

ДАРКЕЙНУ



ДАРКЕЙНУ

Рецепты к новогоднему столу

Одно из самых любимых блюд многих семей, которое часто присутствует на столе в Рош аШана – это морковный цимес. Слышали выражение «Самый цимес»? Вы не знали раньше, что это значит? Приготовьте это кушанье на Еврейский Новый год и вы поймёте – что «цимес» - это значит, что вам подали именно то, что нужно!

Яркие морковные кружочки на праздничном столе - это не только вкуснейшее лакомство. Это ещё и симан – знак, символ. К морковке прилагается традиционное пожелание – чтобы увеличился достаток, ведь колечки моркови – как монеты, а значит это – к деньгам. Желают, чтобы увеличились и заслуги перед Царем Небесным. И чтобы Он, по милости Своей, стер все тяжелые приговоры, которые могли бы нас постичь в будущем году. Вам, наверное, любопытно знать – какая связь между морковкой и приговорами? А вот такая: на иврите морковка – «гезер», а приговор – «гзера». Из-за созвучия этих слов блюдо из морковки и попало на стол в Рош аШана.

Некоторые говорят, что цимес придумали, чтобы при крайней бедности сделать из доступной и дешевой морковки - деликатес. Не будем спорить, только скажем, что простое и дешевое «цимесом» не назовут – так можно сказать только о самом вкусном, изысканном и замечательном блюде!

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

А название происходит, по-видимому, от «цим эсн» (в переводе с идиша - «к еде» или просто «закуска»). Здесь вы можете найти несколько рецептов. Приготовьте то, что вам понравится больше всего, так как нет какого-то классического, правильного рецепта. У каждой хозяйки – свой цимес. Возможно, прочитав эти рецепты, и вы придумаете свой. Удачи!

Рецепты цитируем с сайта <http://www.lechaim.ru/ARHIV/245/menu.htm>

Классический бабушкин цимес (с мясом)

Ингредиенты: 700 г говяжьей грудинки, 600 г моркови, 200 г чернослива без косточек, 50 г животного жира, соль и сахар по вкусу, 100 г сахара для карамели, 1 столовая ложка крахмала.

Грудинку выбрать чем жирнее, тем лучше – так исторически сложилось, что еврейская ашкеназская кухня вообще жирная, и пусть говорят, что это не полезно, зато вкусно. Для цимеса взять толстостенную кастрюлю, в которой растопить жир и обжарить в нем порезанную кусочками грудинку. Обжаривать до появления румяной корочки. Добавить нарезанную кружками толщиной в сантиметр морковь, перемешать с мясом и тушить на очень-очень маленьком огне. Добавить воды, но стараться использовать ее как можно меньше. Томить под крышкой часа два, минут за 30 до окончания варки всыпать чернослив и продолжить томить, добавив специи. Сахар растопить на сковороде в карамель,

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

переложить в кастрюлю и минут за 5 до снятия с огня влить в кастрюлю крахмал, разведенный в 100 мл холодной воды.

Праздничный цимес

Ингредиенты: 1 кг моркови, 3 столовые ложки куриного или гусиного жира, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 столовой ложки изюма, 1 столовая ложка чернослива, 6 столовых ложек жженого сахара, полпалочки корицы, четверть чайной ложки молотой гвоздики, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки апельсиновых цукатов, 3 столовые ложки меда.

Морковь очистить, нарезать кружочками толщиной 3 мм. Хотя теперь модно использовать и карликовую морковь, которая выглядит в цимесе очень достойно. Разогреть жир, положить в него морковь и припустить на 5 минут, не давая зарумяниться. Добавить чуть-чуть воды, сахар, довести до кипения. Положить прочие продукты и тушить на малом огне 2 часа. При необходимости добавить немного кипятка – цимес не должен быть ни сухим, ни жидким. Снять крышку и тушить еще 20 минут.

Цимес с яблоками

Ингредиенты: 4 стакана тертой моркови, 1 столовая ложка муки, 5 яблок, лучше кислых – можно взять «грени смит» или антоновку, 100 г изюма,

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

3 столовые ложки сливочного масла, полстакана воды, 0,6 чайной ложки соли, 2 чайные ложки сахара, корица по вкусу.

Морковку и яблоки натереть на крупной терке. Разогреть в кастрюле масло, всыпать туда морковь и яблоки, которые немедленно дадут сок. Чтобы все не подгорело, влить немного воды и оставить тушить минут на 40, убавив огонь под кастрюлей до минимума. Перед окончанием приготовления добавить изюм. Муку размешать с водой, влить в кастрюлю, перемешать, добавить соль, сахар и корицу и варить все, перемешивая, еще минут 5.

Цимес морковный с кнейдлах

Ингредиенты: 600 г моркови, 100 г изюма, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу; для кнейдлах: четверть стакана манной крупы, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Очищенную морковь нарезать кружочками толщиной в сантиметр и обжарить ее в масле до золотистого цвета. Добавить воды, чтобы она покрывала морковь, всыпать изюм, сахар и соль и тушить на маленьком огне минут 50. За 20 минут до готовности опустить к моркови кнейдлах. Для приготовления кнейдлах надо сварить манную крупу, довольно густую — на воде со сливочным маслом, добавить яйцо, размешать и

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

остудить. Из полученной массы скатать небольшие шарики и опустить их в кастрюлю с морковью.

Цимес золотой морковный

Ингредиенты: 750 г моркови, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г изюма, 100 г чернослива без косточек, 100 г кураги, 100 г сахара, соль и корица по вкусу, 2–3 бутона гвоздики, сок половины лимона, 2 столовые ложки меда, стакан апельсинового сока.

Морковь для цимеса нарезать кругляшками толщиной в сантиметр. Обжаривать ее в разогретом масле, постоянно помешивая и не давая подрумяниться. Влить апельсиновый сок, выжать лимонный сок и оставить все это готовиться на маленьком огне. В другой сковороде готовить карамель, растапливая сахар и превращая в светло-коричневую патоку. Туда же добавить мед и переложить полученную массу к моркови. Тушить все еще примерно час и минут за 15 до готовности добавить сухофрукты.