лавровый лист и процедить.

**Я счастлив, что в посмертной вечной мгле,
посмертном бытии непознаваемом
в навеки полюбившейся земле
я стану бесполезным ископаемым.**

Картофельные оладьи (латкес) "Черта оседлости"

Ингредиенты: Картофель, соль, лук, постное масло.

Семантика: Черту оседлости - районы, где было дозволено проживать евреям царской России, - передает овальная форма котлеты. Повальная бедность находит своё отражение в скудости и простоте ингредиентов. Если готовящий чувствует себя не нищим, а богатым евреем, можно добавить яйца и муку.

Способ приготовления: Картофель натирается на мелкой тёрке, смешивается с мелконарубленным луком, добавляется соль. Масса делится на порции и обжаривается с 2-х сторон на постном масле.



2-Я СВЕЧА ХАНУКИ

כ"ג
כ"ג
קיסלעב 26

23 декабрь
суббота





Не золото растить, сажая медь,
не выдумки выщёлкивать с пера,
а в гибельном пространстве уцелеть -
извечная еврейская игра.

**Стараюсь евреем себя я вести
на самом высоком пределе:
святое безделье субботы блюсти
стремлюсь я все дни на неделе.**



Студень "Бааль Шем Тов"

Ингредиенты: Говяжьи, телячьи, куриные ноги, куриные (индюшачьи, гусиные) горла, желудки, крылья, сердца, яйца, морковь, лук, чеснок, лавровый лист, чёрный перец горошком, соль.

Семантика: Великий основатель хасидизма Бааль Шем Тов (1698-1760) дал каждому простому человеку возможность ощутить, что он так же служит Богу, как учёные и состоятельные люди. Бааль Шем Тов придал иудаизму новое звучание, новое качество за счёт совершенно непригодного на традиционный взгляд материала. Так и студень, сделанный, в сущности, из отбросов, обладает новым качеством, а также вкусом. Длительный процесс приготовления студня символизирует трудности рождения нового учения. Наличие сердец иллюстрирует то, что Бааль Шем Тов обращался не столько к интеллекту, сколько к сердцу простого еврея.

Способ приготовления: Порубленные телячьи (говяжьи) ножки варятся в холодной воде на небольшом огне в закрытой кастрюле 5 часов. Затем добавляются птичьи ингредиенты и продолжаем варить ещё 2 часа. Затем добавить морковь, через 15 мин. лук, лавровый лист, перец, соль. Снять через 15 мин., отделить мякоть, желудки, сердца порезать и всё пропустить через мясорубку. Мелко нарезать чеснок. Положить мякоть в глубокое блюдо, залить предварительно процеженным отваром до половины. Поставить в холодное место и, когда студень загустеет, положить сверху порезанные кружками крутые яйца, порезанную морковь и нарезанный чеснок. Залить оставшимся отваром и поставить на холод. Подавать с хреном - жизнь евреев в эпоху Бааль Шема была несладкой

לכ"ז ט
תשרי 4
30 декабрь
суббота

Пустившись по белому свету,
готовый к любой неизвестности,
еврей заселяет планету,
меняясь по образу местности.



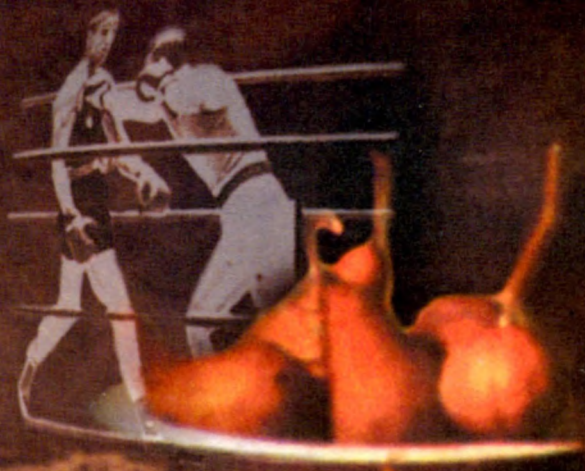
Торт "Вавилонская башня"

Ингредиенты: 8 яиц, 6 стаканов сахара, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки кофе, 800 гр. сливочного масла, 2 пакетика ванили, 2 ст. ложки кофейного ликёра, грецкие орехи.

Семантика: Вавилонская башня - гигантское сооружение, построенное в городе Вавилоне с наивной целью достичь неба и разрушенное Богом за дерзость намерения. Яйца - связующий материал, используемый в древнем строительстве. Масло - "с жиру бесятся" и ликёр - опьянение собственными силами, кофе - энергия древних людей. Грецкие орехи - ум людей, придумавших такую гениальную конструкцию.

Способ приготовления: Отделить белки от желтков и взбить их, постепенно добавляя 2 ст. ложки сахара. Взбивать до тех пор, пока масса не будет падать с вилки или взбивалки. Разделить массу на кирпичики размером 5-4 см. Поставить в духовку при температуре 180 градусов и, как только меренги поднимутся, снизить температуру до 120 градусов. Растереть желтки с 6-ю стаканами сахара. Продолжая растирать, добавить молоко, кофе и, помешивая, на небольшом огне довести до кипения. Выключить огонь и, продолжая помешивать, остудить. Растереть масло, добавляя к нему остывшую массу, и продолжать растирать. Осторожно помешивая, влить ликёр и добавить ваниль. Грецкие орехи измельчить на небольшие кусочки, прокалить в духовке, остудить и добавить в крем. Строительство башни: в круглой форме аккуратно и плотно выложить кирпичики-меренги плоской частью вниз и обильно смазать кремом, т.е. скрепить клеевым составом кирпичи, положить слой крема поверх меренг и туда впечатать новый слой меренг, плоской частью вверх. Операцию повторять до окончания запаса стройматериалов. Верх украсить орехами, крошками меренг и шоколадом.

Везде цветы на все лады
и зрея даже в лютой стуже,
евреи - странные плоды:
они сочней, где климат хуже.



Груша "Мендоза"

Ингредиенты: 1кг. крепких груш, 1,5 стакана красного вина, 1,5 стакана сахара, ложка мёда, 1 ч. ложка корицы, 2 лавровых листа, 1 горошек душистого перца.

Семантика: Блюдо названо в честь Даниэля Мендозы (1764-1836), первого еврейского боксёра, чемпиона Англии, родоначальника научного бокса. Отсюда, естественно, выбор груши в качестве главного ингредиента. Красное вино напоминает о крови, которая сопутствует боям на ринге, корица и сахар символизируют сладость победы, острота перца - напряжение во время боя, а лавры - славу.

Способ приготовления: Положить груши в кастрюлю, посыпать сахаром, кинуть корицу, перец, лавр, залить красным вином и кипятить 25 минут. Развести ложку мёда в 2-х ложках воды, смазать вынутые из кастрюли груши, положить их на противень и запечь в хорошо нагретой духовке. Сироп в кастрюле сгустить и залить им груши.

Розочки из теста "Суламифь"

Ингредиенты: 400 гр. муки с разрыхлителем (на основе соды), 400 гр. масла, 150 гр. сметаны, 4 яйца, 1 маленькое яблоко, 1 стакан сахара, 1 порция инстэнт пудинг, гранат, корица, мускатный орех, виноград.

Семантика: "Возлюбленная моя, как роза среди шипов" - так писал о Суламифи царь Соломон в своём шедевре мировой лирики "Песнь-песней". Маслом умащали своё тело при любовных играх. Белая сметана - символ непорочности этих игр. Пряности указывают на место действия (восток). "А своего виноградника я не уберегла" - признаётся Суламифь - отсюда виноград. Зёрна граната, по мнению царя Соломона, подобны сосцам возлюбленной.

Свежестью весны благоуханна,
нежностью цветущая, как сад,
дивной красотой сияла Ханна
двадцать килограмм тому назад.

Способ приготовления: Разделить яйца на белок и желток. Натереть яблоко на мелкой тёрке, смешать муку, масло, сметану, желтки и яблоки. Сделать из смеси шар, разделить на 4 части, закрыть и поставить в холодильник. Взбить 4 белка, добавив в процессе взбития 1 ст. ложку сахара, 1 порцию инстэнт пудинга, чуть корицы, чуточку мускатного ореха. Взять кусок теста, раскатать в лист, намазать наполнителем, свернуть в рулет, разрезать его на 12 частей. Положить кусочки срезом вниз на смазанный маргарином противень и поставить в духовку при температуре 180 градусов. Как только розочки распустятся, снизить температуру до 150 градусов и готовить минут 35 до готовности. Из винограда и сахара варится виноградный сироп, которым поливаются розочки минут за 5 до готовности. Подать к столу, посыпав зёрнами граната.



Чечевичная похлебка "Первородство"

Ингредиенты: 300 гр. чечевицы, 2 л. воды, 2 луковицы, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 4 ложки оливкового масла, чабрец, 4 крутых яйца, молотый черный перец, молотая сладкая паприка, соль, корень сельдерея.

Семантика: Как хорошо известно, Эйсав продал право первородства своему брату Якову за чечевичную похлёбку. Перед Вами рецепт той самой похлёбки.

Способ приготовления: Замочить чечевицу в течение ночи, измельчить лук и чеснок, прибавить измельчённый чабрец, корень сельдерея и морковь, смешать с чечевицей и варить на среднем огне до готовности чечевицы. Затем овощи вынуть - те, которые возможно. Протереть чечевицу через сито. Спассеровать муку с маслом, развести и смешать с чечевицей, посолить, добавить перец и паприку, довести до кипения и снять. Суп подать с мелконарубленными крутыми яйцами.

**Как тайное течение реки,
в нас тянется наследственная нить,
еврей сидит в еврее вопреки
желанию в себе его хранить.**



27 янв 3

27

январь
суббота





Горячий шоколад -й Сионистский конгресс в Базеле

Ингредиенты: 210 гр. горького шоколада - желательно, естественно, швейцарского, 2 стакана молока, две трети стакана жирных сливок, 1 ч. ложка ванильного порошка, капля мёда.

Семантика: Шоколад так же характерен для Швейцарии, как часы. Шоколад берётся горький, ибо горька была жизнь еврейского народа к началу Конгресса.

Молоко и сливки - продукт труда литературного героя той эпохи Тевье-молочника. Ванильный порошок - аромат текущей молоком и мёдом



Страну мою на карте обнаружив
на внешние размеры не смотри:
по площади ничтожная снаружи
она зато огромна изнутри.

Эрец Исраэль, куда устремляли свои взоры участники Конгресса.

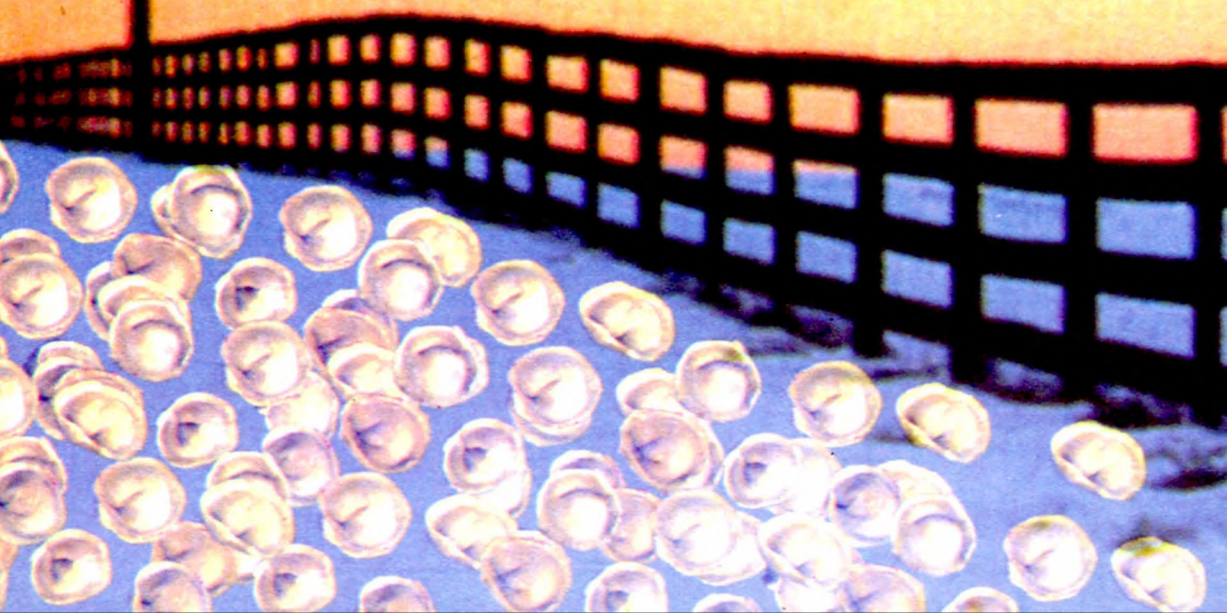
Способ приготовления: Разбить шоколад на мелкие части, положить в кастрюлю, залить полустаканом молока, закрыть и держать на малом огне, пока шоколад не размягчится - приблизительно три минуты. Главное, чтоб молоко не закипело! Снять с огня и взбивать, покуда смесь не станет однородной. Добавить молоко, сливки, ваниль, мёд и готовить на среднем огне, помешивая деревянной ложкой (если можно - из оливкового дерева), покуда смесь не станет однородной и горячей.



ז' שבט
shvat 17

10 февраль
суббота

Не внимлет голосу погоды
упрямый ген в упорном семени:
терпя обиды и невзгоды,
еврей блаженствует в рассеяньи.



Сибирские пельмени "Биробиджан"

Ингредиенты: Вода, соль, перец, уксус, пачка сибирских пельменей, чеснок.

Семантика: Биробиджан - Еврейская автономная область, созданная Сталиным в 30-х годах.

Способ приготовления: Покупается пачка сибирских пельменей, бросается в кипящую воду, куда добавляются соль и перец, а для еврейскости - чеснок. Довести до готовности, полить уксусом. Какова область - такова и подлива...



כר שבת
שבט 24

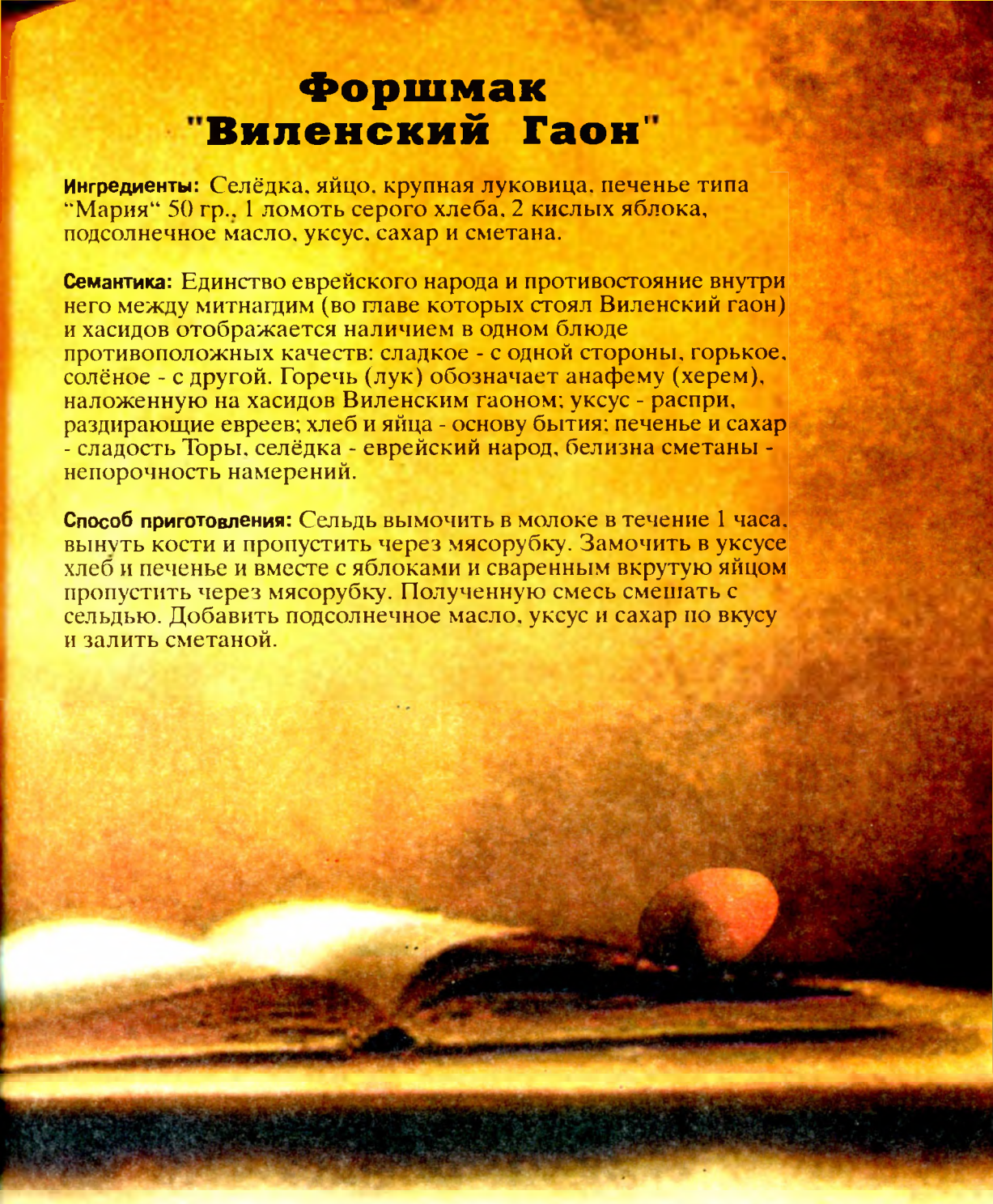
17 февраль
суббота

Форшмак "Виленский Гаон"

Ингредиенты: Селёдка, яйцо, крупная луковица, печенье типа "Мария" 50 гр., 1 ломоть серого хлеба, 2 кислых яблока, подсолнечное масло, уксус, сахар и сметана.

Семантика: Единство еврейского народа и противостояние внутри него между митнагдим (во главе которых стоял Виленский гаон) и хасидов отображается наличием в одном блюде противоположных качеств: сладкое - с одной стороны, горькое, солёное - с другой. Горечь (лук) обозначает анафему (херем), наложенную на хасидов Виленским гаоном; уксус - распри, раздирающие евреев; хлеб и яйца - основу бытия; печенье и сахар - сладость Торы, селёдка - еврейский народ, белизна сметаны - непорочность намерений.

Способ приготовления: Сельдь вымочить в молоке в течение 1 часа, вынуть кости и пропустить через мясорубку. Замочить в уксусе хлеб и печенье и вместе с яблоками и сваренным вкрутую яйцом пропустить через мясорубку. Полученную смесь смешать с сельдью. Добавить подсолнечное масло, уксус и сахар по вкусу и залить сметаной.



В мире много идей и затей,
но вовек не случится в истории,
чтоб мужчины рожали детей
и евреи друг с другом не спорили.



Гороховый суп "Ева"

Ингредиенты: Копчёные рёбра (грудинка) мясные или индюшачьи, 300 гр. сухого горошка, 2 головки репчатого лука, 1 лук порей, корень сельдерея, тимьян, чабрец, мускатный орех, 2 гвоздики, душистый перец, 2 моркови, петрушка, 2 картофелины.

Семантика: Как известно, Ева появилась на свет из ребра. Пряности подчеркивают привлекательность Евы, её благоуханность. Нет никакого сомнения, что каждая настоящая женщина - принцесса, тем более прародительница всех женщин! Связь принцессы с горошинами известна. Господь повелел Еве рожать в муках. Муки вызывают слёзы, равно как и лук.

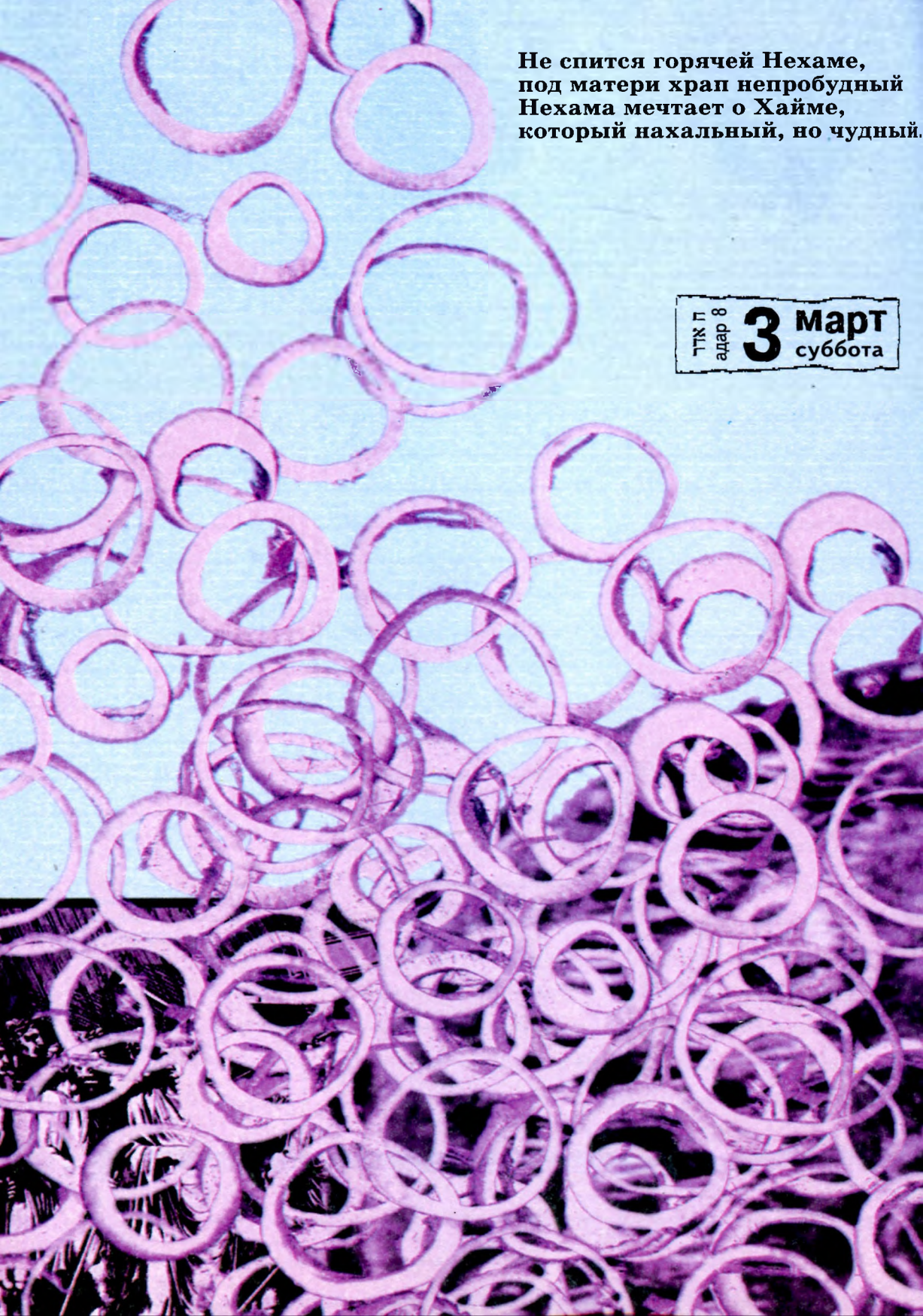
Способ приготовления: Замочить горох в течение 2-х часов. Воду слить. Залить горох и ребра холодной водой, добавить корень сельдерея, посолить и варить на среднем огне не менее 2-х часов. Через 1 час 40 мин. добавить порезанную картошку. На растительном масле обжарить посоленный и порезанный лук, прибавить натёртую на крупной тёрке морковь, лук порей и порезанную петрушку, положить пряности и всё опустить в кастрюлю; довести до кипения и варить 10 мин. Если суп не превратится в пюре самостоятельно, протереть его через сито.

Пусть время, как поезд с обрыва,
летит к неминуемым бедам,
но вечером счастлива Рива,
что Сёма доволен обедом.

РОШ ХОДЕШ АДАР, 1-Й ДЕНЬ

27th day
of Adar

24 февраль
суббота



Не спится горячей Нехаме,
под матери храп непробудный
Нехама мечтает о Хайме,
который нахальный, но чудный.

714 П
адр 8

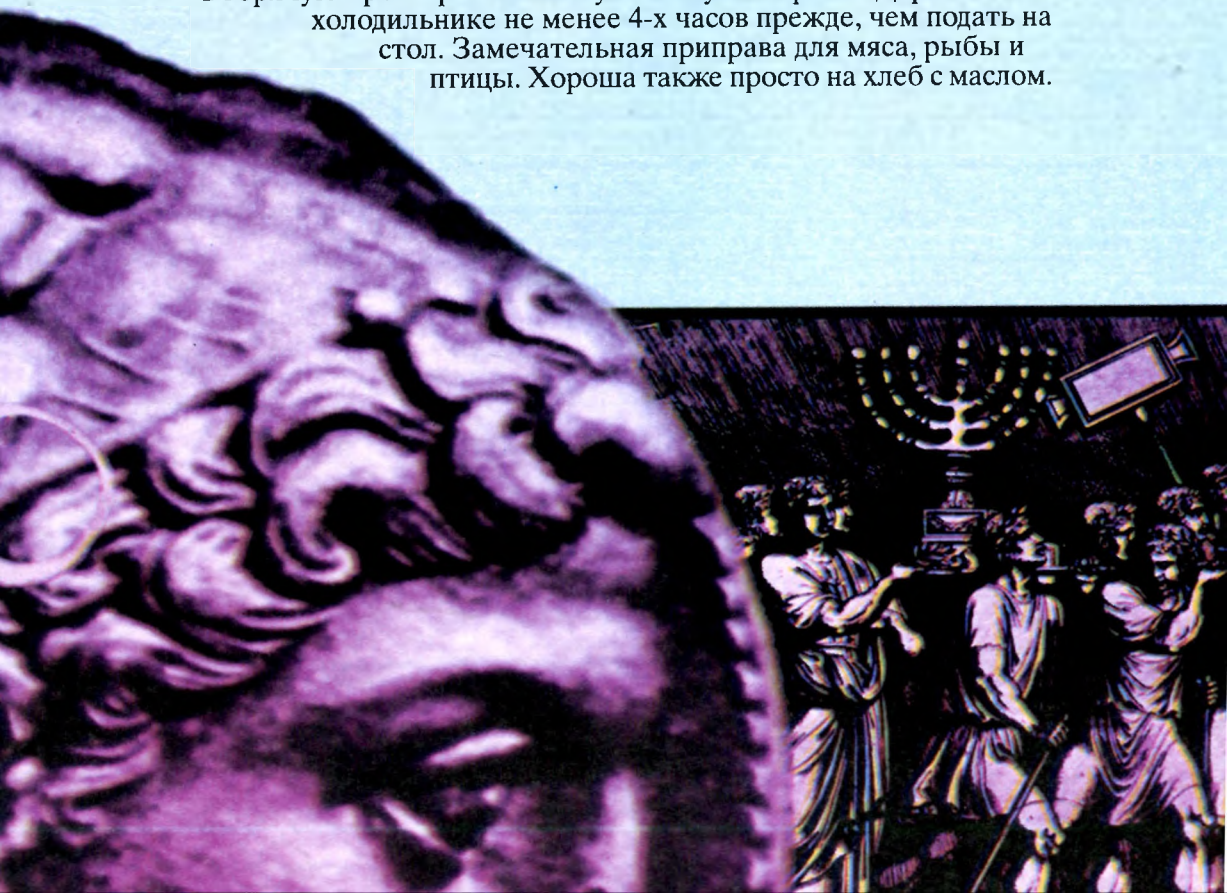
3 март
суббота

Луковый конфитюр "Волосы Береники"

Ингредиенты: 2 ст. ложки постного масла, 3 красных луковицы, четверть стакана красного винного уксуса, четверть стакана гранатового сиропа, 1 стакан сахара, соль, чёрный перец, кайенский перец.

Семантика: Береника (родилась в 28 году н. э.) - принцесса, дочь царя Агриппы I, красавица, знаменитая своим романом с Титом Флавием, разрушителем Иерусалима, и своими роскошными волосами медно-красного цвета, в честь которых названо одно из созвездий, а также некий вид горного хрусталя. Гранатовый сироп - изысканность принцессы, специи - её пикантность, сахар - сладость её объятий, уксус - печаль о разрушении храма, лук - волосы, красный цвет конфитюра напомнит нам о разрушенном и сожжённом Иерусалиме.

Способ приготовления: Порезать лук, аккуратно рассекая кольца в одном только месте, нагреть масло в сковороде на среднем огне, положить лук и, помешивая, жарить до должного состояния минуты 4-5. Добавить уксус и гранатовый сироп, довести смесь до кипения. Засыпать сахар и продолжать кипятить в течение 10-ти мин. Посолить, поперчить, для большей пикантности добавить чуть кайенского перца. Положить готовый конфитюр в горячую простерилизованную банку и закрыть. Держать в холодильнике не менее 4-х часов прежде, чем подать на стол. Замечательная приправа для мяса, рыбы и птицы. Хороша также просто на хлеб с маслом.



ШУШАН ПУРИМ

ליל ט"ו
אדר 15

10 март
суббота



Фаршированная капуста "Голиаф"

(вариант названия - "Олоферн" - в случае, если кочан капусты маленький). Блюдо названо в память о победе Давида над филистимским великаном Голиафом (или Юдифи - над Олоферном).

Ингредиенты: Баранина, бараний жир, сладкий лук, чеснок, сладкая паприка, чёрный перец, морковь, белое вино, 1 стакан мясного бульона, кочан квашеной капусты, ложка томатной пасты.

Семантика: Как известно, Давид победил филистимлянина Голиафа, запустив ему в голову камень. Другая еврейская героиня - Юдифь отрезала Олоферну (другому иностранному агрессору) голову.

То-есть, голова - важный мотив в еврейской мифологии.

("Чемберлен - он тоже голова" - Илья Ильф и Евгений Петров). Этим обусловлен выбор капусты (уподобление её голове - общее место) в качестве основного ингредиента. Квашеность капусты отражает древность нашей истории. Баранина - наиболее распространённое мясо Ближнего Востока.

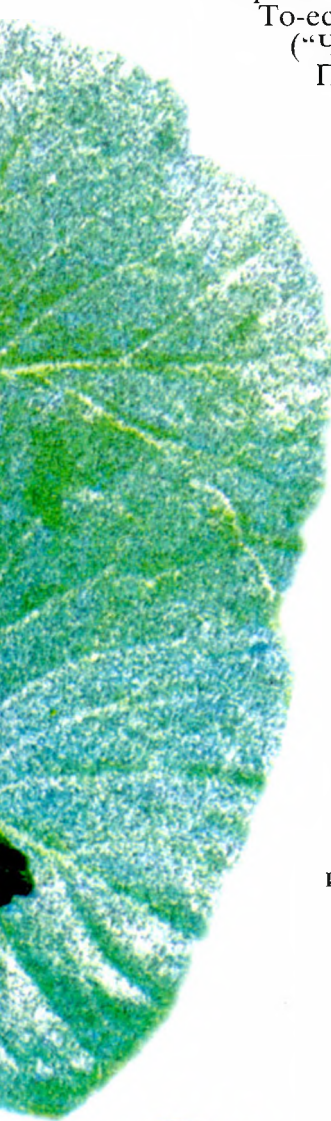
Филистимляне - потомки народов моря, сиречь - греков. ("Грек ест много чесноку" - А. Бонар "История греческой цивилизации"). Отсюда чеснок, лук и прочие приправы. Отсюда же вино. Томатная паста - замена крови. Морковь - символ необходимый, когда речь идёт о таких людях, как Голиаф и в особенности - Олоферн.

Способ приготовления: Очистить кочан капусты от мягких листьев. Вырезать из кочана кочерыжку и часть внутренних листьев.

Замариновать баранину на 5 часов в вине и луке, затем мелко нарезать, обжарить в бараньем жире с нарезанным луком, добавить нарезанный чеснок, паприку, перец, соль. Наполнить кочан фаршем, обвязать ниткой и поместить в кастрюлю, где находятся 5 ст. ложек топлёного бараньего жира, морковь, стакан мясного бульона и стакан вина.

Добавить, если нужно, воды. Когда капуста почти готова, добавить ложку томатной пасты. Доведенный до готовности кочан кладётся на блюдо (отбросить ненужные ассоциации с головой Иоанна Крестителя), поливается образовавшимся соусом, режется ломтями и подаётся в горячем виде.

**Всегда еврей гоним или опален
и с гибелью тугим повит узлом,
поэтому бесспорно уникален
наш опыт обращения со злом.**



АЛЬБЕРТ ЭЙНШТЕЙН КОКТЕЙЛЬ

СОСТАВ = 2 яйца + 200 гр коньяка + 2 столовых
ложки сахара + 100 гр апельсинového сока

СЕМАНТИКА = Альберт Эйнштейн (14.3.1879 - 18.4.1955)
великий физик, создатель теории относительности
в мире прославившийся формулой $E=mc^2$
где E — энергия, M — масса, C — скорость

Яйцо — символ жизни, символ вселенной. Блендер — ускоритель.
Коньяк ускоряет (отсюда $200H$) эффект. Сахар — энергия.
Апельсиновый сок много витамина C. Ускоренная и выпитая
общая масса придает энергию пьющему.

Пить рекомендуется под звуки скрипичной музыки —
Эйнштейн любил играть на скрипке.
Способ приготовления = Запустить в блендер все
ингредиенты и взбить. Поставить в холодильник в бутылке

כ"ב אדר
22 אדר
17 март
суббота

**Любая философия согласна,
что в мире от евреев нет спасения,
науке только до сих пор не ясно -
как делают они землетрясения?**

Блины "Иехошуа бин Нун"

Ингредиенты: Мука, яйца, молоко, соль, сахар, корица, мускатный орех, финиковая настойка, икра красная, консервированный горох.

Семантика: Нун на арамейском - рыба, бин - сын, т.о. бин Нун - это сын рыбы, иначе - икра. Помятуя взятие Иерихона, осуществлённое этим выдающимся полководцем при помощи труб (звуки которых разрушили стены города - отсюда горох), рекомендуется скатать блин трубочкой. Пряности символизируют восток. финиковая настойка (Иерихон славился финиками) - опьянение победой.

Способ приготовления: Замесить тесто, 0,5 литра молока, 3 яйца, 40 гр. топлёного масла, немного муки, чуть корицы, натёртого мускатного ореха, 2 рюмки финиковой настойки, испечь блины, смазать их маслом с двух сторон и наполнить скатанные из блинов трубочки смесью гороха и икры.

7777 7777
адап 29
24 март
суббота



В еврейх есть такое электричество,
что всё вокруг евреев намагничено,
поэтому любое их количество
повсюду и всегда преувеличено.




Суп "Плен Египетский"

Ингредиенты: 2 ст. ложки несоленого масла, 1,5 кг. тонко нарезанного лука, 2 ст. ложки муки, 1 л. воды, 1 стакан сухого белого вина, тмин, петрушка., лавровый лист, соль, чёрный перец, тонкие куски подсушенной булки, 250 гр. натёртого твёрдого сыра типа пармезан.

Семантика: В странствиях по пустыне евреи с большой ностальгией вспоминали сладкий египетский лук. Все ингредиенты являются основой питания тогдашнего еврея в египетских условиях. Готовка в горшке - один из наиболее древних способов приготовления пищи. Вино подчёркивает помрачённость сознания наших предков, предпочитавших лук свободе.

Способ приготовления: Нагреть печь до приблизительно 150 градусов. На среднем огне газовой горелки распустить в большой сковороде или кастрюле масло, положить лук и, помешивая, довести до золотистого цвета (8-10 мин.), добавить муку и помешивать в течение 3 мин. Добавить воду, белое вино, тмин, петрушку, лавровый лист и тушить полчаса, затем вынуть травы, добавить соль и перец, разлить суп в 4 огнеупорных горшка, сверху положить подсушенную булку и обильно посыпать натёртым сыром. 15 мин. запекать в духовке, затем поставить под гриль и вынимать, как только тост покоричневает.

יום ג'
ניסן 7
31 март
суббота



Ещё ни один полководец
не смог даже вскользя прихвастнуть,
что смял до конца мой народец,
податливый силе, как ртуть.

КАНУН ПЕСАХА, 1-Й СЕДЕР

תשס"ז ט'
ניסן 14

7 апрель
суббота



Кисель "Переход через Красное море"

Ингредиенты: 200 гр. красного вина, 1 стакан воды, 2 ложки варенья из апельсиновой цедры, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки крахмала, сливки, шоколадный сироп.

Семантика: Красный цвет киселя уподоблен, естественно, Красному морю. Наличие вина отражает опьянение фараона своей властью или, если угодно, опьянение евреев свободой. Цедра играет роль кораллов, которыми знаменито Красное море. Полоска белых взбитых сливок с тёмными линиями напоминает талес - символ еврейского народа, пересекшего Красное море на пути в Эрец Исраэль.

Способ приготовления: Приготовить варенье из порезанных соломкой апельсиновых корок, затем развести красное вино водой, довести до кипения, добавить варенье, сахар, крахмал (растворённый в холодной воде), вновь довести до кипения и охладить. Разлить по чашкам или по тарелкам. Взбить сливки. Посреди каждой тарелки провести из конца в конец полоску белых взбитых сливок шириной 2-3 сантиметра. С каждого конца провести по сливкам несколько поперечных линий шоколадным сиропом.

Сквозь королей и фараонов,
вождей, султанов и царей,
оплавав смерти миллионов,
идёт со скрипочкой еврей.






Язык маринованный "Моше"

Ингредиенты (из расчёта на один килограмм языка): язык, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки селитры, 1 ложка сахара, очень много мелко нарезанного чеснока, перец душистый, 1 лавровый лист, корень петрушки.

7-И ДЕНЬ ПЕСАХА

1071 №2
НИСам 24

14 апрель
суббота



Если надо - язык суахили,
сложный звуком и словом обильный,
чисто выучат внуки Рахили
и фольклор сочинят суахильный.

Семантика: Как известно, великий пророк Моисей испытывал затруднения с речью. Отсюда основной ингредиент - язык. Маринованный, так как если обычный язык ворочается с трудом, то маринованный - тем более. Пребывание под гнётом символизирует тяжесть поручения, возложенного Богом на Моше.

Способ приготовления: Приготовить смесь из соли, селитры, сахара и чеснока, натереть ей язык и положить в миску под пресс на 2 недели, переворачивая язык ежедневно. Затем часть образовавшейся жидкости влить в кастрюлю, добавить немного воды, перец, лавровый лист, корень петрушки и варить язык на небольшом огне 3 часа. Подавать в холодном виде.

Соус "Галутное страдание"

Ингредиенты: 4 ст. ложки натёртого хрена, 2 ст. ложки столовой горчицы, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки уксуса, пара грецких орехов, 15 гр. свёклы, 5 гр. мёда, чуть-чуть корицы, соль, лимонный сок.

Семантика: Горек был период галута - это дают нам почувствовать хрен, горчица и уксус. Часто лилась кровь - красная свёкла. Но мы выжили благодаря своему уму (грецкие орехи), порой даже знавали минуты радости - сахар, и всегда мечтали о возвращении на свою историческую родину - мёд, корица, лимонный сок.

Способ приготовления: Смешать натёртый хрен с натёртой свёклой, растёртыми орехами, сахаром, уксусом и мёдом, корицей и солью и добавить немного лимонного сока.



1973 г.
нисан 28

21 апрель
суббота

Правы, мода, вкус, идеи -
всё меняется на свете,
но всё так же иудеи
состоят за всё в ответе.



Салат "Халуцим"

Ингредиенты: Всевозможные проростки - бобовых, пшеницы, и т.п., красные помидоры, 1 большая свёкла, брынза, сметана, черный перец, соль, крутые яйца, петрушка, зеленый лук, лук порей, маслины, чуть-чуть грецких орехов, 1 апельсин, 1 лимон.

Семантика: Халуцим - это пионеры-первопоселенцы в Эрец Исраэль, так что выбор проростков является естественным. Красные помидоры символизируют не только сельхозкультуру будущего Израиля, но и красный флаг, ибо подавляющее большинство халуцим были заядлыми социалистами. Количество орехов, видом своим напоминающий мозг, объясняется тем, что мозгов у халуцим было мало - кто ж с большими мозгами поедет осваивать пустыню! Зато сердце у них было большое - отсюда красная свёкла. А также халуцим были люди мужественные, не боящиеся трудностей (лук, соль, перец), жизни свои положившие на то, чтобы Эрец Исраэль стала цветущим райским садом (апельсин, лимон). На иврите плантации цитрусовых - пардес, (что в европейских языках превратилось в парадиз) - рай. Брынза, сметана - память о коровах, которых разводили халуцим.

Способ приготовления: Проростки смешиваются с порезанными помидорами и отварной порезанной свёклой, измельченными орехами, яйцами, петрушкой, луком и нарезанными дольками апельсина. Сюда же кладется брынза, нарезанная кубиками и обжаренная на постном масле, маслины, соль, перец. Залить 2-мя стаканами сметаны, смешанными с соком 1-го лимона.



ד'תשס"ח
אפריל 5

28 апрель
суббота

За стойкость в безумной судьбе,
за смех, за азарт, за движение -
еврей вызывает к себе
лютое уважение.





ב' אייר
12 מ'אר 5
5 май
суббота

Селедка под шубой "Карл Маркс"

Ингредиенты: Сельдь, картофель, морковь, свёкла, лук, майонез, лимонный сок, чеснок, укроп.

Семантика: Построение блюда имитирует учение Маркса (1818-1883 гг.) о базисе и надстройке, где базисом служат простонародные элементы: сельдь, картофель, морковь, лук (символы горестного положения рабочего класса) и чеснок (еврейское происхождение известного экономиста). В качестве надстройки выступают утончённые лимонный сок и майонез, доступные в те времена лишь высшему классу. Свёкла являет собой символ красного знамени. Укроп - подобие бороды. Для правдоподобия можно покрасить его чёрным пищевым красителем.

Способ приготовления: На блюдо выкладывается мелко порезанная сельдь, сверху - сваренные, мелко порезанные картофель, морковь, и так же мелко нарезанный сырой лук. Сверху кладётся слой сваренной свёклы вместе с мелко покрошенным чесноком. Сбрызгивается лимонным соком. Заливается майонезом. Сверху втыкаются веточки укропа.

**Содержимому наших голов
мир сегодняшний сильно обязан,
в мире нету серьезных узлов,
где какой - то еврей не завязан.**

**Здесь моё исконное пространство,
здесь я гармоничен, как нигде,
здесь еврей, оставив чужестранство,
мутит воду в собственной среде.**



Цыплёнок "Репатриант"

Ингредиенты: Цыплёнок, 1,5 стакана смеси соков манго, лимона и апельсина, 0,5 стакана белого вина, соль, 3 ложки оливкового масла, 1 банан, маленькая головка лука, зубчик чеснока, 1 манго, 1 лимон.

Семантика: Цыплёнок-репатриант, вино (белое - каждый понимает по-своему) символизирует страну исхода, остальные ингредиенты - историческую родину. Разрезание, распластывание и отбитие цыплёнка символизируют трудность расставания с доисторической родиной, прибытие на родину историческую и испытание абсорбцией. После пережитых трудностей цыплёнок купается в блаженстве новой жизни - соус. Гриль - сила солнца Эрец Израэль.

Способ приготовления: Цыплёнка выпотрошить, разрезать по центру груди, распластать, нашпиговать чесноком, отбить и погрузить в маринад из смеси соков и вина на 4-5 часов. Вынуть, посолить, положить на смазанный маслом противень или в огнеупорную глиняную посуду и поставить в духовку при температуре 175 градусов на 50 мин., время от времени поливая маринадом и переворачивая. Перед тем, как вынуть, включить гриль на несколько минут, чтобы цыплёнок подрумянился, - загорел. Вынуть цыплёнка, добавить на противень маринад, 2 порезанных банана и 1 манго, соль, чёрный перец и кипятить, пока соус не загустеет. Полить цыплёнка соусом и подать с нарезанным лимоном.

ת"ת ט"ו
19 יאר
12 май
суббота



Гусь "Паниковский"

Ингредиенты: Гусь, золотистый рис, изюм, мадера, курага, лук, мёд - 1 ч. ложка.

Семантика: Гусь и Паниковский связаны друг с другом до тех пор, пока имя Паниковского будет хоть что-то говорить читателям. Рис - золотой песок, курага - золотые червонцы - предел мечтаний Паниковского, сам процесс беспочвенных мечтаний выражает мадера, сладость мечтаний - мёд, изюм - мелкие монеты (Паниковскому крупно не подавали). От лука исходят (Паниковский был плаксив).

Способ приготовления: Желательно, чтобы гусь был украден! Курага и изюм замачиваются на сутки в мадере. Обжаривается порезанный лук, затем смешиваются рис, лук, курага, изюм. Смесь укладывается в птицу и отверстие зашивается. Гусь укладывается в гусятницу с небольшим (1-1,5 см.) количеством воды на доньшке и выдерживается в духовке в течение 2-х часов или столько, сколько нужно для готовности. Время от времени поливать мадерой и образовавшимся соусом. Перед тем, как вынуть, крышку снять, обмазать гуся смесью мёда, разведённого в двух чайных ложках горячей воды, дать ударную порцию жара (Паниковского часто били) и тем самым подрумянить гуся. Готовую-птицу желательно не резать, а пилить.



В мире нет резвее и шустрей,
прытче и проворней (словно птица),
чем немолодой больной еврей,
ищущий возможность прокормиться.

19
май

19 май
суббота

День независимости Грузии

ד'תש"ו
סיון 4

26 май
суббота



Блинчики с творогом "Мегилат Рут"

Ингредиенты: Корица, 2 рюмки ликёра (амаретто, шоколадный или вишнёвый), изюм, мука, яйца, соль, сахар, творог, ваниль, апельсиновая цедра, сливочное масло.

Семантика: Завернутый блин уподоблен свитку (мегила). Царь Давид (правнук Рут) родился и умер в праздник Шавуот, когда по традиции положено есть молочные продукты. Это оправдывает наличие творога. Ликёр подчёркивает праздничность ситуации, изюм, цедра и пряности - прелесть и аромат библейского текста.

Способ приготовления: На 1 стакан муки взять 2 стакана жидкости, состоящей из 2-х яиц, равных частей молока и воды и 2-х ложек растительного масла, по вкусу добавить соль и сахар (рекомендуем чайную ложку сахара и щепотку соли). Испечь блин с одной стороны, снять, обмазать сливочным маслом. В твёрдый творог (на пачку) добавляется 3 ст. ложки сахара, ваниль, изюм, ликер и натёртая цедра. Смесь хорошо растереть, положить необходимое количество на край обжаренной стороны блина, скрутить блин и обжарить с двух сторон.

Горжусь и восхищаюсь не устаю искусностью еврейского ума: из воздуха сбиваем мы сметану а в сыр она сгущается сама.



Цимес "Давид"

Ингредиенты: 1 кг. моркови, полстакана сахара, 100 гр. сливочного масла, 50 гр. урюка, 50 гр. изюма, соль, мускатный орех.

Семантика: Царь Давид был рыжеволосый, мужественный и женолюбивый человек с поэтическими наклонностями, игравший на арфе. Господь, однако, сурово наказывал Давида - в частности, за прегрешения на дамском фронте. Куртуазные успехи и цвет его волос отражает морковь, а то, что она режется на мелкие кусочки - унижение и наказание царя Господом. Урюк, изюм,



Еврей у всех на виду,
еврей судьбы на краю
упрямо дудит в дуду
обрезанную свою.

сахар - сладость напевов Давида, мускатный орех - изысканность его текстов, масло - негу любовных забав, соль - тяготы, выпавшие на долю царя.

Способ приготовления: Морковь режется на кружочки, кладётся в кастрюлю и засыпается сахаром. Добавляем сливочное масло, предварительно ошпаренные изюм и урюк (урюк нарезать на 3 части), соль, мускатный орех и готовим на небольшом огне 40-60 мин. Псалмы Давида есть пример сгущенного до предела общения с Богом, поэтому - никакой воды!



1170 №
сиван 11

2 ИЮНЬ
суббота

Курица "Жена Лота" или "Соляной столп"

Ингредиенты: Курица мороженая, соль столовая и кухонная, чеснок, молотый красный острый перец, молотая сладкая паприка, чабрец.

Семантика: Уходя из Содома, жена Лота не послушалась запрета, повернулась взглянуть на горящий город и превратилась в соляной столб. Замороженность курицы подчёркивает неподвижность столба. Опять же - как соляной столб не вполне женщина, курица не вполне птица. Наличие соли в объяснении не нуждается. Натирая курицу специями, куда входит красный острый перец (острота ощущений, опасность и т.п.), а также красная паприка, мы придаём курице красноватый оттенок, словно бы отблески огня, уничтожающего грешные города. Положение курицы вверх ногами указывает на окончательность превращения. При желании курицу можно на соль не положить, а посадить - так она больше напоминает столп.

Способ приготовления: Замороженная курица натирается смесью соли, красного перца, сладкой паприки, чабреца, чесночного сока. 1 кг. крупной соли высыпается на противень, сверху кладётся курица и помещается в духовку приблизительно на час при температуре 220-250 градусов.



Когда черпается счастье полной миской,
когда каждый жизнерадостен и весел,
тётя Песя остаётся пессимисткой,
потому что есть ума у тёти Песи.

1110 П
Сиван 18

9 ИЮНЬ
суббота



1170 123
сиван 25
16 ИЮНЬ
суббота

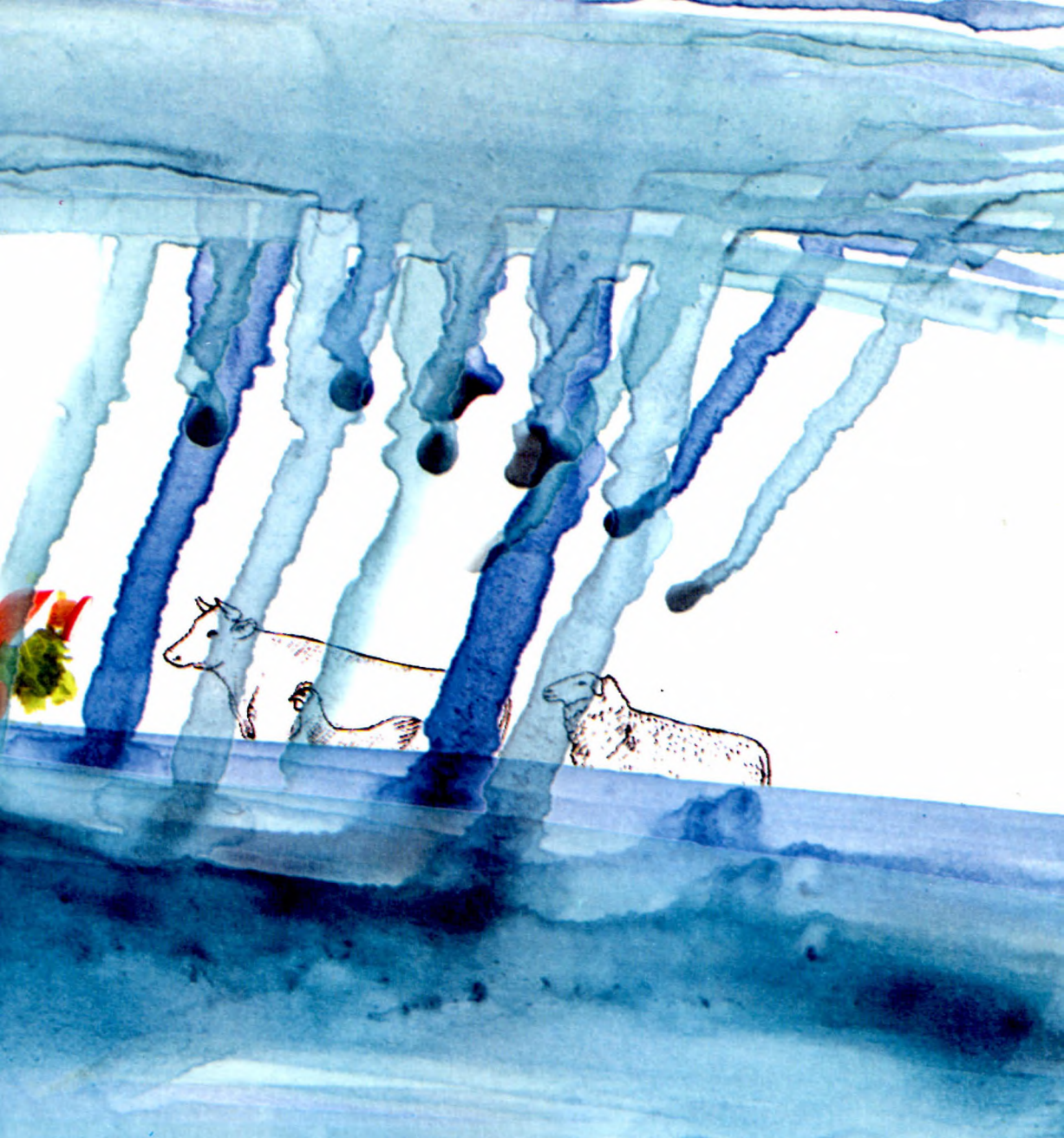
Такой уже ты дряхлый и больной,
трясёшься, как разбитая телега, -
на что ты копишь деньги, старый Ной?
- На глупости. На доски для ковчега.




Солянка сборная "Ноев ковчег"

Ингредиенты: Курица, телятина, бараньи и говяжьи мозги, корень сельдерея, корень петрушки, лук, томатное пюре, солёные огурцы, квашеная капуста, перец, лавровый лист, оливки, лимон, зелень (петрушка, укроп), яйца, чеснок.

Семантика: Ноев ковчег представлен глиняным горшочком, солёные огурцы, чеснок и квашеная капуста символизируют длительность потопа. Сам суп - потоп, оливки - память о том, как голубь принёс Ною оливковую ветку - признак окончания потопа, зелень - появление суши, нити свернувшегося белка - борода Ноя, яйца - символ сохранившейся жизни, лавровый лист - бессмертная слава Ноя, лимон - аромат Торы, где рассказана история о Ноевом ковчеге.



Способ приготовления: Залить кости водой и варить в течение 160 мин. (40 дней длился потоп), после чего вынуть кости, добавить порезанную мелкими кусками обжаренную баранину и телятину, корни сельдерея и петрушки, через 7 мин. (ибо через 7 дней выпустил Ной голубя) добавить курицу. Спассеровать нарезанный лук и томатное пюре (2 ст. ложки), порезать огурцы, капусту и запустить в кипящий бульон. Разлить суп по глиняным горшочкам и поставить на 2 часа в духовку при температуре 80 градусов. Затем в каждый горшок выпустить яйцо, поднять температуру до 200 градусов, подождать 7 мин., вынуть, заправить порезанным чесноком, лимонами, зеленью и маслинами.



**Сегодня евреи греховны
совсем не своей бухгалтерией,
а тем, что растленно духовны
в эпоху обжорства материей.**

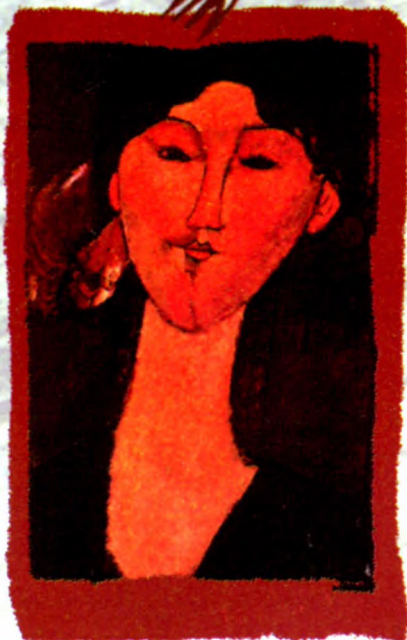
Запеченные в тесте яблоки "Первородный грех"

Ингредиенты: Орехи, миндаль, изюм, мадера или хорошк
красный портвейн, белое вино, молоко, яйцо,
растительное масло, сахарная пудра, сливочное масл
мука, соль, яблоки, сахар.

Семантика: Именно с яблока, согласно легенде, поднесенного Еве змием, начались мы и в наши беды. Сладости символизируют сладость греха и сладость грехопадения: вино - помрачение разума у Евы, запечённость яблок в тесте, то-есть главное внутри второстепенного, иллюстрирует настоящие намерения Сатаны, завёрнутые в якобы благородные побуждения. Сахарная пудра - символ женского кокетства.

Способ приготовления: Замочить изюм в мадере на сутки, очистить яблоки от кожицы, выдолбить их середину, положить яблок в глубокую посуду, обсыпать сахаром и залить белым вином. Приготовить тесто: полстакана молока, 1 яйцо, 1 ложка растительного масла, соль, мука. Замесить и разделить на 5 шариков. Шарики раскатать, смазать каждую лепёшку маслом, уложить друг на друга, раскатать и разделить пласт на квадраты, пригодные для заворачивания яблока.

Наполнить яблоки смесью изюма, орехов, миндаля, поставить в смазанную сливочным маслом форму для запекания, залить вином, закрыть крышку и поставить в печь на несколько минут. Затем завернуть каждое яблоко в тесто, соединив концы теста на манер граната (что опять же символизирует коварство: с виду гранат, а внутри - яблоко!), смазать взбитым яйцом, посыпать сахарной пудрой и запечь в сильно нагретой духовке.



Фаршированная шейка "Модильяни"

Блюдо, названное в честь Амадео Модильяни, великого художника парижской школы (1884-1920). Модильяни происходил из старинной итальяно - еврейской семьи (Моде ле Эль Ани - я благодарю Бога). Изображённые им люди отличаются среди прочего преувеличенно длинными шеями.

Ингредиенты: Куринный или гусиный жир. Кожа куриной, гусиной или утиной шеи. Мука, зубчик чеснока, фисташки, лук, сухой базилик, розмарин, маленькая морковка, маленькая картошка (если по сезону - каштан), светлый лист салата.

Для соуса: Говяжий жир, лук, мука, мясной бульон, корень петрушки, чабрец, томатная паста, лавровый лист, говяжья мозговая кость, 1 ложка коньяка, четверть стакана красного вина, петрушка, лист салата.

Семантика: Фаршированная шейка - традиционное еврейское блюдо. Базилик, розмарин и фисташки оттеняют итальянское происхождение Модильяни, каштаны - его парижскую жизнь, соус - его известное пристрастие к алкоголю, где вино символизирует Италию, а коньяк - Францию. Картофель, лист салата и морковь напоминают о цветовой гамме его работ.





**Еврейской мутной славой дорожа,
всегда еврей читает с одобрением,
как жили соплеменники, служа
любой чужой культуре удобрением.**

Способ приготовления: Снять с шейки кожу (если шейки нет, просто снять куриную кожу и сшить из неё подобие шейки). Зубчик чеснока мелко рубится. Мелко нарезанный лук обжаривается. Фисташки измельчаются. Соединить их с жиром, мукой, луком, посолить, поперчить, нафаршировать шейку. Варить в малом количестве воды на среднем и слабом огне, затем вынуть и обжарить. Смазать картошку маслом, обвалить в базилике и розмарине, вместе с морковью и каштанами поставить запекаться в печь.

Соус: Растопить одну пятую стакана говяжьего жира, обжарить в нём мелко нарезанную морковь и маленькую головку лука, добавить ложку муки и, размешивая, стакан крепкого мясного бульона, лавровый лист, петрушку, чабрец и варить 2 часа на слабом огне. Потом добавить чайную ложку острого томатного соуса и варить ещё полчаса. Вынуть из кости мозг, порезать и положить на несколько минут в воду. Прокипятить несколько минут четверть стакана красного вина с луком, добавить приготовленный ранее соус и 1 ст. ложку коньяка. Варить на слабом огне 10 мин. Положить в соус костный мозг, 1 ч. ложку мелко нарезанной петрушки, посолить и снять.





Евреям доверяют не вполне
и в космос не пускают, слава Богу;
евреи, оказавшись на Луне,
устроят и базар и синагогу.

"Еврей-мореход"

Ингредиенты: Спагетти, чеснок, оливковое масло, сливки, перец, филе анчоусов, чуточку муки, мускатный орех, масло, сыр, белый перец.

Семантика: Со времён царя Соломона евреи выходили в море. Во времена Возрождения Португалии, Италии (включая Колумба) были ассоциируются с корабельными снастями. Спагетти соус - с морской пеной, мускатный орех, белый перец - с заморскими пряностями. Анчоусы - жители моря, твёрдый сыр - обычная пища моряка.

Способ приготовления: На сковороде распустить 60-70 гр. масла, покрошить в него чеснок, филе анчоусов и ввести непрерывно мешая, филе муки. Продолжая мешать, постепенно добавлять и мускатного ореха. Продолжать мешать, пока смесь не начнёт густеть. Одновременно отварить спагетти, переложить в подходящую посуду и залить соусом, добавить 1 ложку оливкового масла, перемешать и посыпать натёртым сыром.



Суп "Тевье-молочник"

Ингредиенты: 2 ложки муки, масло сливочное, лапша, 2 яйца, соль, молоко.

Семантика: Тевье-молочник - герой одноимённого романа Шолом-Алейхема - собирательный образ еврейской мудрости и остроумия. Выбор молока в качестве основного ингредиента диктуется занятием Тевье. Лапша ("вешать лапшу на уши") символизирует бесконечные байки и истории, которыми изобилует речь Тевье.

Способ приготовления: Спассеровать 2 ложки муки в масле и развести в молоке. Довести до кипения, посолить, опустить лапшу и варить до готовности (не переварить лапшу). За минуту до окончания влить в суп 2 хорошо взбитых яйца, непрерывно помешивая.



כ"ג תמוז
тамуз 23

14 июль
суббота

Я прекрасно сплю и вкусно ем,
но в мозгу - цепочка фонарей;
если у еврея нет проблем -
значит, он не полностью еврей.

**В годы, обогранные закатом,
неопровержимее всего
делает еврея виноватым
факт существования его.**

Фаршированный голубь "Осло"

Ингредиенты: Голубь, телячий фарш, хлеб, маслины, лук, соль, перец чёрный, красное вино, эстрагон, чабрец, оливковое масло, лавровый лист, веточка масличного дерева.

Семантика: Голубь является символом мира, так же как олива и её продукты, хлеб так же насущен, как мир, соль и перец символизируют испытания, красное вино - кровь, пролитую во время войн, эстрагон, чабрец и лавр - благоухание мира. Телячий фарш символизирует народ. Миротворцев следует увенчивать не только масличным венком, но и лавровым.

Способ приготовления: Тщательно очистить, выпотрошить и промыть голубя. Обжарить фарш с луком, добавить отжатый ломоть белого хлеба, рюмку сладкого красного вина, соль, чёрный перец и размешать. Обложить голубя изнутри травами и лавром, нафаршировать, добавить маслин и зашить. Затем обмазать оливковым маслом, завернуть в фольгу и тушить в духовке до готовности - приблизительно 40 мин. Затем снять фольгу и в течение нескольких минут дать удар гриля. Положить в тарелку на веточки оливы и полить образовавшимся соусом.

РОШ ХОДЕШ АВ

21 июль
суббота

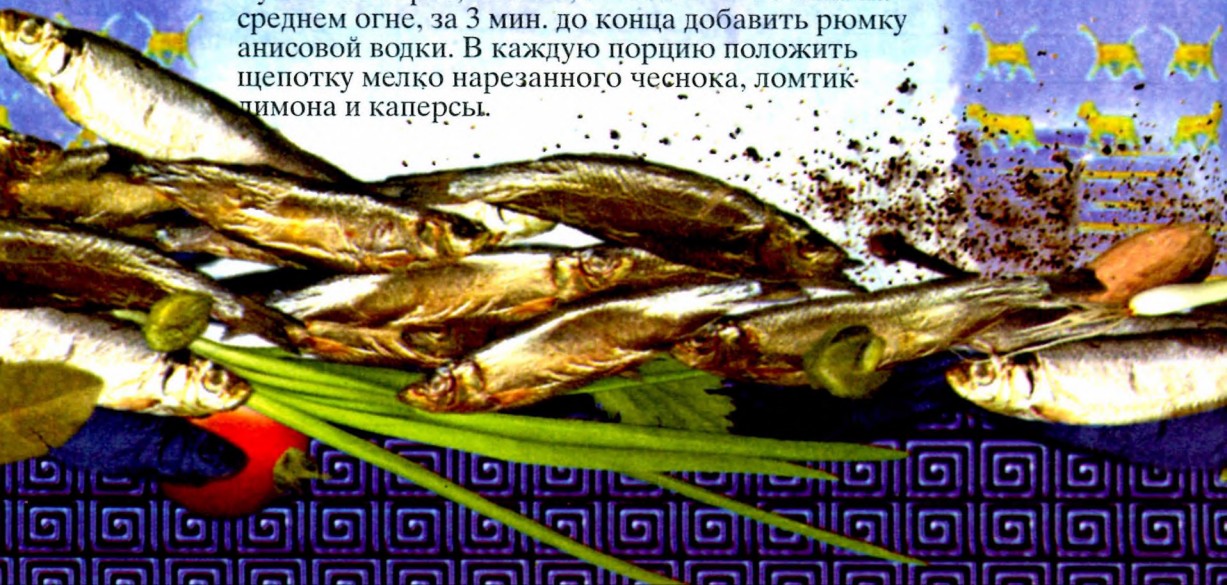


Рыбный суп "Плач на реках вавилонских"

Ингредиенты: Мелкая рыба, лимон, анисовая водка, белое вино, мускатный орех, тимьян, лук, чеснок, морковь, корень сельдерея, корень петрушки, лавровый лист, лук порей, шафран, оливковое масло, гвоздика, перец, помидоры, каперсы, апельсиновая кожура, вермишель.

Семантика: Выбор мелкой рыбы символизирует евреев (рыба была одним из символов еврейского народа), их количество, а также отношение к ним вавилонян. Выдранные из земли корни петрушки и сельдерея - вырванность евреев из почвы своей родной страны. Сам рыбный суп связан с пребыванием на реке. Вермишель напоминает струны арфа, звуком которых евреи сопровождали свой плач, а так же речные водоросли. Лавр - символ славы еврейского народа, шафран - солнца. Красные помидоры, жареный лук, чеснок и морковь традиционны и для евреев и для Месопотамии. Пряности придают восточный колорит, лимон и апельсиновая цедра напоминают о тоске по ароматам Эрец Израэль. Суп рекомендуется чуточку пересолить - слёзы солонны.

Способ приготовления: Очистить и промыть рыбу, положить её на 2 часа в маринад из шафрана, белого вина, оливкового масла, перца, лаврового листа и чеснока. Время от времени помешивать. Обжарить порезанные морковь, чеснок, лук, лук порей, гвоздику. Залить холодной водой, посолить, добавить корни сельдерея и петрушки, апельсиновую цедру, опустить рыбу вместе с маринадом, довести до кипения, бросить вермишель, мускатный орех, тимьян, готовить 15-20 мин. на среднем огне, за 3 мин. до конца добавить рюмку анисовой водки. В каждую порцию положить щепотку мелко нарезанного чеснока, ломтик лимона и каперсы.

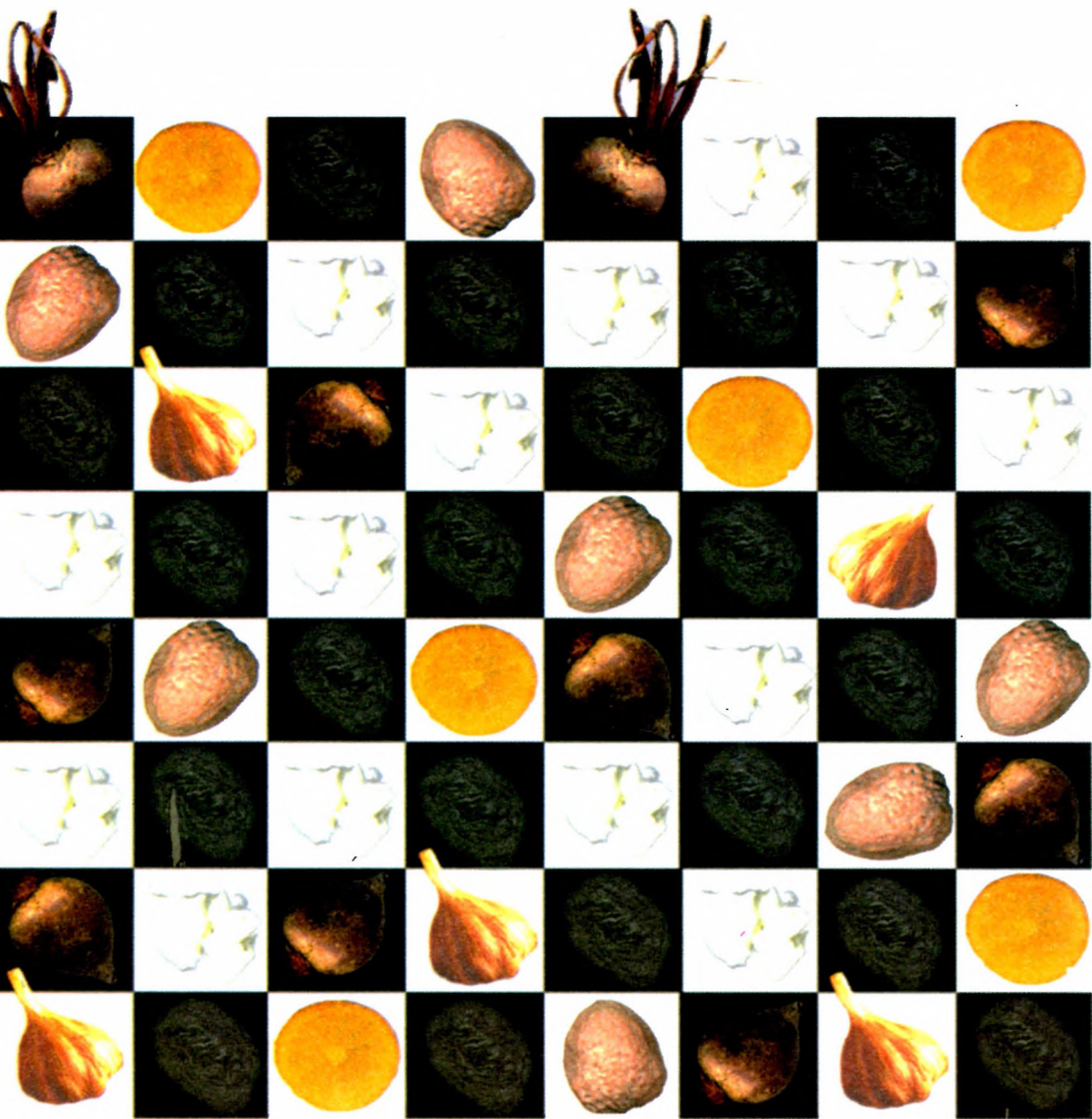


Евреи размножаются в неволе,
да так охотно, Господи прости,
что кажется - не знают лучшей доли,
чем семенем сквозь рабство прорасти.

П
ДК
ав 8

28 ИЮЛ
суббот





**Известно всем, что бедный Фима
умом не блещет. Но и тот
умнее бедного Рувима,
который полный идиот.**

Салат "Ботвинник"

Ингредиенты: Свёкла, грецкие орехи, чернослив, белый сыр (брынза), лимонный сок, оливковое масло, сахар, чеснок.

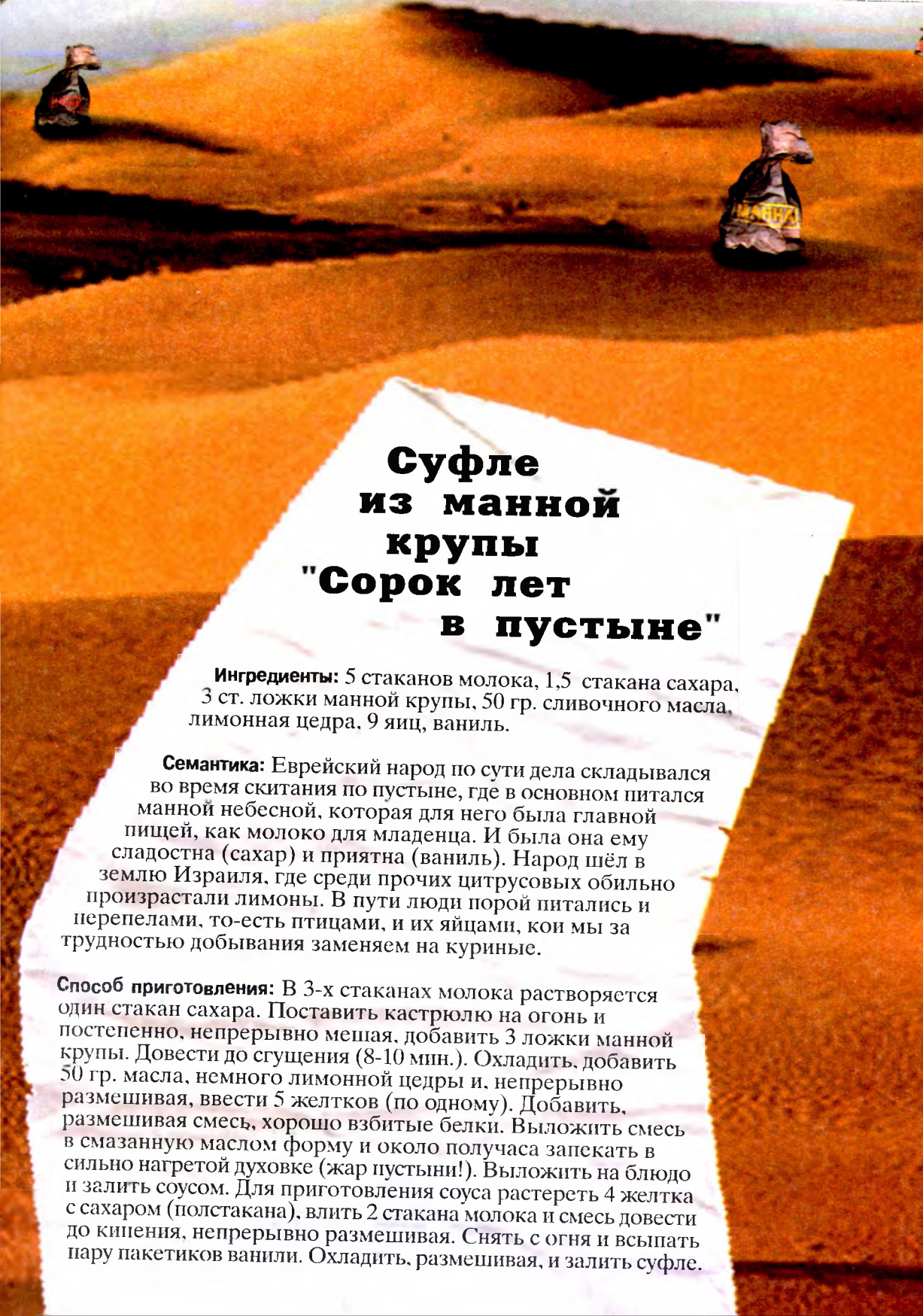
Семантика: Ботвинник Михаил (1911-1995) - неоднократный чемпион мира по шахматам. Ботва - распространённое в славянских языках название части свёклы (зелень), находящейся на поверхности земли. Так как шахматные композиции и комбинации зарождаются в глубине, а не на поверхности головы шахматиста, то мы берём не верхнюю, а находящуюся в земле часть свёклы, т.е. её голову. А в голове - мозг. Грецкие орехи формой своей напоминают человеческий мозг, без которого чемпионом по шахматам не станешь; чернослив и брынза - черные и белые поля или фигуры. Чеснок - еврейство шахматного гения.

Способ приготовления: Отварить свёклу, очистить и порезать мелкими кусочками, посолить. Мелко порезать чеснок и грецкие орехи; чернослив подержать в кипятке часа три, вынуть косточки, разделить напополам; брынзу или другой белый сыр нарезать кубиками. Всё залить соусом из лимонного сока, оливкового масла и сахара, перемешать.

Сквозь бытия необратимость
евреев движет вдоль столетий
их крошечная неукротимость
упрямства влечь на планете.

2X 22
ав 22
11 август
суббота





Суфле из манной крупы "Сорок лет в пустыне"

Ингредиенты: 5 стаканов молока, 1,5 стакана сахара, 3 ст. ложки манной крупы, 50 гр. сливочного масла, лимонная цедра, 9 яиц, ваниль.

Семантика: Еврейский народ по сути дела складывался во время скитания по пустыне, где в основном питался манной небесной, которая для него была главной пищей, как молоко для младенца. И была она ему сладостна (сахар) и приятна (ваниль). Народ шёл в землю Израиля, где среди прочих цитрусовых обильно произрастали лимоны. В пути люди порой питались и перепелами, то-есть птицами, и их яйцами, кои мы за трудностью добывания заменяем на куриные.

Способ приготовления: В 3-х стаканах молока растворяется один стакан сахара. Поставить кастрюлю на огонь и постепенно, непрерывно мешая, добавить 3 ложки манной крупы. Довести до сгущения (8-10 мин.). Охладить, добавить 50 гр. масла, немного лимонной цедры и непрерывно размешивая, ввести 5 желтков (по одному). Добавить, размешивая смесь, хорошо взбитые белки. Выложить смесь в смазанную маслом форму и около получаса запекать в сильно нагретой духовке (жар пустыни!). Выложить на блюдо и залить соусом. Для приготовления соуса растереть 4 желтка с сахаром (полстакана), влить 2 стакана молока и смесь довести до кипения, непрерывно размешивая. Снять с огня и всыпать пару пакетиков ванили. Охладить, размешивая, и залить суфле.

**Любой большой писатель русский
жалел сирот, больных и вдов,
слегка стыдясь, что это чувство
не исключает и жидов.**



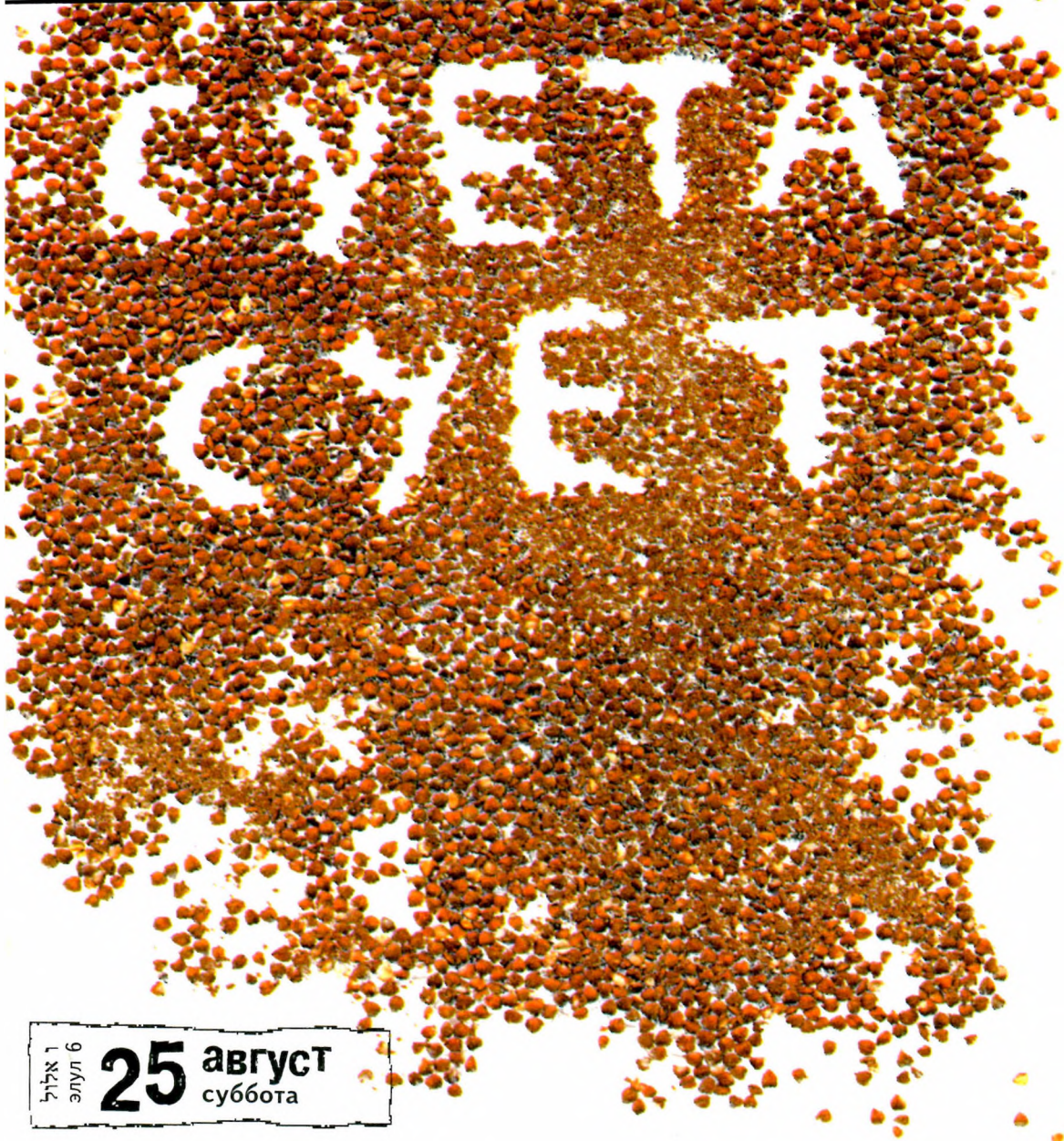
ав 29
18 август
суббота

Салат "Левитан"

Ингредиенты: Зелёный салат, зелёный лук, чабрец, сметана, редис, крутое яйцо, огурец свежий, горчица, уксус, соль, сахар, укроп, 1 жёлтый сладкий перец, 1 маленькая морковь, несколько незабудок, чёрные маслины.

Семантика: И. И. Левитан (1860-1900 гг.) - живописец, певец русской природы еврейского происхождения. Зелёные травы и овощи и цветом, и вкусом, и запахом представляют любимую Исааком Ильичом русскую природу, сметана символизирует снег, который покрывает её зимой, крутое яйцо - ромашку, морковь - ноготки, жёлтый перец - лютики, горчица, уксус, соль - трудную жизнь еврея в России, чёрные маслины (их лёгкая инородность всему составу) - грустные глаза художника. Незабудки - это вечная память, отсюда прямой путь к знаменитой картине Левитана "Над вечным покоем".

Способ приготовления: Порезать и перемешать травы, огурец порезать, редис помыть и нарезать мелкими дольками, мелко покрошить морковь и жёлтый перец. Выложить на блюдо. Посолить и смешать с травами. Добавить в сметану немного горчицы, чуточку уксуса и сахара и взбить. Залить соусом зелень. Нарезать кружочками крутое яйцо и вместе с незабудками украсить ими салат. В центре положить 2 чёрных маслины.



אכזרי
25 **август**
שבת **суббота**

Каша "Экклезиаст"

Ингредиенты: Гречневая крупа, вода и соль.

Семантика: "Время бросать камни, время собирать камни" - говорит Экклезиаст. Гречневая крупа по виду напоминает мелкие камни. Мудрый человек довольствуется малым - блюдо "Экклезиаст" готовится из минимума ингредиентов. "В большой мудрости много печали" - вид гречневой каши до крайности печален. И вообще, всё суета сует - гречневая каша тоже.

Способ приготовления: Прокалить гречневую крупу, залить горячей водой, приблизительно на 1-1,5 см. над уровнем крупы. Посолить и варить приблизительно 15-30 мин., главное - не переварить.

**Везде, где не зная смущения,
историю шьют и кроят,
евреи - козлы отпущения,
которых к тому же доят.**



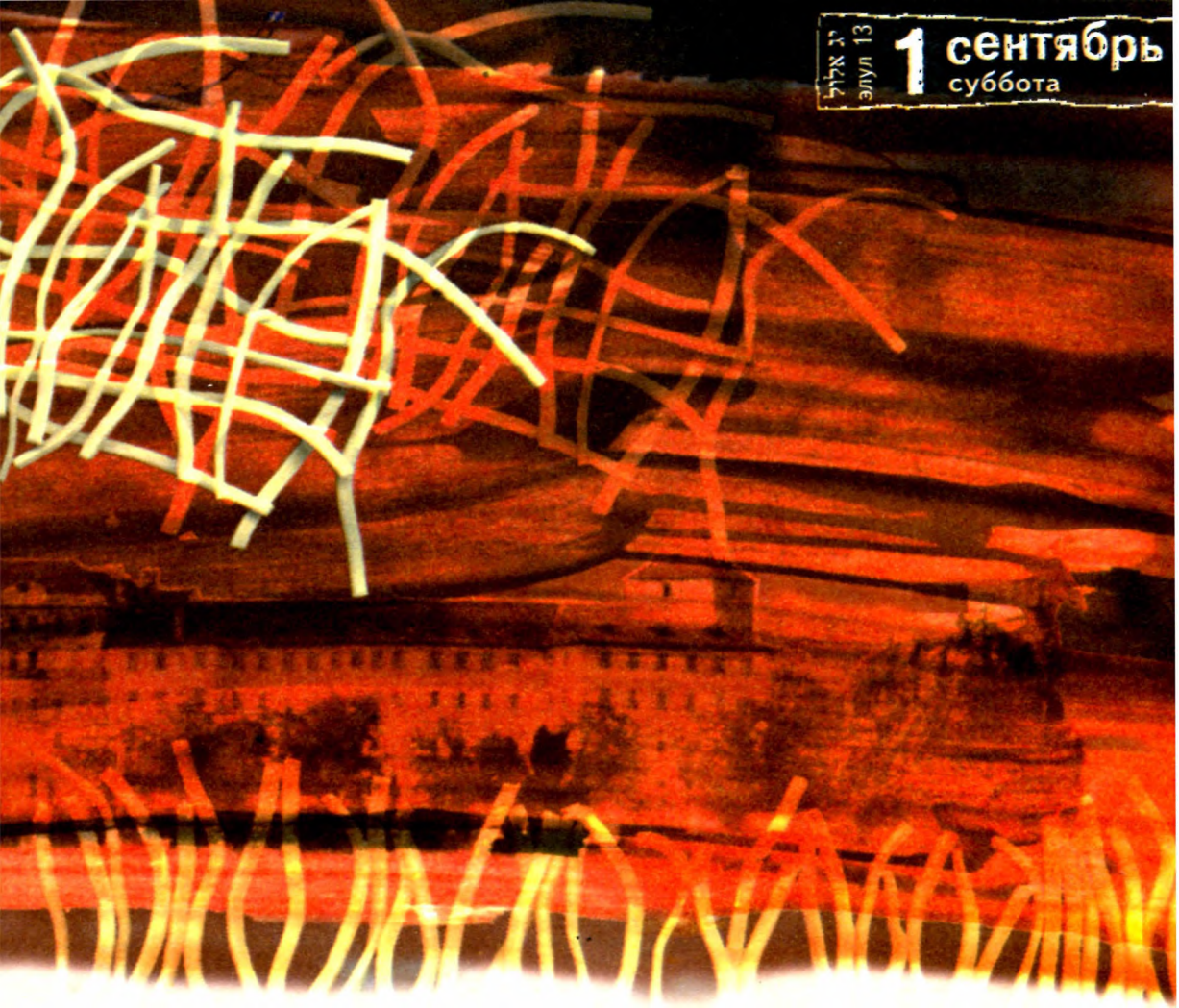


Думаю, что жить еврею вечно,
капая слезу на мёд горящий,
чем невероятней в мире нечто,
тем оно бывает с нами чаще.

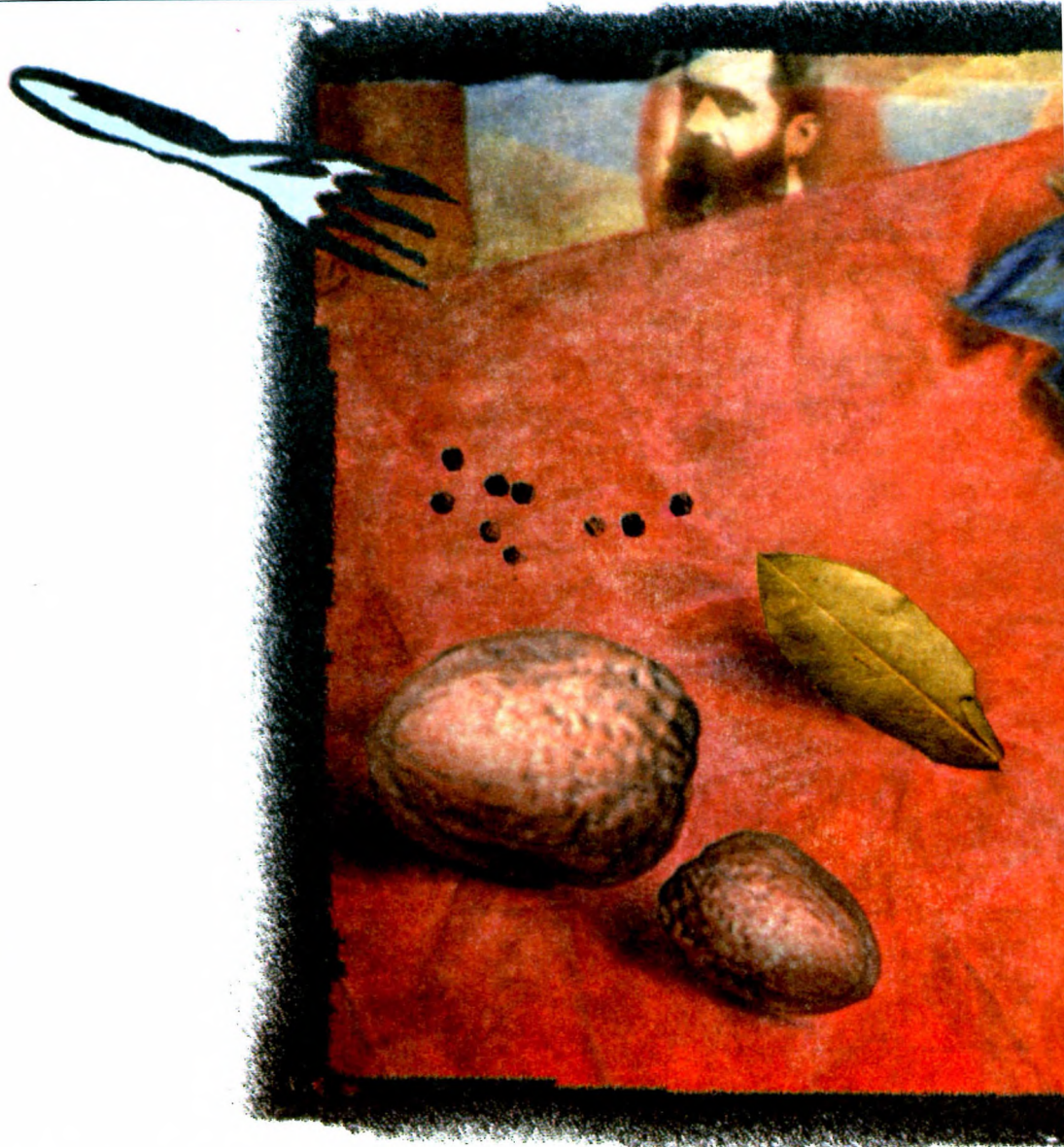
Кухня "Голем"

Ингредиенты: 2 стакана муки, 0,5 л. воды, соль, 2 луковицы,
5 яиц, шкварки, куриный или гусиный жир.

Семантика: Легендарный пражский раввин Махарал (1512-1609) создал из глины, соломы и прочих незамысловатых материалов человекоподобное существо - Голем, имя которого стало нарицательным, наряду с чудовищем Франкенштейна. Лапша - подобие соломы, шкварки - образ нейронов головного мозга, яйцо - символ жизни, горшок - напоминание о глине, из которой в основном был сделан Голем.



Способ приготовления: 2 ст. ложки муки высыплются на доску, в кучке делается углубление, куда вливаются размешанные с водой и солью 2 яйца. Вымесить тесто, дать постоять 15 мин., затем по кускам раскатать тонкими кругами. Дать чуть-чуть подсохнуть, скатать рулетом и тонко нашинковать. Разложить получившуюся лапшу и просушить на солнце. Лапша помимо просушки заряжается солнечной энергией - опять же уподобление Голему. Сухую лапшу варить в солёной воде до готовности (не переварить!) и слить. Обжарить лук до золотистого цвета, смешать со шкварками и жиром, 3-мя яйцами, лапшой, уложить в глиняный горшочек, замазать сверху тестом и поставить в духовку. Готовить при 100 градусах как можно дольше (главное не пересушить!).



כ
אלול
20

8 сентябрь
суббота

Селедка "Теодор Герцль"

Ингредиенты: Сельдь, корица, лавровый лист, душистый перец, грецкий орех, оливковое масло (если нет оливкового, любое другое растительное).

Семантика: Рыба - один из древнейших символов еврейского народа. Селёдка, в свою очередь, один из символов горестной жизни евреев в черте оседлости. Превратить горестную жизнь евреев диаспоры в достойную жизнь в своей стране было целью



**Я б так и жил, совьясь в клубо
узлы не в силах распустить,
спасибо всем, кто мне помог
себя евреем ощутить.**

Т. Герця (1860-1904) - провозвестника еврейского государства. Лавр символизирует бессмертную славу Герця, грецкий орех - его мудрость, корица, душистый перец и оливковое масло - Эрец Израэль.

Способ приготовления: Нарезанная селёдка посыпается измельчённым лавровым листом, толчёным душистым перцем и грецкими орехами и заливается оливковым маслом.

Паэла "Кибуц Галуёт" (собрание диаспоры)

Ингредиенты: (см. способ приготовления).

Семантика: Собрание изгнанников - становой хребет идеи сионизма (обратите внимание на употребление анатомически - гастрономического термина). Кулинарной формой этого блюда мы рекомендуем выбрать паэлу. Во-первых, это блюдо, испанское по происхождению, символизирует одну из наиболее славных и одновременно болезненных страниц диаспоры, а во-вторых, это блюдо воистину позволяет собрать на одной тарелке (сиречь Израиле) самые разнообразные и непохожие друг на друга ингредиенты, каждый из которых будет символизировать одну из этнических групп евреев, ибо типичен для страны проживания этой группы. Так символом для турецких евреев послужат фисташки, для немецких - сосиски (но кошерные!), для польских - рыба (рыба - фиш по польски!), для славянских - картофель, для итальянских - макароны, для румынских - кукуруза. Выходцев из Греции представит грецкий орех, из Венгрии - паприка, из Болгарии - сладкий перец и помидоры, из Франции - вино, из Магриба - чечевица, из Китая и стран Средней Азии - естественно, рис. Аргентину представит говядина, Йемен - телячьи кости, Индию - кари, Америку - телячий фарш (ох, уж этот американский гамбургер!). В центре абсорбции Гило, где я поселился по приезде в Израиль, жил еврей из Суринама (естественно, он был врач). Я как-то видел, что он ел горошек, так что Суринам будет представлен зелёным горошком. От



Испании - лимон, от Голландии - тюльпаны (ими мы украсим стол), такие специи как шафран и эстрагон напомним нам о Персии и Афганистане, а лук, курица, чеснок и всё прочее - любимы евреями, где бы они ни обитали. Вам предлагается внести сюда любой ингредиент, характерный, по вашему мнению, для вашего места жительства.

Способ приготовления: В кастрюлю положить телячьи кости, голову, хребет и хвост рыбы, порубленную зелень и варить на слабом огне. В глубокой сковороде растопить куриный жир с растительным маслом и в этой смеси обжарить нарезанную на мелкие куски курицу, затем влить немного воды и белого вина и тушить до готовности. Обжарить мясо, нарезанное на мелкие кусочки, добавить воды и тоже тушить до готовности. Затем поджарить нарезанные лук и перец и расчленённую на дольки головку чеснока. Добавить рис, положить в кастрюлю и пять минут тушить на слабом огне. Добавить немного бульона, а когда рис разбухнет - добавить ещё, а также бросить туда сваренную заранее чечевицу и нарезанные (очищенные от кожуры) помидоры, куски рыбы (предварительно потушенные и полежавшие 10 мин. в лимонном соке), мясо. Через 10 мин. добавить горошек, курицу, вареную кукурузу (зёрна), варёный картофель, мелко порезанный кубиками, немного сваренных макарон, телячий фарш, добавить специи и поставить томиться в духовку на 10 мин. Посыпать фисташковыми орехами, порезанной зеленью и подать на красивом блюде.



