

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

## Меню на праздник Шавуот

*Закуска – Фаршированные грибы*

*Основное блюдо – Киш*

*Десерт – Крем-брюле*

### **Закуска – Фаршированные грибы**

Ингредиенты:

Грибы-шампиньоны, лук, сыр, растительное масло для обжаривания

Как приготовить фаршированные шампиньоны:

1. Шампиньоны вымыть и обсушить. Аккуратно отделить ножки грибов и внутреннюю часть гриба (лучше пользоваться ложкой) так, чтобы шляпки остались не поврежденными.
2. Шляпки шампиньонов выложить на смазанный маслом противень (или в форму для запекания). Немного посолить шляпки.
3. Для начинки нарезать лук, нарезать ножки грибов, сыр натереть на средней терке.
4. Лук обжарить на сковороде с растительным маслом (примерно 2-3 минуты).
5. Добавить в сковороду с луком ножки грибов, посолить, поперчить и жарить грибы с луком около 5 минут (можно добавить мелко нарезанный чеснок).
6. Снять с огня грибы с луком. Затем смешать с половиной натертого сыра.

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

7. Приготовленную начинку выложить в шляпки шампиньонов, сверху посыпать оставшимся сыром.

8. Фаршированные шампиньоны в духовке запекать примерно 10-12 минут при температуре 190-200°C.

### **Основное блюдо – Киш**

Киш – блюдо французской кухни, которое очень популярно в Израиле, особенно на праздник Шавуот. Представляет собой открытый пирог с любой начинкой.

Ингредиенты:

Для теста – сливочное масло – 200г (или маргарин), яйца – 2, разрыхлитель теста – 1 ч.л., мука – примерно 2-3 стакана

Начинка – можно брать любую начинку, которая вам нравится (семга, овощи, тунец, сайра и другие виды кошерных рыбных консервов, грибы, сыры разного вида, яйца и зеленый лук).

Заливка – яйца – 3 шт., молоко – 1.5 стакана.

Приготовление:

Размягченное масло смешать с яйцами. Просеянную муку смешать с разрыхлителем и постепенно вводить к маслу с яйцами, пока не получится замесить эластичное тесто, не прилипающее к рукам. Завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник.

Начинка:

Мы возьмем для примера начинки вареные яйца . Необходимо мелко порезать яйца, зеленый лук, белый сыр (или другие начинки, которые вам нравятся) , все перемешать.

В миску разбить 3 яйца, добавить молоко и перемешать до однородного состояния, посолить, поперчить, можно добавить любимые приправы.

Пришло время собирать наш Киш.

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

Достаем тесто, тонко его раскатываем и помещаем в формы для запекания (поднять бортики), всыпаем начинку и заливаем все яичной смесью.

Ставим в духовку, разогретую до 200 градусов. Когда Киш подрумянится - сверху посыпаем тертым сыром и оставляем в духовке до готовности.

### **Десерт – Крем-брюле**

Вообще, когда и кем точно был придуман десерт Крем-брюле – не известно, но из-за того, что впервые приготовление этого десерта было упомянуто французским поваром Франсуа Мессьяло в 1691г., авторство приписывается Франции. Мессьяло был заведующим кухней герцога Орлеанского и, возможно, придумал крем-брюле именно для знаменитого герцога.

По другой версии впервые крем-брюле приготовили англичане в том же 17 веке в одном из колледжей Кембриджского университета – Тринити-колледже. С английского языка «cream brulee» переводится как «обожженные сливки». Также борются за авторство испанцы – в каталонской кухне одним из традиционных десертов является каталонский крем, который готовится также как и крем-брюле, только на основе молока.

Ингредиенты:

Сливки 35% - 500мл (или молоко), яичные желтки - 4 шт., 2 ванильных стручка (или ванильный сахар), сахар – 1/3 стакана.

На слабом огне в сотейнике подогреть сливки, положив стручки или зерна ванили (или ванильный сахар), не допуская закипания. Снять с огня и дать сливкам немного остыть. Процедить, если вы использовали стручок ванили.

Растереть с сахаром желтки добела, влить 0.5 стакана сливок, быстро все перемешивая, после чего влить остальные сливки, перемешать, не взбивая. Вылить смесь в формочки, поставить их в разогретую до 140 градусов духовку в поддон с горячей водой, так, чтобы вода доходила до

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

середины формочек. Запекать 30-50 минут, готовность проверять так: если середина десерта в формочке дрожит при покачивании, как желе, значит Крем-брюле готово. Остудить десерт при комнатной температуре, убрать в холодильник на 2 часа или ночь, затем посыпать сверху коричневым или обычным сахаром, зарумянить в духовке до его карамелизации, или использовать для этого горелку/спички.

Совет: если вы хотите мороженое крем-брюле – поставьте его в морозилку на несколько часов и наслаждайтесь освежающим вкусом.

**Приятного аппетита и веселого праздника!**