



Ханука на марокканской кухне

Еврейская кухня очень многообразна. В основном потому, что евреи живут в разных уголках мира. И в каждом – чему-то учатся у местных жителей, хотя и свои традиции хранят неуклонно. В этой статье вы сможете познакомиться с несколькими рецептами, на которые повлияли соседи евреев, проживающих в Марокко. В рецептах есть ханукальная особенность – используется много растительного масла. Если вам надоели ашкеназские латкес – попробуйте эти блюда!

Свинч - марокканские ханукальные пончики (молочные или парве – на ваше усмотрение)

Ингредиенты (подразумеваем, что вы используете только кошерные!):

- Мука - 6,5 стаканов (820 гр.)
- Сахар - 7 ст. ложек
- Дрожжи - 50 гр.
- Яйцо - 2 шт.
- Бренди или коньяк - 2 ст. ложки
- Сахар ванильный - 2 пакетика (20 гр.) или 1 ст. ложка ванильного концентрата
- Маргарин - 150 гр.
- Соль - 1 чайная ложка
- Молоко или вода - 1,5-2 стакана

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

- Масло растительное - 3-4 ст. ложки (для обработки теста)
- Растительное масло для глубокого жарения

Способ приготовления:

1. В кухонном комбайне или миксере смешать муку, сахар, дрожжи, яйца, бренди, ванильный сахар, нарезанный небольшими кубиками охлаждённый маргарин, соль до образования однородной массы.
2. Постепенно добавить тёплую воду или тёплое молоко (30-40 градусов) и месить ещё примерно 6 минут.
3. Переложить в миску, накрыть салфеткой или полотенцем и дать подойти в течение 30 минут.
4. Посыпать стол мукой, раскатать тесто в пласт, толщиной 1,5 см.
5. Стаканом вырезать кружочки диаметром 6-7 см., в середине каждого кружочка маленькой рюмкой сделать кружочек диаметром 2-3 см.
6. Выложить колечки на поверхность, посыпанную мукой, накрыть салфеткой или полотенцем и дать подойти в течение 20 минут.
7. В казане (если нет – в кастрюле или глубокой сковородке с толстым дном) хорошо разогреть растительное масло (если вокруг деревянной ложки, погруженной в горячее масло, образуются пузырьки - масло готово для жарения) и обжарить колечки по 3-5 штук, накрыть крышкой, жарить примерно 1 минуту.
8. Снять крышку, перевернуть колечки, и жарить до тех пор, пока они не приобретут слегка коричневый оттенок.
9. Строго не рекомендуется жарить больше 3-5 колечек за один приём.
10. Вынуть колечки шумовкой, выложить на бумажное полотенце.



11. Перед подачей посыпать изделия сахарной пудрой.

Источник рецепта: http://jkuk.boxmail.biz/cgi-bin/guide.pl?&action=article&id_org=27585&id_razdel=50665&id_article=199524

Ингредиенты:

- Рыба «Принцесса Нила» — 12 кусков (или другая белая рыба, например, телapia – 6 филе)
- Сладкий красный перец — 5 шт.
- Сухой острый красный перец — 5 шт.
- Лимон — 2 шт.
- Чеснок — 1 головка
- Соль, куркума, Петрушка— 50 гр.
- Кинза — 100 гр.
- Масло растительное — 2/3 стакана
- Сладкий тертый перец («сладкая паприка») — 1 ст. ложка
- Острый тертый перец («острая паприка») — 1 ст. Ложка
- Свежий острый стручковый зеленый перец — 2-4 шт.

Приготовление:

Помыть перцы, очистить от зерен и разложить их на дне широкой кастрюли. Выложить поверх куски рыбы. Очистить чеснок и разложить зубчики в кастрюле. Нарезать лимон тонкими дольками, чтобы не было косточек, и разложить их на рыбе. Посыпать солью, куркумой и мелко

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

нарезанной петрушкой. Налить полтора стакана воды и поставить на огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 20 минут. Если вода выкипит, добавить.

Наливаем в стакан масло, добавляем тертый перец, хорошо размешиваем и размазываем по рыбе.

Мелко нарезаем кинзу, крошим её на рыбу и оставляем ее на огне еще 10 минут.

Хозяйке на заметку: если рыба мороженая, то когда ее размораживаешь, нужно выжать на нее лимон, чтобы отбить рыбный запах.

Источник рецепта: <http://www.moshiach.ru/food/fish/4355.html>