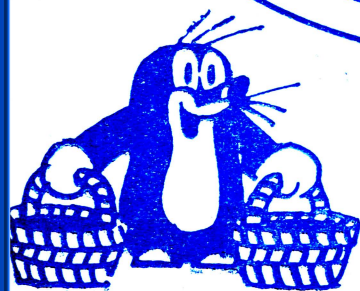


# 100 РЕЦЕПТОВ ЕВРЕЙСКОЙ КУХНИ



МУЖЧИНА НА КУХНЕ

Всесоюзный центр кино и телевидения  
для детей и юношества

Фирма „СОЦИННОВАЦИЯ“

Центр НТТ „ИМПУЛЬС“

# **100 рецептов еврейской кухни**

**г. Днепропетровск  
1991 г.**

Национальная еврейская кухня — одна из самых древних. Рецепты блюд, составивших содержание этой книги, сохранялись и передавались из поколения в поколение еврейского народа на протяжении тысячелетий. И тем не менее, предлагаемые рецепты, вполне доступны для современной домашней хозяйки как по способу приготовления, так и по исходным продуктам.

Любители вкусно и сытно поесть найдут немало привлекательных и аппетитных рецептов.

В нашей книге они сгруппированы по общепринятым разделам: «Рыба», «Мясо», «Закуски», «Салаты», «Сладкое».

**ЖЕЛАЕМ ВАМ УСПЕХА!**

**ШАЛОМ!**

**С** Издательский отдел.  
**Всесоюзного Центра кино и телевидения для детей и юношества. 1991.**

## ЗАКУСКИ. САЛАТЫ.

### Яйца рубленные с луком.

8 сваренных вкрутую яиц,  $\frac{2}{3}$  ст. мелко рубленого лука\*, 1 чл. соли,  $\frac{1}{4}$  чл. черного перца, 3 стл. куриного смальца,

**1 вариант:** очень мелко порубите лук с яйцами, посолите, поперчите и перемешайте со смальцем. Подавайте отдельно или на хлебе.

**II вариант:** вместо смальца возьмите сливочное масло или растительное, обжарьте на нем, мелко нарубленный лук до золотистого цвета и смешайте с рублеными яйцами. Посолите и поперчите.

### Сельдь рубленая.

6 филе сельди, 3 стл. рубленого лука,  $\frac{1}{2}$  ст. рубленых яблок, 2 крутых яйца, 3 стл. уксуса, 2 ломтика белого хлеба без корки, 1 чл. сахара, 2 стл. растительного масла.

Вымочите сельдь в течение 10—12 часов, дважды сменяв воду, лук замочите вместе с уксусом. Порубите сельдь и яйца, добавьте лук, яблоки, отжатый хлеб, сахар и масло, все очень мелко порубите. Подавайте либо на хлебе, либо отдельно.

### Форшмак селедочный

4 филе сельди, 4 стл. несоленого масла, 2 луковицы, нарезанные ломтиками, 4 ломтика белого хлеба, 1 очищенное и нарезанное кубиками яблоко, 1 стл. сметаны, 2 стл. панировочных сухарей.

Вымочите сельдь в течение 10—12 часов, дважды сменяв воду, лук подрумяньте на сливочном масле, крупно порубите сельдь и добавьте к ней все остальное, кроме сухарей, перемешайте, смажьте маслом сковороду, выложите на нее смесь, сбрызните маслом, посыпьте сухарями и запекайте.

### Салат из свеклы

2,5 ст. вареной тертой свеклы, 4 стл. тертого хрена, 2 стл. растительного масла, 2 чл. сахара, 2 чл. уксуса, 1 чл. соли.

Перемешайте все продукты и оставьте в холодном месте на 2 часа.

### Салат из картофеля

1 кг. картофеля,  $\frac{1}{4}$  ст. накрошенного лука,  $\frac{1}{5}$  чл. соли,  $\frac{1}{4}$  чл. перца,  $\frac{1}{2}$  ст. майонеза, 2 стл. уксуса.

---

\* Здесь и далее приняты следующие сокращения: ст. — стакан, стл. — столовая ложка, чл. — чайная ложка.

Отварите картофель в кожуре, затем очистите и нарежьте кубиками. Добавьте лук, посолите, поперчите. Смешайте с майонезом уксус и полейте салат, осторожно перемешайте. Салат можно подавать горячим и холодным.

### **Редька с гусиным жиром**

1—2 кг. редьки, 1 средняя луковица, 1 стл. гусиного смальца, 1 чл. соли.

Очистите редьку, натрите ее на терке, посолите и хорошо перемешайте, дайте ей постоять. Затем добавьте мелко нарубленный лук, перемешайте, положите на тарелку и полейте растопленным гусиным смальцем.

### **Огурцы с яйцами и гусиным жиром**

3—4 свежих огурца, 40 г. зеленого лука, 2,5 стл. гусиного жира, 2 яйца, соль по вкусу.

Огурцы очистите от кожицы, нарежьте ломтиками, покройте кружочками круто сваренных яиц, полейте густым жиром и посыпьте мелко рубленным зеленым луком.

### **Гехакте лебер (печеночный паштет)**

250 г. говяжьей печени, 1 ломтик булки, 2 стл. гусиного (куриного) жира, 2 яйца, 1 луковица, 30 г. зеленого лука, перец, соль.

Печенку промойте, снимите пленку, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте. Или отварите — в этом случае кипение не должно продолжаться более 6—7 минут при помешивании. Затем печенку вместе с замоченной мякотью булки пропустите через мясорубку, добавьте поджаренный до золотистого цвета лук, соль, перец, растопленный гусиный жир и все тщательно смешайте. Переложите на тарелку, сверху положите ломтики круто сваренных яиц и посыпьте мелко рубленным зеленым луком. При необходимости жир можно заменить сливочным маслом.

## **БУЛЬОНЫ. СУПЫ.**

### **Бульон куриный.**

1 курица, куриные лапки, 3,5 литра воды, 2 луковицы, 1 стл. соли, 2 моркови, коренья (петрушка, сельдерей).

Положите курицу, лапки (они придают крепость бульону, чем их больше, тем крепче бульон) и лук в кастрюлю и залейте холодной водой, доведите до кипения, аккуратно снимите пену и варите на медленном огне около часа, положите остальные продукты и варите до готовности курицы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** если Вы хотите получить прозрачный, нежирный бульон, удалите весь жир с курицы до того, как станете ее варить; можно снять даже всю кожу вместе с жиром и использовать ее для приготовления смальца и шкварок.

Очень приятный вкус придает куриному бульону кориандр (семена кинзы). На указанное количество бульона нужно около 1 стл.

кориандра. положите его тогда же, когда будете класть остальные продукты (через час после начала варки).

### **Бульон мясной**

1,4 кг. говядины (лучше грудинки), говяжьи кости, 4 литра воды, 1 луковица, 1 стл. соли, коренья (петрушка, сельдерей), 1 морковь, 1 лавровый лист, 1/4 чл. черного перца (зерен).

Положите мясо и кости в холодную воду, доведите до кипения и снимите пену, положите остальные продукты и варите на слабом огне, пока мясо не станет мягким; чтобы бульон был более прозрачным, можно процедить его через двойной слой марли.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если Вы по состоянию здоровья, предпочитаете бульон пониженной концентрации, заливайте мясо (курицу) не холодной водой, а крутым кипятком.

### **Суп фасолевый с картофелем**

200 г. фасоли, 600 г. картофеля, 1 морковь, корешок петрушки, 1 луковица, 4 чл. смальца или масла, 2 чл. соли, перец.

Замочите фасоль в холодной воде на несколько часов или на ночь. Слейте воду, залейте новой и варите около часа, положите нарезанный лук, картофель и коренья, посолите, поперчите и варите до готовности.

Так же готовят гороховый суп с картофелем.

### **Борщ холодный сладкий**

400 г. свеклы, 400 г. картофеля, 120 г. (4—5 стл.) сухофруктов, 3,5 чл. сахара, 4 чл. уксуса, 2 чл. соли, яйца, зеленый лук, сметана, перец.

Промытые сухофрукты залейте холодной водой, добавьте сахар и сварите. Нашинкованную свеклу залейте горячей водой, добавьте к свекле уксус и соль и сварите до мягкости, добавьте к свекле сваренные сухофрукты (вместе с жидкостью), нарезанный кубиками картофель и варите 20 мин. Остудите. Разлейте суп по тарелкам и при подаче добавьте рубленые крутые яйца, зеленый лук и сметану.

### **Борщ холодный красный**

400 г. свеклы, 600 г. картофеля, 1 луковица, 1,5 чл. сахара, 4 чл. уксуса, 2 чл. соли, огурцы, яйца, зеленый лук, сметана.

Нашинкованную свеклу залейте горячей водой, добавьте соль и уксус и доведите до кипения: отлейте половину отвара в отдельную посуду, а в остальном доварите свеклу до готовности. Положите нарезанный кубиками лук, картофель и варите 20 мин. Охладите и влейте холодный отвар, который сделали раньше, положите сахар, разлейте по тарелкам борщ и при подаче в каждую тарелку добавьте огурцы, зеленый лук, рубленые крутые яйца и сметану.

### **Суп гороховый с мясом**

3 литра воды, 2 ст. дробленого гороха, 1 кг говядины с косточкой, 1 стл. соли, 1/2 чл. перца, 2 тертых моркови, 2 луковицы, нарезанные кубиками.

Замочите горох в холодной воде, слейте воду и залейте новой. доведите до кипения и варите на слабом огне около часа, положите мясо, морковь, лук, посолите, поперчите и варите еще 2 часа (до готовности мяса).

### Суп картофельный с молоком

3 стл. масла, 1 ст. лука, нарезанного кубиками, 3 ст. картофеля, нарезанного кубиками, 1 натертая морковь, 3 ст. воды, 2 чл. соли, 1/2 чл. перца, 1 чл. семян тмина (по желанию), 2 стл. манной крупы, 3 ст. молока, 2 стл. рубленой зелени петрушки, сметана.

Растопите масло в кастрюле и обжарьте в нем лук. Положите туда картофель, морковь, соль, перец и тмин и залейте все водой. доведите до кипения и, постоянно помешивая, всыпьте манную крупу. Варите суп на малом огне 20 минут. Добавьте молоко, петрушку и доведите до кипения. На столе заправьте суп сметаной.

### Суп с ячменем

2 ст. бобов (фасоли), 900 г. мяса, 3 л. воды, 1/4 ст. зерен ячменя, 2 луковицы, нарезанные кубиками, 2 чл. соли, 1/2 чл. перца, 2 стл. рубленой зелени петрушки.

Замочите бобы на ночь, залейте мясо холодной водой, доведите до кипения и варите на малом огне 45 минут. Добавьте ячмень, лук, бобы и варите на слабом огне еще полтора часа. Посолите, поперчите и варите еще 10 минут. Суп готов, если мясо и бобы мягкие.

### Суп картофельный с клиппи (галушками)

6 ст. бульона, 2 ст. картофеля, нарезанного кубиками, 1 ст. муки пшеничной, 1 яйцо, перец, соль, 3/4 ст. воды.

Картофель варят в бульоне 20 минут, затем кладут галушки. Для галушек в кипящую воду (подсоленную) всыпьте при непрерывном помешивании муку, 5 минут проварите, снимите с огня, дайте слегка остыть. Прибавьте яйцо, хорошо размешайте. Готовое тесто должно быть желтым и тягучим. Раскатайте тесто слоем 0,5 см и нарежьте небольшими кусочками. Галушки варятся в супе при слабом кипении, пока не всплывут.

### Суп молочный с клиппи (галушками)

6 ст. молока, 2 чл. сахара, 1 ст. муки пшеничной, 1 яйцо, соль.

Галушки (см. «Суп картофельный с клиппи») опустите в кипящее молоко, добавьте соль, сахар и варите, пока галушки не всплывут.

### Пыцье.

2 кг. говяжьих ног, 2 луковицы, 1 морковь, 3 дольки чеснока, 2 яйца, 2 чл. сахара, 1 чл. лимонного сока, соль, перец, лавровый лист, булка для сухарей, 3 л. воды.

Говяжьи ноги на 2 часа положите в холодную воду, затем тщательно выскоблите и промойте, разрубите поперек, залейте холодной водой и варите 7—8 часов. За 2 часа до окончания варки добавьте лук, морковь,

нарезанную на 4 части, лавровый лист, соль и перец. Бульон процедите, кости удалите, мясо мелко разрубите и вновь соедините с бульоном, добавьте, сахар, лимонный сок (можно лимонную кислоту) и дайте раз вскипеть, а затем заправьте сбитыми яйцами. Приготовленные из булки сухари натрите чесноком. Подавайте пыще в горячем виде и к нему отдельно сухари.

Пыще можно приготовить также из куриных потрохов.

## ВТОРЫЕ БЛЮДА.

### Рыба.

#### Гефилте фиш тушеная

1 кг. карпа, 4 луковицы, 3 чл. соли, 1 чл. перца, 2 яйца, 1/3 ст. холодной воды, 1/3 чл. сахара, 3 моркови, 1 ломтик булки толщиной 2 см.

Рыбу почистите, выпотрошите, осторожно снимите кожу целиком, мякоть отделите от костей и пропустите через мясорубку или мелко порубите, добавьте размоченную в теплой воде булку, рубленый лук, яйца, сахар, соль и перец. Постепенно вливая воду, хорошо вымесите фарш, заполните фаршем кожу рыбы, на дно сотейника положите часть шелухи лука и нарезанной кружочками моркови, поверх них — рыбу и голову, придав рыбе целый вид, обложите по бокам и сверху оставшейся луковой шелухой и морковью, залейте рыбу водой так, чтобы вода покрывала рыбу, доведите до кипения, и сделав маленький огонь, тушите два часа.

#### Гефилте фиш запеченная

1,5 кг. филе щуки или палтуса, 1 луковица, 2 ломтика булки, 1/2 ст. воды, 2,5 чл. соли, 1/2 чл. перца, 1 ст. томатного соуса, 1 яйцо, 1 зеленый перец, нарезанный квадратиками, 2 стл. растительного масла, 2 луковицы, нарезанные кольцами.

Пропустите через мясорубку рыбу и луковицу, добавьте в фарш замоченную в воде булку, 1,5 чл. соли, 1/4 чл. перца, яйца и хорошо перемешайте, скатайте из фарша 12 шариков, положите в сотейник нарезанный лук и перец, посолите, поперчите, влейте томатный соус и масло, разложите поверх рыбные шарики и залейте в духовке на среднем огне 45 минут, периодически поливая шарики соусом.

#### Гефилте фиш в бульоне

1,4 кг. рыбы (сиг, щука, карп), 2 средние луковицы, 3 яйца, 1/2 ст. хлебных крошек или муки из мацы, 1 ст. воды, 3/4 чл. соли, 3/4 чл. перца.

Рыбу и лук пропустите через мясорубку и добавьте остальные продукты: выложите фарш в деревянную миску и хорошо вымешайте. Мокрыми руками сделайте овальные или круглые котлетки из фарша, положите их в кипящий рыбный бульон и варите на слабом огне 1,5 часа. Каждую следующую порцию кладите в бульон только тогда, когда он закипит после предыдущей порции.



**Для бульона:** чешуя и голова рыбы (без глаз), 2 луковицы, разрезанные на 4 части, 2 нарезанные моркови, 1 стл. соли, 1/2 чл. перца.

Залейте все водой, чтобы она покрывала продукты, доведите до кипения и варите на малом огне 2 часа. Процедите. Морковь из бульона можно использовать для украшения рыбы.

### **Гефилте фиш с сырым луком**

2 кг. рыбы, 400 г. лука, 2 моркови, 1 свекла (около 200 г.), 3 дольки чеснока, 200—250 г. черствой булки, 2 яйца, подсолнечное масло для жарки лука, соль и перец по вкусу.

Мелко порубите лук (оставьте целой одну небольшую луковицу) и обжарьте его в подсолнечном масле до золотистого цвета. Обжаривайте лук в той же кастрюле, в которой будете варить рыбу. Замочите булку в холодной воде. Рыбу почистите, нарежьте кусочками, вырежьте мякоть. Мякоть пропустите через мясорубку вместе с размоченной булкой, чесноком и оставшейся сырой луковицей. Добавьте жареный лук (не весь, оставьте в кастрюле 2 стл.), яйца, соль, перец и хорошо перемешайте (если фарш получился слишком соленым, можно добавить немного сахарного песка). Этим фаршем нафаршируйте куски рыбы.

На дно кастрюли поверх жареного лука нарежьте кружками морковь и свеклу, а на них разложите куски рыбы. Посолите, поперчите, залейте холодной водой так, чтобы вода только покрыла рыбу, доведите до кипения и варите 2—2,5 часа на малом огне. Можно один-два раза долить в рыбу немного холодной воды (чтобы ослабить кипение, т. е. не дать рыбе развариться), но не позже чем за час до конца варки.

### **Гефилте фиш с жареным луком**

2 кг. рыбы, 400 г. лука, 2 моркови, 1 свекла (около 200 г.), 3 дольки чеснока, 200—250 г. черствой булки, 2 яйца, подсолнечное масло для жарки лука, соль и перец по вкусу.

Мелко порубите лук (оставьте целой одну небольшую луковицу) и обжарьте его в подсолнечном масле до золотистого цвета. Обжаривайте лук в той же кастрюле, в которой будете варить рыбу. Замочите булку в холодной воде. Рыбу почистите, нарежьте кусками, вырежьте мякоть.

Мякоть пропустите через мясорубку вместе с размоченной булкой, чесноком и оставшейся сырой луковицей. Добавьте жареный лук (не весь, оставьте в кастрюле 2 стл.), яйца, соль, перец и хорошо перемешайте (если фарш получился слишком соленым, можно добавить немного сахарного песка). Этим фаршем нафаршируйте куски рыбы. На дно кастрюли поверх жареного лука нарежьте кружками морковь и свеклу, а на них разложите куски рыбы. Посолите, поперчите, залейте холодной водой так, чтобы вода только покрыла рыбу и варите на среднем огне 2 часа с момента закипания. Если вода сильно выкипела можно долить немного холодной воды, но не позднее, чем за час до конца варки. Остывшую рыбу разложите на блюде и украсьте морковью из соуса.

### **Фиш-картошка**

7—8 очищенных картофелин (средних), разрезанных на 4 части.

Бульон, оставшийся после гефилте фиш, поставьте на огонь, дайте

вскипеть, положите в него картофель, варите до готовности. Это блюдо — прекрасный гарнир к гефилте фиш.

### **Рыба в сметанном соусе**

3 стл. масла, 1 ст. рубленого лука, 4 куска щуки или трески, 1 чл. красного перца, 1 чл. соли, 1/4 чл. черного перца, 1 ст. воды, 1/2 ст. сметаны.

Растопите масло на сковороде и обжарьте в нем лук, положите поверх лука кусочки рыбы, посолите, поперчите, залейте водой и тушите на слабом огне минут 45. Добавьте в соус сметану, прогрейте и подавайте рыбу горячей.

### **Рыба с лимоном.**

1/4 ст. растительного масла, 1 ст. лука, нарезанного кольцами, 6 кусочков рыбы (щука, сиг или треска), 2 чл. соли, 1/2 чл. перца, 2 помидора, нарезанные кубиками; 2 лимона, нарезанные кружочками. 1/4 ст. воды, 1 стл. уксуса, 2 чл. сахара, 1 лавровый лист.

Разогрейте на сковороде масло и обжарьте в нем лук. Положите поверх лука рыбу, посолите ее, поперчите, положите остальные продукты. Залейте все водой и варите на слабом огне 35 минут. Выньте лавровый лист. Рыбу можно подавать горячей или холодной.

### **Рыба кисло-сладкая**

2 луковицы, нарезанные тонкими кольцами, 2 лимона, нарезанные тонкими ломтиками, 1/4 стл. изюма, 1/2 ст. жженого сахара, 1 лавровый лист, 6 кусочков рыбы (щука, сиг, лосось), 2 чл. соли, 1/2 чл. имбиря, 1/3 ст. винного уксуса, 1/4 ст. рубленого миндаля.

Положите в воду лук, лимон, жженный сахар, изюм, лавровый лист и рыбу, посолите и варите в закрытой кастрюле на слабом огне 25 минут. Выньте рыбу на блюдо, а в бульон добавьте имбирь, уксус и миндаль и немного проварите на слабом огне, постоянно помешивая. Полейте этим соусом рыбу. Подавайте в горячем или холодном виде.

### **Рыба, запеченная в томатном соусе**

1 кг. рыбы, 2 чл. соли, 2/3 чл. перца, 1 большая луковица, 4 стл. растительного масла, 1—2 стл. рубленой зелени петрушки, 150 г. томатного соуса, 1 чл. тертого чеснока, сок одного лимона, 1 стл. воды.

Нарежьте лук и обжарьте его в масле. Томатный соус смешайте с петрушкой и чесноком, а воду с лимонным соком. Смажьте глубокую сковородку или форму для запекания, положите в нее рыбу, посолите, поперчите. Сверху положите обжаренный лук (вместе с маслом, в котором он жарился), влейте томатный соус и воду, закройте крышкой и запекайте рыбу в духовке на сильном огне 30 мин. Затем снимите крышку и оставьте сковороду в духовке на среднем огне еще на 20 минут. Выложите рыбу на подогретое блюдо, украсьте петрушкой и ломтиками лимона.

## Кугл с рыбой

2 стл. масла, 1/2 ст. лука, нарезанного кольцами, 4 ст. картофеля, нарезанного соломкой, 3 ст. отварной или консервированной рыбы, 1,5 чл. соли, 1/2 чл. перца, 2 яйца, 1,5 ст. нежирных сливок.

Распустите в сковороде масло и обжарьте в нем лук. Смажьте сотейник или форму для запекания и положите в нее слоями картофель, рыбу и лук (первый и последний слой из картофеля).

Каждый слой картофеля посыпьте солью и перцем. Сбейте яйца со сливками и частью соли и залейте ими уложенные слои. Запекайте в духовке на среднем огне 45 минут.

## Чолнт-фиш

600 г. рыбы (лещ), 1 ст. мелко рубленного лука, 1 ст. мелко нарезанной моркови, 3/4 ст. мелко нарезанной свеклы, 3 стл. масла растительного, 2 чл. соли, перец душистый.

На дно сотейника положите часть моркови и свеклы, затем рыбу кусками, если она крупная или целиком, если мелкая. Сверху покройте рыбу слоем оставшейся моркови и свеклы, добавьте перец, соль, слегка обжаренный лук. Залейте водой так, чтобы она все только покрыла, прикройте крышкой и на 2—2,5 часа поставьте в духовку.

## ПТИЦА И МЯСО.

### Смалец и шкварки

Снимите жир и жирную кожу с гуся или курицы, помойте, обсушите и нарежьте на мелкие кусочки. Положите на сковороду и держите на слабом огне, пока не растопится весь жир. Добавьте лук и яблоко. На каждый стакан жира, который нужно перетопить, потребуется 1/4 ст. мелко нарезанного лука и ломтик яблока. Охладите, слейте смалец. Лук и шкварки тоже используйте: например, их можно добавить в картофельный кугл или сделать паштет, смешав их со сваренными вкрутую и мелко порубленными яйцами. Лук для смальца можно не нарезать мелко, а сделать глубокий крестообразный надрез на луковице, не разрезая ее до конца. В этом случае после перетапливания жира луковицу просто выбрасывают.

### Хелзль (фаршированные шейки)

1,5 ст. просеянной муки, 4 стл. тертого лука, 0,5 ст. смальца, 1,25 чл. соли, 0,25 чл. черного перца, 1 чл. красного перца.

Осторожно снимите кожу с шейки гуся или 2—3 цыплят. Зашейте один конец, смешайте все продукты и нафаршируйте шейку, зашейте второй конец. Шейку можно потушить вместе с птицей или сварить в бульоне. Перед подачей на стол нарежьте ломтиками.

Другой способ: вместо тертого лука положите мелко рубленный лук, а вместо смальца — тот же жир, но нарезанный маленькими кусочками.

### Жаркое с черносливом

800 г. мяса (говядины), 4 стл. смальца, 4 стл. томат-пюре,

3—4 дольки чеснока, 20—25 шт. чернослива, 2 чл. соли, перец.

Разрежьте мясо на куски (приблизительно по 100—150 г. каждый), посолите, поперчите и обжарьте в смальце до румяной корочки. Положите мясо в сотейник, залейте водой так, чтобы она покрыла мясо, добавьте мелко порубленный лук, чеснок, томат-пюре, закройте и тушите около часа. Затем положите очищенный целый картофель, промытый чернослив и продолжайте тушить до готовности. Можно приготовить мясо иначе: потушить его вместе с черносливом, а картофель пожарить отдельно.

### **Эсик-флейш (кисло-сладкое мясо)**

1 кг. мяса, 2 луковицы, 2 стл. смальца, кусочек медового пряника, 2 стл. томат-пюре, 2 стл. сахара, лимонная кислота; 2 стл. сухарей, перец, 2—3 лавровых листа, 1,5 чл. соли.

Нарежьте мясо на куски, посолите и обжарьте до румяной корочки. Переложите в толстостенный котелок, добавьте перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук, залейте водой и тушите около часа. Выньте мясо, процедите соус и снова положите в него мясо, добавьте сухари и натертый пряник, лимонную кислоту, томат-пюре и сахар. Тушите до готовности.

**Другие варианты:** соус можно не процеживать, а сразу добавить остальные продукты; вместо томат-пюре и сахара можно положить мед и изюм.

### **Курица фаршированная**

Курица (около 1,2 кг.), 2—3 ломтика булки, 1—2 дольки чеснока, 2 яйца, 2 стл. куриного смальца, 1—2 стл. куриного жира, 1,2 кг. картофеля, 2 чл. соли, перец.

Аккуратно снимите с курицы кожу, стараясь не портить ее, отделите мясо от костей, пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный жир, толченый чеснок и яйца, соль. Все тщательно смешайте, переложите фарш на кожу курицы, а посредине положите нарезанные ломтиками крутые яйца, кожу стяните и зашейте. заверните курицу в ошпаренную салфетку или марлю (концы ее свяжите), залейте горячей водой и варите на малом огне до готовности. Вареную курицу слегка остудите под легким прессом, снимите нитки и нарежьте на куски. Из куриных костей сварите бульон, процедите его. Картофель поджарьте на курином смальце. На тарелку положите картофель, курицу и залейте бульоном.

### **Курица, фаршированная картофелем**

2 ст. размятой вареной картошки, 2 стл. куриного смальца, 1/2 ст. рубленого обжаренного лука, 3 чл. соли, 1/2 чл. перца, курица (2—2,3 кг.), 1/2 чл. тертого чеснока, 1/2 ст. кипятка.

Смешайте картофель с растопленным смальцем, луком, одной чайной ложкой соли, 1/4 чл. перца, нафаршируйте курицу этой смесью и зашейте отверстие. Натрите курицу чесноком и оставшейся солью и перцем, жарьте курицу на сильном огне в духовке около 45 минут, пока она не зарумянится, затем уменьшите огонь, подлейте на сковороду кипятка и жарьте до готовности (около 1,5 часа), изредка поливая курицу образовавшимся соком.

### Утка, фаршированная лапшой

Утка (около 3 кг.), 3 чл. соли,  $\frac{3}{4}$  чл. черного перца  $\frac{1}{2}$  чл. тертого чеснока,  $\frac{3}{4}$  ст. лука, нарезанного кольцами, 0,5 кг. свежих грибов (или 150 г. сухих), 4 стл. куриного смальца, 2 стл. рубленой зелени петрушки, 3 ст. вареной лапши, 2 яйца, 1 чл. красного перца.

Натрите утку изнутри и снаружи двумя чайными ложками соли,  $\frac{1}{2}$  чл. черного перца, красным перцем и чесноком. Потроха пропустите через мясорубку, обжарьте в жире лук и мелко порубленные грибы, добавьте измельченные потроха и жарьте еще 5 минут. Снимите с огня, добавьте петрушку, лапшу, сбитые яйца и оставшиеся соль и перец, осторожно перемешайте и этой смесью нафаршируйте утку. Отверстие зашейте, положите утку в гусятницу и жарьте в духовке на среднем огне 2,5 часа (до полной готовности). За время жарки переверните утку два раза. Если Вы используете сухие грибы, предварительно отварите их в малом количестве воды (варите около часа).

### Кишки фаршированные.

700 г. кишок телячьих или бараньих, 1 ст. мелко рубленного лука, 80 г. нетопленного гусиного (куриного) жира, 1,25 ст. муки пшеничной.

**Для подливки:** 1 ст. натертой моркови,  $\frac{3}{4}$  ст. мелко рубленного лука, 2 стл. гусиного жира, 2 чл. соли, перец.

Кишки тщательно промойте, разрежьте на куски длиной 25—30 см., один конец каждого куска перевяжите крепкой ниткой (шпагатом). Муку протрите с мелко нарубленным жиром, добавьте лук, соль, перец все хорошо смешайте, а затем этим фаршем начините кишки. Перевяжите второй конец кишки, промойте их в теплой воде, проколите в нескольких местах вилкой. Морковь и лук слегка обжарьте, положите фаршированные кишки, залейте водой так, чтобы она их только покрыла и тушите на среднем огне. Готовые кишки разрежьте на порции и, подавая, полейте подливкой, полученной при тушении.

### Гусь с капустой

Гусь (4—5 кг.), 3 чл. соли,  $\frac{1}{2}$  чл. перца, 1 ст. лука, нарезанного кольцами, 3 кг. нашинкованной капусты, 1 тертое кислое яблоко.

Натрите гуся двумя чл. соли и  $\frac{1}{4}$  чл. перца, поставьте в гусятнице в духовку и жарьте на слабом огне 20 минут. Отмерьте из гусятницы 6 стл. жира, положите в него капусту и лук и тушите на слабом огне 20 минут, добавьте яблоко, оставшиеся соль и перец, а поверх капусты положите гуся, накройте и тушите на слабом огне еще час.

### Индейка жареная

Индейка (5,5 кг.), 1 стл. соли,  $\frac{1}{2}$  чл. перца,  $\frac{1}{2}$  кг. чернослива без косточек, 1 ст. воды, 4 ст. нарезанных яблок, 1 ст. панировочных сухарей, 2 чл. лимонного сока, 1 стл. сахара, 1 чл. корицы.

Натрите индейку корицей и солью с перцем. Чернослив залейте водой и проварите 10 минут, воду слейте, добавьте яблоки, сухари, лимонный сок, сахар, корицу, осторожно перемешайте и нафаршируйте этой смесью индейку. Отверстие зашейте. Жарьте в духовке на среднем огне 3—4 часа (до полной готовности).

### **Тефтели кисло-сладкие**

3/4 кг. говяжьего фарша, 4 стл. тертого лука, 1 яйцо, 2 чл. соли, 3 стл. кукурузного крахмала, 2 стл. жира, 1,5 стл. говяжьего бульона, 2 стл. лимонного сока, 1 лимон, нарезанный тонкими ломтиками, 1/4 стл. изюма, 3 стл. сахара, перец, имбирь.

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

### **Гуляш куриный**

Курица (2 кг.), 2 стл. муки, 2 чл. соли, 1/4 чл. перца, 4 стл. куриного смальца, 1,5 ст. лука, нарезанного кольцами, 1 стл. красного перца, 1 ст. кипятка.

Курицу разрежьте на куски и каждый кусок натрите мукой, солью и перцем обжарьте куски в растопленном жире, выньте курицу и на оставшемся жире обжарьте лук. Опять положите на сковороду курицу, посыпьте красным перцем и залейте водой, закройте крышкой и тушите на слабом огне 1,5 часа (до полной готовности). Курицу можно подавать с нудлэн (лапшой).

### **Гуляш из говядины**

1,5 кг. говядины, 2 стл. жира, 5 луковиц, нарезанных кубиками, 1,5 чл. соли, 2 чл. красного перца, 1/4 чл. черного перца, 2 мелко нарезанных стручка зеленого перца, 1 ст. томатного соуса.

Разрежьте мясо на небольшие кусочки, разогрейте жир в кастрюле с толстым дном или в котелке и обжарьте мясо, положите туда лук и продолжайте жарить. Посолите, поперчите; накройте крышкой и тушите на слабом огне полчаса. Добавьте зеленый перец, томатный соус и тушите еще 1,5 часа (до полной готовности). Гуляш можно подать с нудлэн или жареной картошкой.

### **Цимес картофельный с мясом**

2 стл. жира, 1/4 кг. говядины (лучше груднинки), 4 кг. кипятка, 1,5 чл. соли, 1/4 чл. перца, 1/4 чл. мускатного ореха, 8 морковок, нарезанных тонкими кружочками, 4 картофелины, очищенные и разрезанные на 4 части, 1/3 ст. жженого сахара.

Растопите жир в кастрюле и обжарьте в нем мясо, добавьте воду, соль, перец и мускатный орех, закройте крышкой и тушите на слабом огне 1 часа, добавьте морковь, картошку, жженный сахар, опять закрой-

те крышкой и тушите еще 2 часа. На последние 0,5 часа снимите крышку.

### Голубцы с мясом

1 кочан капусты, 2 стл. растительного масла, 1 большая луковица, 500 г. говяжьего фарша, 1 яйцо, 1/2 ст. хлебных крошек, 1 долька чеснока, 1 чл. соли, 1/8 чл. перца, 2 ст. томатного сока, 1 стл. растворимого говяжьего бульона (порошок), 2 стл. сахара, сок одного лимона.

Вырежьте кочерыжку из капусты, разберите на листья и отварите капусту до полуготовности.

Приготовьте начинку: обжарьте мелко нарезанный лук в масле до золотистого цвета, добавьте фарш, яйцо, крошки, тертый чеснок, соль, перец и хорошо перемешайте.

Положите на каждый капустный лист начинку и заверните голубцы. Смажьте сотейник, сложите в него голубцы, смешайте томатный сок с порошком бульона, сахаром, лимонным соком, вылейте в сотейник и тушите голубцы очоло часа.

Если нет растворимого говяжьего бульона, то вместо него и томатного сока сделайте следующую смесь: 1,5 ст. обычного говяжьего бульона смешайте с 3—4 стл. томатной пасты или томатного соуса.

### Рулет из мяса

400 г. фарша, 2 яйца, 1/2 ст. гусиного (куриного) смальца, 2 дольки чеснока, 2 ломтика булки, 3 стл. сухарей, 4—5 ст. нарезанного соломкой картофеля, 2 чл. соли.

Мясной фарш соедините с замоченной мякотью булки (белого хлеба) и еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте толченый чеснок, соль, перец, 1,5 яйца и все хорошо смешайте. Затем разложите на чистое, смоченное водой полотенце ровным слоем 1,5—2 см, шириной 20—22 см, а по длине — по размеру Вашего противня. На середину выложите ломтики круто сваренных яиц. Затем края разложенного фарша с помощью полотенца заверните таким образом, чтобы вокруг яиц получилась оболочка из мяса. Полученный рулет осторожно спустите с полотенца на смазанный жиром противень. Поверхность рулета смажьте яйцом, посыпьте сухарями, полейте распущенным жиром. Запекайте рулет в духовом шкафу. Готовый рулет разрежьте на порции и к нему подайте картофель, жаренный на распущенном смальце.

### ОВОЩИ.

#### Морковь в меду

3 стл. масла и жира, 4 ст. нарезанной ломтиками моркови, 3 стл. апельсинового сока, 1,5 чл. соли, 1/4 чл. имбиря, 4 стл. меда.

Положите все в кастрюлю, накройте крышкой. Тушите на слабом огне 25 минут, изредка помешивая.

#### Свекла со сливками

3 ст. натертой свеклы, 1 стл. лимонного сока, 1/2 ст. воды,

**1,5 ст. картофельной муки, 1 ст. сливок, 1 чл. соли, 2 чл. масла.**

Сварите свеклу в воде с лимонным соком (около 15 минут) и слейте воду. Смешайте в кастрюле муку со сливками и прогревайте на слабом огне около 5 минут, постоянно помешивая. Положите в кастрюлю свеклу и масло; посолите и варите еще 5 минут.

### **Свекла кисло-сладкая**

**1 кг. мелкой свеклы, 2 стл. растительного масла, 1 неполная стл. картофельного крахмала, 1 чл. соли, 1/3 стл. сахара, щепотка перца, 2 стл. лимонного сока.**

Залейте свеклу водой так, чтобы вода только покрывала ее и варите 30 минут (до готовности). Слейте воду, оставив один стакан отвара для соуса. остудите свеклу, очистите и нарежьте ломтиками толщиной около 3 мм. Смешайте свекольный отвар с сахаром, солью, перцем, маслом и лимонным соком и доведите до кипения. Разведите крахмал в двух столовых ложках холодной воды и влейте в кипящий соус, постепенно помешивая. Проварите соус на малом огне 2 минуты, затем положите в него свеклу и варите еще 2 минуты. Подавайте свеклу горячей или холодной.

### **Морковь глазированная**

**1 кг. моркови, 3 стл. жира, 3 стл. сахара, 1 чл. корицы.**

Очистите морковь и нарежьте кружочками толщиной около 8 мм, отварите ее в соленой воде до мягкости (минут 15). Растопите жир, добавьте сахар, корицу и морковь и варите на среднем огне, осторожно помешивая, чтобы не поломать кружочки моркови, около 10 минут. Морковь должна покрываться золотистой глазурью.

### **Кугл (запеканка) картофельный**

**1 кг. картофеля, 1 средняя луковица, 1 большая морковь, 1/4 ст. муки из мацы (или муки), 1 чл. соли, 1/8 чл. перца, 2 яйца, 3 стл. жира.**

Очищенные овощи натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку, добавьте сбитые яйца и все остальные продукты, хорошо перемешайте, смажьте форму или глубокую сковороду, выложите в нее смесь и запекайте в духовке на среднем огне, пока не подрумянится (час или больше).

Кугл можно приготовить и из вареной картошки. Все соотношения продуктов остаются те же, но вместо сырой картошки возьмите вареную, разомните ее или пропустите через мясорубку.

### **Кугл овощной**

**4 моркови, 1,5 ст. натертой репы, 1,5 ст. натертой брюквы, 200 г. нашинкованной капусты, 1/2 л. молока, 4 стл. сливочного масла или жира, 2 стл. муки пшеничной, 1 ст. изюма, 1 ст. чернослива, 2 стл. сахара, 2 чл. соли, корица.**

Овощи припустите в малом количестве подсоленной воды, откиньте на сито. Подготовьте подливку: непрерывно помешивая, разведите муку горячим молоком до исчезновения комков, затем проварите 10 минут. Припущенные овощи переложите в форму, хорошо смазанную жиром,



добавьте изюм и чернослив, посыпьте сахаром и корицей, залейте подливкой и запекайте в духовке. Перед подачей разрежьте на порции и полейте сливочным маслом.

### Голубцы с рисом

2 яйца, 1 кочан капусты, 4 стл. тертого лука, 2 ст. сваренного до полуготовности риса, 1,5 ст. изюма, 4 стл. масла, 2 луковицы, нарезанные кольцами, 1 стл. картофельной муки, 2 ст. кипятка, 2 стл. лимонного сока, 2 чл. соли, 1 чл. сахара, 1/2 чл. корицы, 1/2 ст. сметаны.

Отделите от кочана 18 листов (если они не велики, то 24), залейте их кипятком и оставьте минут на 10. Сбейте яйца, добавьте лук, рис, 1 чл. соли и половину изюма. Положите начинку на листы капусты и аккуратно заверните. Разогрейте масло и обжарьте в нем сначала кольца лука, а потом голубцы. Положите голубцы в котелок или в толстостенную кастрюлю, посыпьте мукой. Добавьте воду, лимонный сок, сахар, корицу, оставшуюся соль и изюм. Тушите в духовке на среднем огне час-полтора, часто поливая голубцы соусом. На столе полейте голубцы сметаной.

### Цимес морковно-яблочный

4 ст. тертой моркови, 1 стл. муки, 3/4 ст. тертых яблок, 3 стл. масла или жира, 1/2 ст. воды, 1/2 чл. соли, 2 чл. сахара, 1/4 чл. мускатного ореха.

Положите все продукты в кастрюлю, закройте крышкой и тушите на слабом огне 2 часа (до полной готовности). Внимательно следите, чтобы не подгорело. Если необходимо, добавьте немного воды — кипятка.

### Цимес картофельный

1,2 кг. картофеля, 4 стл. изюма, 10—12 шт. чернослива, 4 чл. сахара, 2 чл. муки, 4 чл. масла, 2 чл. соли.

Очищенный картофель положите в кастрюлю, добавьте жир, промытые изюм и чернослив, корицу и сахар, залейте горячей водой так, чтобы она покрыла продукты и тушите до полуготовности. Затем посолите, добавьте пассерованную муку, разведенную горячей водой, и доведите до готовности.

Этот цимес можно приготовить с мясом. В этом случае вместо изюма, корицы и муки берут 400 г. жирного мяса и немного перца.

### Цимес морковный с кнейдлах

1,2 кг. моркови, 1 стл. масла, 4 чл. сахара, 4 стл. изюма, 0,5 чл. соли.

Растопите в кастрюле масло, добавьте морковь, нарезанную кубиками, и слегка обжарьте. Потом залейте водой, так чтобы она покрыла морковь. Закройте кастрюлю крышкой и тушите до полуготовности. Добавьте изюм, соль, сахар, положите кнейдлах и доведите до готовности.

Для кнейдлах: 1/2 ст. манной крупы, 1 яйцо, 1 стл. масла, 1/2 чл. соли, перец.

Приготовьте из манки густую кашу, остудите, смешайте с остальными

ми продуктами и скатайте из этой массы 10—12 шариков.

### **Цимес золотой морковный**

750 г. моркови, 2 стл. жира, 1/2 чл. соли, 1 ст. воды, 1/2 ст. изюма, 1 ст. чернослива, 6 ст. л. жженного сахара, 1/2 чл. корицы, 1/4 чл. молотой гвоздики, 1 стл. лимонного сока, 2 стл. сахаренной апельсиновой корочки, 2 стл. меда.

Нарежьте очищенную морковь кружочками толщиной около 3 мм., разогрейте жир, положите в него морковь и припустите (минут 5), то есть жарьте на небольшом огне, не давая зарумяниться. Добавьте воду, сахар и доведите до кипения, положите остальные продукты и тушите на малом огне 2 часа. Следите, чтобы цимес не пригорел и, если понадобится, добавьте воды — кипятка. — затем снимите крышку и оставьте цимес на малом огне еще на 20 мин. Цимес не должен быть сухим, но и не жидким, как суп.

### **БЛЮДА ИЗ МУКИ.**

#### **Нудлэн (лапша)**

2 ст. муки, 2 яйца, 1 стл. воды, 1/2 чл. соли.

Просейте муку, добавьте к ней соль, влейте яйца и замесите тесто. Тесто должно быть хорошо вымешано, т. е. быть гладким и упругим. Раскатайте тесто как можно тоньше, чем тоньше раскатано тесто, тем вкуснее лапша. Оставьте раскатанное тесто немного подсохнуть, но не давайте высыхать совсем. Скатайте тесто в рулет и нарежьте его очень тонко. Можно также нарезать тесто на квадраты или любые другие фигуры. Нарезанную лапшу разложите на доске и дайте ей хорошо высохнуть. Хорошо высушенную лапшу следует хранить в плотно закрытой посуде. Перед подачей на стол отварите нудлэн в подсоленном кипятке или супе.

#### **Нудлэн жареная**

2 ст. муки, 1/2 чл. соли, 2 яйца, жир для жарки.

Замесите тесто, как в предыдущем рецепте, раскатайте очень тонко, дайте тесту немного подсохнуть. Вырежьте из теста кружочки при помощи наперстка. Нагрейте в сковороде жир и жарьте кружочки теста, пока они не подрумянятся. Обсушите их бумажным полотенцем и подавайте с куриным или говяжим бульоном.

#### **Нудлэн с сыром**

1/4 кг вареной лапши, 3/4 чл. соли, 1,2 ст. сыра (брынза, сулугуни), 4 стл. масла.

Растопите в сковороде масло и обжарьте на нем лапшу, пока не подрумянится. Снимите с огня, посолите, положите тертый сыр и хорошо перемешайте.

#### **Кугл из мацы**

2,5 ст. муки из мацы, 10 яиц, 1 ст. мелко рубленного лука, 4 стл. гусиного (куриного) смальца, 1,5 ст. масла растительного, соль, перец.

Отделите желтки от белков. Муку залейте кипятком, размешайте, закройте крышкой. Обжарьте лук до золотистого цвета. Когда запаренная мука остынет, добавьте в нее лук, желтки,  $\frac{3}{4}$  ст. масла, гусиный смалец, соль, перец, все хорошо смешайте. В форму или глубокую сковороду влейте  $\frac{1}{2}$  ст. масла и дайте ему нагреться. Добавьте в массу сбитые белки, снова смешайте, переложите все в форму и запекайте в духовке 1 час на среднем огне.

### Фарфелах.

2 ст. муки, 1 чл. соли, 2 яйца.

Смешайте соль с мукой, влейте яйца и замесите крутое тесто, если понадобится добавьте муки, раскатайте тесто руками на тонкие колбаски, дайте обсохнуть и порубите на мелкие кусочки, размером с ячменное зерно.

**Другой вариант:** натереть тесто на терке. Порубленное тесто разложить на полотенце, дайте ему хорошо высохнуть. Фарфелах хранят в плотно закрытой посуде. Перед едой отварите фарфелах в подсоленной воде или в бульоне. Подавайте в бульоне или в супе.

### Кнейдлах.

2 яйца, 4 стл. растопленного куриного смальца,  $\frac{1}{3}$  ст. холодной воды, 1 ст. муки из мацы, 1 чл. соли.

Сбейте яйца вместе с жиром, солью и водой, добавьте муки и замесите крутое тесто. Оставьте тесто в холодном месте на час. Скатайте шарики и варите их в бульоне или в подсоленной воде около 30 минут. Кнейдлах, как и фарфелах, используют в качестве добавки к супу или к бульону.

### Кнейдлах воздушные

3 яйца, 1 чл. соли,  $\frac{3}{4}$  ст. муки из мацы.

Аккуратно отделите яичные желтки и белки. Желтки разотрите с солью, перемешайте с мукой и оставьте в холодном месте на час, добавьте сбитые в пену белки, перемешайте и замесите тесто. Скатайте из теста 18 шариков, отварите их в подсоленной воде.

### Кнейдлах творожные.

2 ст. творога, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  чл. соли, 4 стл. муки из мацы (или муки), 3 стл. растопленного масла, 2 стл. сахара.

Отделите яичные белки от желтков, разотрите творог или пропустите его через мясорубку, смешайте с желтками, солью, мукой и маслом, добавьте сахар, если собираетесь подавать кнейдлах на десерт. Добавьте сбитые в пену белки, перемешайте и оставьте в холодном месте на 30 минут. Мокрыми руками скатайте небольшие шарики и отварите их в подсоленном кипятке (минут 30, пока не всплывут). Подавайте с супом, а сладкие — с сахаром, корицей, сметаной на десерт.

### Кнейдлах картофельные.

2 яйца, 1,5 чл. соли, 2 стл. тертого лука,  $\frac{1}{3}$  ст. картофельного крахмала, 3 стл. муки из мацы (или муки), 4,5 ст. тертого и отжатого картофеля.

Сбейте яйца с солью и луком, добавьте крахмал, муку и картофель

**и замесите тесто. Скатайте небольшие шарики и отварите их в подсоленном кипятке (минут 20, пока не всплывут).**

### **Кнейдлах из манной каши**

См. рецепт «Цимес морковный с кнейдлах».

### **Кугл рисовый.**

1,25 ст. риса, 4 стл. сливочного масла, 4 яйца, 1/2 ст. изюма, 4 чл. сухарей пшеничных, 1,5 чл. соли, ваниль, корица, 2 стл. сахара.

Промытый рис отварите до полуготовности, откиньте на сито, остудите. К рису добавьте сырые яйца, соль, сахар, изюм, ваниль, корицу и все тщательно смешайте. В форму, хорошо смазанную маслом и посыпанную сухарями, переложите всю массу, разравняйте, смажьте яйцом и запекайте в духовке. Перед подачей полейте маслом.

### **Мандлах.**

**1 вариант:** 1,75 ст. муки, 1/2 чл. соли, 3/4 чл. соды, 2 яйца, 1,5 стл. растительного масла.

Просейте в миску муку с солью и содой. Сбейте яйца с маслом, выложите их в муку и замесите тесто. Раскатайте тесто в виде полоски толщиной около 0,5 см. и нарежьте кусочками шириной около 1,5 см. Положите на смазанный противень и пеките на среднем огне около 15 минут, изредка встряхивая противень. Остудите и храните в закрытой банке. Подавайте к супу или бульону.

**II вариант:** 3 яйца, 1 чл. соли, 1/2 ст. муки, 2 стл. картофельного крахмала, жир для жарки.

Сбейте яйца с солью, добавьте муку и крахмал и хорошо размешайте. Раскалите на сковороде жир и опустите в него тесто чайной ложкой. Жарьте мандлах, пока не подрумянятся. Выньте и подавайте горячими. Если мандлах приготовлены заранее, то их можно разогреть в духовке перед подачей на стол.

### **«Розы» для бульона**

Тесто, приготовленное как для мандлах, раскатайте и разрежьте на полоски длиной 15 см, шириной 3 см. и на этих полосках с обеих сторон сделайте широкие надрезы. Затем эти полосы сверните спиралью на палочку, осторожно спустите с палочки во фритюр и жарьте. Готовые «розы» кладут на тарелку и заливают бульоном.

### **Креплах с мясом**

Тесто как для нудлэн (см.).

**Начинка:** 1 стл. жира, 1/4 кг. говяжьего фарша, 1/2 ст. накрошенного лука, 3/4 чл. соли, 1/4 чл. перца.

Разогрейте на сковороде жир и обжарьте на нем фарш и лук (10 минут), постоянно помешивая. Посолите, поперчите, дайте остыть и используйте.

Раскатайте тесто, но не давайте ему высыхать. Разрежьте на квадратики (со стороны около 7—8 см) и положите на каждый по 1 чл. на-

чники, сложите треугольниками, смочив пальцы водой, защипайте края. Варите в подсоленном кипятке или бульоне 20 минут, пока креплах не всплывут. Сваренные креплах можно подать в супе или обжарить их и подать как второе блюдо.

### Креплах с куриным мясом

Тесто: 2 ст. муки, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  чл. соли,  $\frac{1}{2}$  ст. воды.

Просейте муку в миску горкой, сделайте в центре углубление, всыпьте соль, сбейте желтки, влейте воду и замесите тесто, вымесите его до гладкости. Раскатайте тесто как можно тоньше, вырежьте квадраты или кружки, положите на каждый начинку и скрепите креплах в бульоне или в подсоленной воде, разложите по тарелкам и залейте куриным бульоном.

По другому варианту креплах обжаривают на смальце, затем варят в бульоне до готовности.

**Начинка:** 1 ст. молотого вареного куриного мяса, 1 яйцо, 1 большая луковица, 2 стл. хлебных крошек, 2 стл. растительного масла, 1 чл. соли, шепотка перца, немного куриного бульона.

Порубите лук и обжарьте его в масле до золотистого цвета, добавьте мясо, жарьте еще 5 минут. Снимите с огня, остудите и добавьте остальные ингредиенты, хорошо перемешайте.

### Варенички.

Тесто для лапши (пудлэн), 3 ст. кислой вишни без косточек, или черники, или брусники,  $\frac{3}{4}$  ст. сахара, 2 чл. лимонного сока, 1 стл. крахмала, 1 стл. холодной воды, 1 ст. сметаны.

Смешайте в кастрюле ягоды, сахар и лимонный сок, разведите крахмал холодной водой и добавьте к ягодам. Проварите все на слабом огне 10 минут, постоянно помешивая. Слейте сироп в баночку, ягоды остудите. Раскатайте тесто очень тонко, но не давайте высохнуть. Вырежьте кружочки диаметром 10 см, положите на каждый по столовой ложке ягод, сложите полумесяцем и защипайте края, слегка смочив водой. Отварите в кипятке пока не всплывут. Откиньте на друшлаг, дайте стечь воде и подавайте с сиропом и сметаной.

### Варенички с печенкой.

1,75 ст. муки, 1 яйцо, 400 г. печенки, 1 средняя луковица, 2 стл. смальца, 1,5 чл. соли.

Просейте муку горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него яйцо, а затем, добавляя понемногу воду (столько, сколько понадобится), замесите крутое тесто, тонко раскатайте и нарежьте маленькими квадратиками. Отварите их в соленом кипятке и откиньте на друшлаг. Мелко нарежьте лук и слегка обжарьте его в смальце, печенку отварите и натрите на терке, смешайте вместе квадратики, лук и печенку.

Так же готовят вареники с кашей, при этом печенку заменяют рассыпчатой гречневой кашей.

### Блинчики.

3 яйца, 1 ст. молока или воды,  $\frac{1}{2}$  чл. соли, 2 стл. растительного масла,  $\frac{3}{4}$  ст. просеянной муки, жир для жарки

Сбейте яйца с молоком, солью и растительным маслом, затем добавьте муку и хорошо перемешайте, чтобы не было комков. Разогрейте сковороду, смажьте очень тонким слоем жира, влейте немного теста, равномерно распределив его на сковороде, и испеките блин. Повторяйте все, начиная со смазки сковороды, пока не выйдет все тесто. Если Вы собираетесь делать блинчики с начинкой, то их следует жарить только с одной стороны, затем на поджаренную сторону блинчика положите начинку и заверните.

Обжарьте блинчики или запекайте в духовке. Из приготовленного теста получается 18 блинчиков.

### **Блинчики сметанные.**

1 яйцо, 3/4 ст. молока, 3/4 ст. сметаны, 1/8 чл. соли, 1 ст. муки, жир для жарки.

Сбейте яйцо с молоком, сметаной и солью, продолжая сбивать, добавьте муку. Пеките с обеих сторон, даже если готовите их с начинкой. Положите на каждый блин начинку, сверните, сложите блинчики в смазанную маслом форму и запекайте на очень сильном огне (10 минут). Такие блинчики лучше делать со сладкой начинкой. Из приготовленного теста получается примерно 15 блинчиков.

### **Пирожки.**

2 ст. муки, 1/2 чл. соли, 3/4 ст. жира, 1 желток, 4 стл. холодной воды.

Просейте муку с солью, смешайте с жиром, затем залейте сбитое с водой яйцо и замесите тесто. Раскатайте тесто тонко, вырежьте кружочки диаметром около 3 см., положите на каждый начинку и защипайте края. Пеките на сильном огне минут 15, пока не зарумянятся.

### **Начинка для блинчиков и пирожков.**

Все приведенные начинки годятся и для блинчиков, и для пирожков.

**Картофельная:** 1/2 ст. мелко нарубленного лука, 4 стл. куриного смальца или масла, 2 ст. рязмятой картошки, 1 яичный желток, 1 чл. соли, щепотка перца.

Слегка обжарьте лук в жире, добавьте все остальное, перемешайте, дайте остыть и кладите на блинчики или тесто.

**Мясная:** 2 ст. фарша из вареного мяса, 2 стл. молотого лука, 1 яйцо, 1 чл. соли, 1/4 чл. перца, 2 стл. рубленой петрушки.

Перемешайте все продукты и используйте.

**Грибная:** 1/2 кг грибов, 3/4 ст. молотого лука, 3 стл. масла, 2 крутых яичных желтка, 3 стл. сметаны, 4 стл. панировочных сухарей, 1,5 чл. соли, щепотка перца.

Потушите грибы с луком в масле в течение 15 минут, затем порубите их вместе с желтками, добавьте все остальные продукты, смешайте и используйте.

**Творожная:** 2 ст. отжатого творога, 1 желток, 3/4 чл. соли, 1 стл. растительного масла, 2 стл. сахара (по желанию), 1 чл. лимонного сока (по желанию).

Хорошо перемешайте все и используйте.

### **Латкес (оладьи) творожные.**

2 яйца, 1/2 чл. соли, 2 стл. сахара, 2 ст. отжатого творога, 1 ст. просеянной муки, жир для жарки.

Отделите яичные белки от желтков, желтки разотрите с солью и сахаром, добавьте творог и муку, хорошо перемешайте. Сбейте белки в пену, добавьте к творожной массе и осторожно перемешайте. Налейте в сковороду масло, чтобы оно покрывало дно полусантиметровым слоем, хорошо разогрейте и выкладывайте тесто на сковороду столовой ложкой. Жарьте с обеих сторон, пока не подрумянится. Подавайте горячими со сметаной.

### **Латкес картофельные.**

2 яйца, 3 ст. тертого отжатого картофеля, 4 стл. тертого лука, 1 чл. перца, 2 стл. муки из мацы (или муки), жир для жарки.

Сбейте яйца и смешайте их с остальными продуктами. Разогрейте в сковороде масло и выкладывайте тесто на нее столовой ложкой. Жарьте латкес с обеих сторон, пока не подрумянятся. Подавайте горячими с маслом или сметаной.

Тертый лук можно заменить тертым яблоком. В этом случае не добавляют перец. Можно приготовить латкес совсем без лука и без яблок. Если нет мацовой муки, ее можно заменить обычной мукой.

### **Латкес из мацы.**

1,5 листа мацы, 3 яйца, 1 чл. соли, 4 стл. растопленного жира, 1,3 ст. муки из мацы, жир для жарки.

Размочите мацу в холодной воде, воду слейте, а мацу разотрите в кашу. Сбейте яйца вместе с солью, добавьте все остальные продукты, перемешайте, разогрейте на сковороде жир и жарьте в нем латкес. Выкладывайте тесто столовой ложкой, жарьте с двух сторон, пока не подрумянятся.

### **Яичница с мацой.**

2 яйца, 1/2 чл. соли, 2 чл. тертого лука (по желанию), 1 лист мацы, жир для жарки.

Сбейте яйца с солью и луком. Мацу подержите под струей холодной воды, размельчите ее и перемешайте с яйцами. Разогрейте жир на сковороде диаметром 20—25 см., вылейте смесь и зажарьте до золотистого цвета.

### **Хремзлах.**

2 яйца, 1/4 ст. муки из мацы (или муки), 2 стл. картофельного крахмала, 1/2 чл. соли, щепотка перца, масло для жарки.

Отделите белки от желтков и сбейте их с солью. Отдельно разотрите желтки и смешайте их с белками, очень осторожно. Всыпьте все остальное и осторожно перемешайте. Разогрейте на сковороде масло, выкладывайте тесто чайной ложкой в разогретое масло и жарьте хремзлах с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.

### **Леках.**

Обычно лекахом называют пряную темную коврижку на ме-

ду, в других же случаях этим словом обозначают простой бисквит.

**I вариант:** 8 больших яиц, 1,5 ст. сахара, 4 стл. воды, 1/4 чл. ванилина, 1,5 ст муки, 1/4 стл. соли, 1/2 чл. соды, 1 чл. лимонной кислоты, 1 чл. тертой лимонной цедры.

Отделите яичные белки от желтков, постепенно добавляя половину сахара, разотрите желтки деревянной ложкой в эмалированной или фарфоровой миске. Добавляя воду, цедру и ванилин, продолжайте растирать. Желтки должны загустеть и стать лимонно-желтыми. Всыпьте постепенно просеянную муку, соль, соду, лимонную кислоту и хорошо перемешайте. Отдельно сбейте белки до тех пор, пока при наклоне миски белки не станут однородными. Добавьте просеянную муку, замесите тесто, осторожно помешивая выложите все белки. Слегка смажьте форму диаметром 20—25 см. и высотой 8 см., посыпьте ее мукой, вылейте в нее тесто, поставьте форму в предварительно нагретую духовку (180°) и пеките на среднем огне минут 45. Лекаха готов, если спичка выходит из него сухой и чистой. Выньте из духовки, дайте немного остыть и выньте из формы.

**II вариант:** 2 яйца, 1/2 чл. соды, 3/4 ст. сахара, 4 стл. растительного масла, 3/4 ст. воды, 2 ст. крепкого кофе или чая, 1/2 ст. орехов (по желанию), пряности (корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех (по желанию), 2,5 ст. муки, 160 г. меда.

Смешайте яйца с сахаром, затем добавьте соду, масло, пряности, разведенный в кофе или чае мед, орехи. Всыпьте муку (столько, чтобы тесто по консистенции напоминало густую сметану), выложите в смазанную форму и пеките на среднем огне минут 45.

### **Медовые пряники (хоник-леках)**

2,5 ст. муки, 160 г. меда, 2 стл. масла, 8 стл. сахара, 2 яичных желтка, 1/2 чл. соли, корица, гвоздика.

Слегка разогрейте мед и положите в него сахар, яичные желтки, масло, толченую гвоздику, корицу, соль и все хорошо сбейте, пока масса не станет однородной. Добавьте просеянную муку, замесите тесто и хорошо его сбейте.

Разложите тесто ровным слоем толщиной 1 см. на подмазанный маслом противень, смажьте яйцом и пеките на среднем огне.

Разрежьте на квадратики.

### **Цукер-леках.**

10 яиц, 1 ст. сахара (пудра), 1 стл. молотых грецких орехов, 2 ст. молотых сухарей, 1/2 чл. соли.

Яичные желтки разотрите с сахарной пудрой и орехами. Затем добавьте сухари, сбитые белки, все вместе осторожно перемешайте, выложите в форму, хорошо смазанную маслом, и выпекайте в духовке.

### **Кихелах (коржики яичные).**

3 яйца, 1/2 ст. растительного масла, 2 стл. сахара, 1 ст. просеянной муки, 1/4 чл. соли, 4 стл. мака (по желанию).

Сбейте яйца, затем, продолжая сбивать, добавьте сахар, соль и ма-



ло, всыпьте муку и осторожно перемешайте. Добавьте мак, смажьте противень и чайной ложкой выложите на него тесто, оставляя между коржиками расстояние 5—6 см. (они увеличиваются при выпечке). Пеките коржики на среднем огне минут 15, пока не подрумянятся.

### **Кихелах (коржики медовые).**

2 яйца, 3/4 ст. сахара, 2/3 ст. меда, 3/4 ст. миндаля, 2,5—3 ст. муки, пряности (корица, имбирь, мускатный орех), 1/4 чл. соли, мелко порубленная цедра одного апельсина или лимона.

Сбейте яйца с сахаром, продолжая сбивать, добавьте мед и миндаль, всыпьте просеянную муку, пряности, положите цедру. Замесите тесто и скатайте его в шар, оставьте в холодном месте минут на 30, затем раскатайте как можно тоньше, вырежьте различные фигуры и разложите их на смазанном противне. Пеките на среднем огне минут 15, пока не подрумянятся.

### **Флуден.**

**I вариант:** 2 ст. муки, 2/3 ст. воды, 2 стл. сливочного масла, 3 чл. сахара, 2 яйца, 1,5 чл. соли, 40 г. дрожжей.

**Начинка:** 150 г. варенья, 4 стл. рубленых грецких орехов, 4 чл. сахара, корица.

Налейте в миску воду (или молоко), всыпьте сахар и соль, слегка подогрейте, все время помешивая. Затем добавьте дрожжи, перемешайте, всыпьте муку и замесите крутое тесто. Дайте тесту немного подойти (20—30 минут), добавьте в тесто растопленное масло и снова вымесите, подсыпав муки сколько потребуется. Оставьте тесто в теплом месте подойти (40—50 минут). Разделите тесто пополам и раскатайте каждую часть до толщины 1 см. Положите одну часть на смазанный противень, размажьте по нему ровным слоем варенье, покройте вторым пластом теста и защипайте, затем смажьте яйцом, посыпьте смесью орехов, сахара и корицы, и пеките в духовке на среднем огне минут 30—35.

**II вариант:** 300 г. муки, 200 г. масла, 200 г. сахара, 1/4 чл. соды, 2 яйца, 1 стл. воды, сахарная пудра.

**Начинка:** 100 г. джема, 100 г. рубленых сухофруктов, 100 г. орехов, 1 чл. корицы, 1 стл. апельсинового сока, 400 г. нарубленных яблок, 50 г. сахара, сок одного лимона, цедра одного лимона.

Замесите тесто из муки, соды, масла, сахара, одного яйца, одного желтка и воды. Хорошо вымесите и разделите на три части, одна из которых должна быть значительно больше других. Большую часть раскатайте и выложите ею дно и бока формы (диаметр формы около 30 см., высота 7 см.), положите на тесто половину джема, а поверх посыпьте сухофруктами, орехами и корицей. Раскатайте одну из меньших частей теста и покройте ею начинку. Намажьте этот слой теста оставшимся джемом, сверху положите смесь из яблок с апельсиновым или лимонным соком, сахаром и цедрой. Раскатайте оставшееся тесто и покройте начинку, сбейте белок, разложите поверх теста, посыпьте сахарной пудрой и пеките при 170° минут 30. Затем уменьшите огонь до 160° и пеките еще час-полтора. (Фуден не должен быть очень темным).

### **Путер гебекс (масляная слоба)**

3 ст. муки, 3 стл. масла, 2 стл. сметаны, 2 яйца, 2 стл. сахара, 1 чл. соли, 3 стл. сахара или сиропа.

Просейте муку, добавьте к ней нарезанное маленькими кусочками масло, сметану, соль, яйца, сахар и замесите тесто. Вымесите его хорошо, чтобы не было комков, поставьте на полчаса на холод. Сделайте сироп: добавьте к сахару немного воды и грейте на огне, постоянно помешивая, пока весь сахар не растворится. Раскатайте тесто до толщины полсантиметра, вырежьте кружки диаметром около 10 см., посыпьте корицей, сложите каждый кружок вдвое и защипайте края. Разложите на смазанном противне, проколите вилкой и пеките на медленном огне до золотистого цвета. Подавайте с сиропом. Сахарный сироп можно заменить джемом или просто сахаром.

### **Монелах (маковники).**

1 ст. мака, 1 ст. орехов, 150 г. меда, 5 стл. сахара, 1 стл. растительного масла, корица.

Растолките мак в ступе или пропустите через мясорубку, смешайте с рублеными орехами. Разогрейте в кастрюле мед и сахар и поварите, пока сахар не растворится. Опустите в сироп орехи и мак и варите минут 15—20, довольно часто помешивайте. Выложите на смазанную маслом мраморную или деревянную доску, дайте слегка остыть, а затем разровняйте слоем толщиной около 2 см. посыпьте сверху молотой корицей и нарежьте квадратиками или ромбами.

### **Ангемахц (редька в меду).**

**I вариант:** 1 кг. редьки, 250 г. меда, 500 г. сахара, 75 г. очищенного миндаля, имбирь.

Очистите редьку от кожицы, натрите на купной терке и немного проварите в содовом растворе, откиньте на сито или друшлаг и слегка отожмите. Проварите мед с сахаром, пока не растворится сахар, опустите в сироп редьку, миндаль и варите до готовности редьки. Выложите варенье в банку и посыпьте сверху имбирем.

**II вариант:** 240 г. редьки, 250 г. меда.

Очистите редьку и натрите на крупной терке. Растопите мед в кастрюле, опустите в него редьку и варите до тех пор, пока редька не приобретет коричневый оттенок.

### **Ингберлах из мацы.**

2 стл. сахара, 2,5 стл. толченой мацы, 0,5 л. меда, имбирь.

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

### **Ингберлах из моркови.**

400 г. моркови, сок одного лимона, 400 г. сахара, 50 г. рубленого миндаля, 1/2 чл. имбиря.

Очистите морковь и натрите на крупной терке. Положите на лист

фольги, сбрызните лимонным соком и аккуратно заверните в фольгу. Запекайте морковь в фольге в духовке (около часа при температуре 190°). Положите морковь в кастрюлю, добавьте сахар, миндаль, имбирь и варите 10—20 минут. Если капля не растекается, значит, ингберлах готов. Выложите на смоченную водой доску, разровняйте ровным слоем, посыпьте сахаром и разрежьте, пока не застыл.

### Тейглах.

**I вариант:** 2,5 ст. просеянной муки, щепотка соли, 1 чл. соды, 4 яйца, 4 стл. растительного масла, 3/4 ст. сахара, 1/2 кг. меда, 1 чл. молотого имбиря, 1/2 чл. мускатного ореха, 2 ст. орехов.

Смешайте муку, соль и соду, влейте яйца и масло и замесите крутое тесто (если понадобится, добавьте муку). Разделите тесто на кусочки и раскатайте каждый кусочек в виде колбаски толщиной с карандаш, разрежьте колбаски на кусочки длиной 0,5 см. и разложите их на слегка смазанном противне. Испеките на среднем огне (минут 20), пока не подрумянятся. Во время выпечки раза два встряхивайте противень. Смешайте в кастрюле мед, сахар, имбирь и мускатный орех и проварите в течение 15 минут, опустите испеченные кусочки теста в мед и варите еще 5 минут. Затем добавьте орехи и варите еще 10 минут, постоянно помешивая. Тейглах готов, когда капля не растекается на мокрой поверхности. Выложите смесь на мокрую мраморную или деревянную доску и дайте немного остыть. Разровняйте ровным слоем и нарежьте на кусочки. Можно также скатать из смеси шарики.

Если у Вас нет орехов, замените их двумя дополнительными стаканами испеченных шариков из теста.

**II вариант:** 6 яиц, 2 стл. сахара, 2 стл. растительного масла, 1 стл. водки, мука, 300 г. меда, 2 стл. воды, орехи.

Смешайте яйца, 1 стл. сахара, растительное масло и водку, понемногу добавляя муку, замесите крутое тесто, вымешивая его, пока не перестанет прилипать. Раскатайте из теста колбаски толщиной с карандаш и длиной 5—6 см, завяжите каждую колбаску узелком, положите внутрь орех (фундук или кусочек грецкого). Проварите мед с сахаром и водой, пока весь сахар не растворится. Быстро опустите в сироп кусочки теста, закройте кастрюлю плотной крышкой, а на крышку положите мокрое полотенце и варите минут 10 на сильном огне, затем постепенно уменьшите. Следите, чтобы сироп не перекипал через край. Не открывайте кастрюлю в течение часа, потом откройте и перемешайте. Продолжайте варить до коричневого цвета, изредка быстро помешивая. Это займет еще около часа, затем откройте кастрюлю, быстро вынимайте тейглах по одному на мокрую доску. Обваляйте в рубленых орехах. Из приведенного нужного количества, если больше — уварите до поллитра). Добавьте количества продуктов должно получиться около 40 тейглах.

При таком способе приготовления тейглах остается довольно много сиропа, его можно использовать для приготовления леах: возьмите поллитра оставшегося сиропа, (если его осталось меньше, добавьте воды до 1,5 ст. сахара, 1 ст. подсолнечного масла, 4 яйца, щепотку соли, пряности и такое количество муки, чтобы тесто приобрело густоту сметаны. Выложите в смазанную форму и пеките на среднем огне до готовности (пока спичка не будет выходить из леах сухой и чистой).

## Струдель.

**Вытяжное тесто:** 3 ст. муки,  $\frac{1}{4}$  чл. соли, 2 яйца, 3 стл. растительного масла,  $\frac{1}{4}$  ст. теплой воды.

Просейте муку и соль в миску, сделайте углубление в центре и вылейте в него яйца, масло и воду. Замесите тесто. Месите его до тех пор, пока оно не станет однородным, эластичным и перестанет приставать. Покройте тесто теплой миской и оставьте на 20 минут. Для следующего этапа Вам потребуется вся поверхность стола. Покройте стол чистой скатертью, посыпьте скатерть мукой и раскатайте на ней тесто так тонко, как только возможно. Затем обмакните руки в муку и очень осторожно растяните тесто во все стороны руками, тесто должно быть растянуто до толщины бумаги, но не порвано. Края более толстые, чем все тесто, срежьте, сбрызните тесто растопленным сливочным или растительным маслом, положите начинку и при помощи скатерти скатайте рулет. Положите рулет на слегка смазанный противень, сбрызните маслом и печите на сильном огне минут 35. Струдель должен быть золотистым и хрустящим. Нарезьте еще горячий струдель на куски (должно получиться около 40 кусочков длиной 4 см). Если хотите сделать несколько небольших струделей, разделите тесто перед тем, как собираться скатав рулет.

**Невытяжное тесто:** 2,5 ст. муки,  $\frac{1}{2}$  чл. соли, 1 чл. погашенной соды, 1 яйцо,  $\frac{2}{3}$  ст. холодной воды, 4 стл. растительного масла.

Просейте муку в миску, добавьте соль и соду. Сделайте углубление в центре и влейте яйцо, масло, воду. Замесите тесто и вымесите его до эластичности, закройте тесто миской и оставьте на 30 минут. Раскатайте тесто как можно тоньше, сбрызните маслом, положите начинку и скатайте рулет, положите рулет на смазанный противень, сбрызните маслом и печите на среднем огне минут 45. Разрежьте на куски, пока струдель горячий.

### Начинки:

**Капустная:** 6,5 ст. мелко нарубленной капусты,  $\frac{1}{2}$  ст. мелко порубленного лука,  $\frac{1}{3}$  ст. жира, 1,5 чл. соли, 1,4 чл. перца, 2 чл. сахара.

Обжарьте капусту с луком в жире, изредка помешивая (минут 25). Посолите, поперчите, добавьте сахар и остудите. К этой начинке можно добавить несколько мелко нарезанных яиц.

**Маковая:** 450 г. мака,  $\frac{3}{4}$  ст. меда,  $\frac{1}{2}$  ст. сливок,  $\frac{1}{2}$  ст. изюма или коринки, 1 стл. тертой лимонной цедры.

Проварите мед с маком, сливками и изюмом до загустения, положите цедру и остудите.

**Яблочная:** 1 ст. хлебных крошек или муки из мацы, 1,5 ст. орехов, 4 ст. мелко нарезанных яблок, 2 стл. тертой лимонной цедры, 2 стл. лимонного сока, 1 ст. изюма,  $\frac{1}{2}$  ст. сахара, 2 чл. корицы.

Посыпьте хлебными крошками сбрызнутое маслом раскатанное тесто, затем посыпьте орехами, смешайте яблоки, лимонную цедру, сок, изюм, положите эту смесь поверх орехов, а сверху посыпьте сахаром и корицей. Скатайте рулет.

**Ореховая:** 4 ст. рубленых орехов, 2 ст. рубленых яблок, 1 ст. сахара, 1 чл. корицы, 3 стл. тертой лимонной цедры.

Посытьте тесто, смазанное маслом, орехами, потом яблоками, а затем сахаром, смешанным с корицей и цедрой, скатайте рулет.

### **Апельсиновые конфеты.**

1/2 кг. сахара, 1/2 л. воды, корочка двух апельсинов.

Корочку залейте холодной водой на 12—15 часов, меняя воду 3—4 раза. Воду слейте, корочку отварите до мягкости, нарежьте ломтиками. Из сахара и воды приготовьте негустой сироп, проварите на нем нарезанную корочку (10 минут), оставьте в сиропе на сутки. Затем сироп отцедите, корочку обваляйте в сахаре.

### **Конфеты из чернослива.**

250 г. крупного чернослива, 3/4 ст. очищенных грецких орехов, 1/2 ст. ореха фундук, 1/2 ст. сахара, 2 чл. рома, 4 чл. джема или повидла, ванилин.

Выньте из чернослива косточки, одну треть мелко изрубите, прибавьте толченые грецкие орехи и фундук, сахар, ром, джем и хорошо вымесите. Из полученного теста руками скатайте колбаски, нарежьте из них продолговатые кусочки, оформите их в виде косточек. Вложите «косточки» в очищенный чернослив, обваляйте в сахаре, смешанном с ванилином, положите в бумажные розетки.

### **Хала.**

1/2 ст. растительного масла, 3 чл. соли, 1 стл. сахара, 1 ст. кипятка, 1/2 ст. холодной воды, 40—50 г. дрожжей, 1/3 ст. теплой воды, 3 яйца, 4—5 ст. муки, мак или кунжут.

В миске смешайте растительное масло, соль, сахар, влейте кипяток, размешайте, затем холодную воду и снова размешайте. Разведите дрожжи в теплой воде, отдельно сбейте яйца и все это влейте в миску, оставив 1—2 стл. яиц для смазки хал. Всыпьте муку и замесите некрутое тесто. Вымесите его на доске, пока не перестанет прилипать. Если надо, добавьте муки. Положите тесто в миску, накройте чистой салфеткой или полотенцем и поставьте в нагретую, но не горячую духовку на 1 минуту. Выньте и оставьте в теплом месте на час. Тесто должно удвоиться в объеме. Выложите на доску, вымесите. Разделите на 4 части, а каждую часть на нужное количество частей (3 или 4), из каждого кусочка раскатайте руками колбаску и сплетите из колбасок 4 халы, положите на смазанный противень и оставьте подниматься (минут на 45). Смажьте халы оставленным яйцом, посыпьте маком или кунжутом; пеки на среднем огне в предварительно нагретой духовке 30—40 минут. Снимите с противня на доску, укройте салфеткой или полотенцем, а поверх чем-нибудь более плотным, но не тяжелым. Минут через 10—15 покрытие снимите и оставьте халы остывать под салфеткой.

### **Чолнт с мясом и фасолью.**

2 ст. фасоли или бобов, 1,35 кг. мяса, 3 луковицы, 3 стл. жира, 2 чл. перца, 2 чл. соли, 1/4 чл. имбиря, 2 чл. красного перца, 3/4 ст. ячменя.

Замочите фасоль на ночь, затем воду слейте, обжарьте в кастрюле на масле лук и мясо, посолите, поперчите, посыпьте имбирем, положите поверх фасоль и ячмень (вместо ячменя можно добавить лишний стакан фасоли). Посыпьте мукой и красным перцем, залейте водой так, чтобы она стояла выше продуктов на 2—2,5 см. Закройте крышкой и держите на малом огне (чтобы слегка кипело) 4 часа, а затем поставьте на совсем слабый огонь (чтобы не кипело) до еды.

### Чолнт с картофелем.

**Вариант I:** 1 кг. мяса (с жиром), 1—1,5 кг. картофеля, 2 средние луковицы, 2 средние моркови, 1 корень петрушки (по желанию), 4 дольки чеснока, 10 горошин черного перца, соль, 2 стл. хмели-сунели (по желанию).

Нарежьте мясо кусочками среднего размера и положите в кастрюлю. Сверху положите очищенные овощи (целиком) и все остальные продукты. Залейте холодной водой, так, чтобы она покрыла все и тушите на небольшом огне при слабом кипении часа 4, а затем оставьте на огне (очень малом), чтобы не кипело, до еды.

**Вариант II:** (из семейных рецептов, проверенных долгой практикой): 1 кг. говядины или 1 курица (лучше жирная), 1,5 кг. картофеля, 2 луковицы, 3—4 дольки чеснока, 1/3 чл. перца.

Очистите картофель и нарежьте кружками на дно толстостенного котелка (3—4 картофелины оставьте целыми и отложите пока в сторону). Поверх картофеля положите нарезанный лук и чеснок, поперчите, отложенный картофель тоже нарежьте кружочками и покройте им мясо, залейте холодной водой так, чтобы дошло до верхнего слоя картофеля и варите на небольшом огне 3—4 часа, затем оставьте на малом огне на сутки.

Можно добавить в чолнт кугл. Для этого 1—1,5 ст. муки смешайте с одной небольшой мелко нарезанной луковицей, щепоткой соли и двумя столовыми ложками куриного смальца (вместо куриного смальца можно взять говяжий смалец или любое растительное масло, кроме подсолнечного). Добавьте понемногу воды, пока не получится лепешка, положите ее с краю котелка, сдвинув немного мясо и картофель, и варите вместе с чолнтом. Когда будет готов чолнт, разрежьте кугл на куски и добавьте в тарелку вместе с мясом и картофелем.

### Чолнт с лепешкой.

6 яиц, 1 ст. растопленного жира, 2 ст. муки, 3 чл. соли, 1,35 кг. мяса, 6 картофелин, 1/2 чл. тертого чеснока.

Сбейте яйца, смешайте с жиром, луком и 1 чл. соли. Вымесите тесто, сделайте из него лепешку и положите на дно кастрюли. Положите на одну половину лепешки мясо, а на вторую — картошку, посолите, поперчите, посыпьте чесноком, залейте водой, чтобы покрыла продукты и тушите как обычно. Готовый чолнт разложите по тарелкам, а лепешку разрежьте и подавайте с чолнтом.

### Хала круглая.

100 г. дрожжей, 1/4 ст. теплой воды, 2/3 ст. воды комнатной температуры, 3 стл. сахара, 1 чл. соли, 3—4 ст. муки, 3 яйца, 3 стл. растительного масла, 1/4 ст. изюма, 1 желток.

Разведите дрожжи в теплой воде, добавьте 1/2 ст. муки, щепотку сахара, хорошо перемешайте и оставьте в теплом месте на 10 минут. Всыпьте муку в миску (3 стакана) и соль, добавьте дрожжевую смесь, сахар, яйца и остальную воду и замесите тесто. Затем добавьте масло и снова вымесите тесто. Если нужно, добавьте муки. Тесто не должно быть крутым. Оставьте тесто минуты на 3, затем, выбейте о доску, посыпанную мукой (2—3 минуты) и месите еще минут 5—8, положите ошпаренный изюм и еще раз вымесите. Смажьте миску маслом, тесто смажьте тоже маслом и положите его в миску, оставьте в теплом месте для подъема (около 2 часов). Помесите тесто минуты 3 и снова оставьте в теплом месте подниматься (1 час). Разрежьте тесто пополам и из каждой половины раскатайте руками колбаски, один конец которых толще другого, длиной 50—60 см, сверните каждую колбаску спиралью так, чтобы толстый конец лежал в центре, и положите халы на смазанный противень. Смажьте желтком, сбитым с двумя столовыми ложками воды, и оставьте минут на 25 в теплом месте, чтобы поднялись. Пеките халы в предварительно нагретой духовке на среднем огне (180°) минут 40—50.

### Хоменташен.

75 г. дрожжей, 1/4 ст. теплой воды, 3/4 ст. кипяченого молока, 5 ст. муки, 3/4 ст. сахара, 1/2 чл. соли, 3 яйца, 1 ст. растопленного масла.

**Начинка:** 2 ст. мака, 1 ст. молока, 3/4 ст. меда, 1 чл. тертой лимонной цедры, 1/2 ст. изюма.

Ошпарьте мак для начинки кипятком, затем пропустите его через мясорубку или разотрите в ступке. Смешайте с молоком и медом и варите на малом огне, часто помешивая, пока не загустеет. Добавьте цедру, ошпаренный изюм и перемешайте, охладите.

Разведите дрожжи в теплой воде и вылейте их в молоко, добавьте один стакан муки, сахар, соль, прибавляйте по одному яйцу, каждый раз сбивая смесь, продолжая сбивать, добавьте масло. Всыпьте остаток муки и замесите тесто, месите его несколько минут, а затем положите в миску, закройте полотенцем и оставьте в теплом месте. Тесто должно удвоиться в объеме. Разделите тесто пополам, раскатайте каждую часть до толщины около 0,5 см., вырежьте кружки или квадраты, положите на каждый начинку и слепите треугольные пирожки. Положите хоменташы на смазанный маслом противень и оставьте подниматься (пока не увеличатся вдвое). Смажьте сбитым желтком и пеките на среднем огне 25 минут, пока не подрумянятся.

### Другой вариант (без дрожжей).

4 ст. муки, 1 ст. сахара, 100 г. размягченного сливочного масла, 1/3 ст. растительного масла, 3 яйца, 1/2 ст. апельсинового сока, 2 чл. соды, 1 чл. соли.

Смешайте сахар, масло, растительное масло, яйца, сок, добавьте муку, погашенную соду, соль. Замесите некруто тесто, разделите его на 4 части. Каждую часть раскатайте тонко (до 3 мм), стаканом вырежьте кружки, положите 1/2 чл. начинки, залепите треугольником. Разложите хоменташен на смазанном противне, оставляя между ними небольшое расстояние, смажьте сбитым яйцом, выпекайте на среднем огне (175°) минут 20, пока не подрумянятся.

## Харосет.

1/2 ст. молотых орехов, 1 большое яблоко, 2 стл. сладкого вина, 1 чл. сахара, 1/2 чл. корицы.

Натрите яблоко и тщательно перемешайте с остальными продуктами.

## Бисквит ореховый.

8 яиц, 1 ст. сахара, 1 ст. молотых орехов, 4 стл. картофельного крахмала.

Разделите яйца на белки и желтки, желтки разотрите с сахаром, добавьте орехи и перемешайте, затем добавьте сбитые в пену белки и осторожно перемешайте. Смажьте дно формы, выложите тесто и пеките при температуре 180° около часа.

## Меренги.

3 яичных белка, 1 ст. сахара, 1 чл. лимонного сока.

Сбейте белки в пену, продолжая сбивать, добавляйте понемногу сахар и сбивайте до тех пор, пока не разойдется весь сахар, добавьте лимонный сок, выложите белки на смазанный лист чайной ложкой на небольшом расстоянии друг от друга и пеките на слабом огне (140°) около часа.

Еще один последний рецепт. Он из живой жизни, а не из книг. Им кончается эта книга, но может быть с него начнется еврейская кухня в Вашем доме.

## Кашники.

Тесто: 2 яйца, 1/4 л. сыворотки или молока, 1/2 ст. подсолнечного масла, 1 чл. соды, 1 стл. сахара, мука.

Начинка: 3 ст. пшена, 6 ст. воды, 6 ст. молока.

Приготовьте начинку. Для этого промойте пшено 5—6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой. Затем залейте горячей водой, поставьте на огонь, посолите по вкусу, снимите пену, быстро выпарите всю воду, пока пшено еще не успело развариться, а затем долейте горячего молока и продолжайте варить кашу сначала на умеренном, а затем на слабом огне до полного загустения. Готовую кашу остудите.

Влейте в сыворотку (или в молоко) масло, яйца, положите сахар и соду, добавьте муку и замесите тесто, оно должно быть эластичным. Положите тесто в миску и оставьте минут на 30, разделите тесто на несколько кусков и каждый кусок раскатайте до толщины около 0,5 м, затем на одну половину каждого раскатанного куска положите толстый слой начинки и заверните рулетом. Ребром ладони разделите рулет на куски длиной 7—8 см. Высота и ширина кашников должны получаться приблизительно одинаковыми (около 5—6 см.). Защищайте края кусков, положите их на смазанный противень и пеките на среднем огне до золотистого цвета.

Подайте кашники со сметаной.



## **100 РЕЦЕПТОВ ЕВРЕЙСКОЙ КУХНИ.**

**Составители: Гутман О. А., Стельмашенко Л. М.**

**Художник Марченко И. А.**

**Редактор Загороднюк Н. В.**

**Технический редактор Коханов В. Я.**

**Корректор Волин А. Г.**

---

**100 рецептов еврейской кухни.**

**Ответственный за издание Загороднюк Н. В.**

**Сдано в набор 24.01.91 г. Подп. в печ. 11.02.91 г.**

**Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Бум. типографская № 3. Гарнитура литературная.**

**Печать высокая. Усл. печ. л. 1,86. Усл. кр. отт. 1,86.**

**Тираж 25000. Заказ № 454.**

**НГТ. 322010 г. Новомосковск, ул. 195-й стрелковой дивизии, 5.**

