

Täidetud kala



2-kilogrammiline kala (sobivad haug, karpkala, koha, latikas või säinas), 150 g koorikuta saia, 250 g sibulat, 2 peeti, 3 keskmist porgandit, 20 g suhkrut, 2 muna, 20 g taimeõli, 4 - 5 loorberilehte, 5 - 6 pipratera, 5 g soola. Puhastada kala soomustest, lõigata ära uimed ja pea. Kõhtu lahti lõikamata rookida sisikond ettevaatlikult välja, pesta kala hoolikalt. Lõigata kalakeha parajateks tükkideks ja eemaldada neist sisemus, nii et kala nahk terveks jääks.

Sibul tükeldada, porgand riivida, pipar jahvatada.

Leotatud sai, kalaliha ja sibul lasta läbi hakklihamasina. Lisada vahule löödud toores muna, pipar, sool, suhkur ja riivitud porgand ning segada läbi. Nüüd järgneb raskeim osa - "kalanahavutlarite" täitmise.

Peet lõigata väikesteks viiludeks ja allesjäänud porgand keskmise paksusega rõngasteks. Emailpoti põhja asetada sibulakoored, nende peale peediviilud ja porgandirõngad, seejärel täidisega kalatükid. Peale jällegi kõogivil. Valada peale külma vett niipalju, et sisemus oleks vaid kergelt kaetud. Lasta keema keskmisel tulel, edasi keeta 1,5 - 2 tundi tingimata nõrgal tulel. 10 minutit enne valmistamist maitsestada soola, loorberilehe ja terapiraga väheses koguses. Vaagnale seada kalakujuliselt, kasutades ära kala pea (võib samuti olla täidetud) ja saba.

Puljong klimpidega

100 g nisujahu, 1 muna, pisut soola ja pipart, 1 l kanalihapuljongit. Segada puljongist (või veest), munast ja jahust taigen, mis on tiheduselt korraliku hapukoore sarnane.

Klimbitainast pista keevasse puljongisse teelusikaga. Et puljong lõppkokkuvõttes hägune ei tuleks, võib klimbid eraldi keeta. Oskaja perenaine võib klimpe teha ka mõnel muul viisil, sobivad näiteks mannast või kaerajahust klimbid.

Farshmak

500 g heeringat, 100 - 150 g sibulat ja õunu, 50 - 100 g koorikuta saia, 100 g koorevõid, 50 g suhkrut ja 50 g 3% äädikat, 100 g rohelist sibulat, noaotsatäis sidrunhapet, 10 tera musta pipart.

Heeringas fileerida ja hakkida peeneks või lasta läbi hakklihamasina. Kooritud õun ja sibul tükeldada, segada kokku keedetud vees leotatud ja nõrutatud saia ja peenestada kõik hakklihamasinas. Lisada sellele massile või, pipar ja sidrunhape ning segada läbi. Vormida farshmak vaagnal kalakujuliseks, kasutades ära heeringa pea ja saba. Maitsestada äädikaga, kaunistada rohelse sibula, tilli või peterselliga.

Magushapu liha

200 g veiseliha, 50 g sibulat, 10 g sulatatud loomarasva, tomatipüreed, suhkrut, riivsaia ja meepräänik, 0,5 g sidrunhapet, maitse järgi pipart, soola, loorberilehte.

Pruunistada lihatükid mõlemalt poolt. Lisades kuumat vett, küpsetada tund aega lahtisel tulel kaanega kaetud pannil või praeahjus. Seejärel asetada liha koos pannilt kurnatud vedelikuga haudepotti. Lisada riivitud sai ja präänikud, tomatipasta või -püree, pipar, loorberileht, sidrunhape, sool ja suhkur ning küpsetada nõrgal tulel. Kui meepräänikut ei juhtu käepärast olema, võib kasutada 10 g saia ja 5 g mett portsjoni kohta.

Meepräänikut, suhkrut ja sidrunhapet ei pruugi alati haudepotti panna, vaid valmistada magushapu kaste eraldi ja serveerida kastmekannus.

Kuldne porganditsimess



750 g porgandeid, 2 spl. rasva, ½ tl. soola, vett, ½ kl. rosinaid, 1 kl. musti ploome, 6 spl. pruunistatud suhkrut, ½ tl. kaneeli, ¼ tl. jahvatatud nelki, 1 spl. sidrunimahla, 2 tl. apelsinisukaadi, 2 tl. mett.

Lõikuda porgandid 3 mm paksusteks rõngasteks, asetada soojendatud rasva sisse ja kuumutada keskmisel tulel 5 minutit. Lisada vesi ja suhkur ning lasta keema. Seejärel lisada teised toiduained ning hautada nõrgal tulel 2 tundi. Tuleb jälgida, et tsimess lõpupoole põhja ei kõrbeks. Selleks võib 20 minutit enne valmistamist keedetud vett lisada, kaas pealt ära võtta ja lasta edasi nõrgal tulel küpseda. Tsimess ei tohi jääda ülekuiv, kuid mitte ka supitaoliselt vedel.

Hala e. Keerusai



1 spl. taimeõli, 3 tl. soola, 1 spl. suhkrut, 1 kl. keedetud vett, ½ külma vett, 40 - 50 g pärm, 1/3 kl. sooja vett, 3 muna, 4 - 5 kl. jahu, moonivõi seesamiseemneid.

Korralikult segatud ja sõtkatud poolpaks pärmitaigen on hästi kerkinud, kui selle

maht on kaks korda kasvanud.

Taigen jaotada 4 osaks, need omakorda 3 - 4 osaks. Kõik tükid rullida käte vahel torukesteks ja sõlmida need siis kokku 4 keerusaiaks. Lasta 45 minutit kohevaks kerkida. Määrida peale vahule klopid muna (munavalge ja -kollane eraldi) ning küpsetada eelnevalt soojendatud ahjus 30 - 40 minutit. Ahjust võetud saiadele panna jahtumise ajaks peale kerge rätt või salvrätikud.

Hamani kõrvad

on traditsioonilised purimi suupisted. Kõige maitsevamad pirukad tulevad liivataignast. Täidiseks võib segada kokku kaks klaasi mooniseemneid, pool klaasi mett ja riivitud sidruni. Rullitud taignast vajutada klaasiga ringikujulised tükid. Iga ringi keskele panna pisut täidist ja suruda kokku nii, et tekiks kolmnurk.



Küpsetada keskmises kuumuses.

50 - 60 piruka küpsetamiseks läheb vaja 6 klaasi jahu, 250 g margariini, 1,5 klaasi taimeõli, 2 klaasi mooniseemneid, 1 sidrun ja 0,5 klaasi mett.



Гастрономический фестиваль 2012

Рецепты еврейской кухни

Фаршированная рыба



На 1 рыбу весом около 2 кг потребуются 150 г пшеничного батона без корки, 250 г репчатого лука, 2 столовые свеклы, 3 морковки средних размеров, 20 г сахарного песка, 2 куриных яйца, 20 г растительного масла, 4-5 лавровых листика, 5-6 горошин черного перца, 5 г соли. Наиболее пригодны для фарширования щука, карп, сазан, судак, лещ, язь.

Очистить рыбу от чешуи, вырезать жабры. Отрезать голову. Аккуратно извлечь, не вскрывая брюшка, внутренности

и тщательно промыть тушку изнутри и снаружи. Нарезать тушку поперек "кругляшками" заданной величины и очень осторожно вырезать из каждого мякоть, чтобы не повредить при этом кожу.

Очистить лук. Очистить, помыть и натереть на терке морковь. Подержать в воде и отжать батон. Размолоть перец. Пропустить через мясорубку вырезанную мякоть, лук, батон, добавить к фаршу взбитое сырое яйцо, перец, соль, сахар, натертую морковь и все это очень хорошо перемешать. После чего аккуратно заполнить получившейся массой "футлярчики" из рыбьей кожи. Каждую заготовку с обеих сторон надо «пригладить» кухонным ножом, лезвие которого предварительно смочить холодной водой.

Помыть, очистить, помыть еще раз свеклу и нарезать ее небольшими ломтиками. Специально оставленную часть моркови нарезать кружочками средней толщины. На дно эмалированной кастрюли положить шелуху от лука, а на нее - тоже ровным слоем - половину нарезанных свеклы и моркови. Аккуратно выложить в кастрюлю фаршированные заготовки, поверх их - оставленную часть овощей и залить холодной водой, чтобы она лишь покрывала содержимое кастрюли. Довести до кипения на огне средней силы и варить под крышкой обязательно на слабом огне 1,5-2 часа. За 5-10 минут до окончания варки ввести в кастрюлю лавровый лист, соль и, если есть желание, несколько горошин перца.

Готовую еду выложить на блюдо так, чтобы она составила тушку рыбы с головой и хвостом. Голову тоже фаршируют.

Форшмак

500 г сельди, по 100-150 г репчатого лука и яблок, 50-100 г пшеничного батона без корки, 100 г сливочного масла, по 50 г сахарного песка и 3%-ного уксуса, 100 г зеленого лука, лимонной кислоты на кончике ножа, 10 горошин черного перца. Разделить тушку на филе, удалить из обеих половинок косточки, а саму мякоть или мелко нарубить в деревянной чашке, или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Помыть, очистить от кожуры яблоко, подержать в кипяченой воде и отжать батон, очистить луковицу. Нарезать или нарубить помельче яблоко, лук, соединить их с размоченным батонem, перемешать и тоже пропустить через мясорубку с частой решеткой.

Добавить к фаршу масло, перец, лимонную кислоту, хорошо перемешать. Соединить селедочный фарш с получившейся массой из яблока, репчатого лука, батона, масла, специй, хорошо перемешать и красиво "рыбкой" выложить форшмак в селедочницу. Отрезанные голова и хвост пригодятся, чтобы придать закуске форму рыбы.

Приправить форшмак можно уксусом, а украсить - зеленым луком, укропом, зеленью петрушки.

Хала

½ ст. растительного масла, 3 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. кипятка, ½ ст. холодной воды, 40-50 г дрожжей, 1/3 ст. теплой воды, 3 яйца, 4-5 ст. муки, мак или кунжут.



В миске смешайте соль, сахар, растительное масло, влейте кипятка, размешайте, затем холодную воду и снова размешайте. Разведите дрожжи в теплой воде, отдельно сбейте яйца и все это влейте в миску, оставив 1-2 ст. ложки 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; пеките на среднем огне в предварительно нагретой духовке 30-40 мин. 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.

Уши Амана - традиционное угощение в праздник Пурим

Чтобы испечь 50-60 пирожков, требуется шесть стаканов муки, 250 г маргарина, полтора стакана растительного масла, два стакана мака, один лимон, полстакана меда. Для начинки: два стакана мака нужно смешать с половиной стакана меда и натертым лимоном. Самые вкусные "уши Амана" получаются из песочного теста.



Тесто нужно раскатать и стаканчиком вырезать кружки. В центр каждого кружка положить начинку и закрыть кружок так, чтобы получился треугольник. Выпекают "уши Амана" на среднем огне.

Цимес золотой морковный

750 г моркови, 2 ст. л. жира, ½ чл. соли, 1 ст. воды, ½ ст. изюма, 1 ст. чернослива, 6 ст. л. жженого сахара, ½ ч. л. корицы, ¼ ч. л. молотой гвоздики, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. засахаренной апельсиновой корочки, 2 ст. л. меда.



Нарежьте очищенную морковь кружочками толщиной около 3 мм, разогрейте жир, положите в него морковь и припустите

(минут 5) 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 кипятка, затем снимите крышку и оставьте цимес на малом огне еще на 20 мин. Цимес должен быть не сухим, но и не жидким, как суп.

