

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

Вкусная Ханука

Конечно, королем всех ханукальных блюд можно по праву считать растительное масло.

Предлагаем вам подборку традиционных и менее традиционных блюд, которые обжариваются в большом количестве масла. Но прежде чем приступить к их приготовлению, познакомимся с некоторыми словами, без которых не обойтись настоящим кулинарам.

Фритюр – разогретое до высокой температуры растительное масло, в которое полностью будут погружаться кулинарные изделия для обжаривания.

Бланширование – ошпаривание продукта кипятком или паром.

Применяется для сохранения цвета, устранения специфического запаха или привкуса, горечи, для облегчения снятия кожуры с овощей и т.п.

Аль денте (al dente) – с итальянского языка переводится как «на зуб».

Этот термин обозначает степень готовности продуктов, когда они сохраняют ощутимую при укусе упругость.

Пассирование – обжаривание на слабом огне.

Ну, что? Надели фартуки? Начинаем готовить!



Традиционные ханукальные латкес (картофельные оладьи)

Ингредиенты:

Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт.

Белая пшеничная мука или мука из мацы – 4 ст. ложки

Разрыхлитель для теста – 1 ст. ложка

Слегка взбитые куриные яйца – 2 шт.

Соль, сахар, перец – по вкусу

Растительное масло для обжаривания

Для того, чтобы приготовить латкес, натрите картофель и лук на терке (часть картофеля можно натереть на крупной терке, а часть – на мелкой). Положите картофель в дуршлаг и отожмите из него руками как можно больше крахмалистой жидкости.

Переложите тертый картофель в миску, добавьте репчатый лук, муку, разрыхлитель, яйца, сахар, соль и перец. Тщательно перемешайте.

Налейте 1 см масла в сковороду. Нагрейте масло. Выкладывайте тесто в сковороду столовой ложкой. Жарьте на среднем огне 3-4 минуты, пока низ латкес не подрумянится. Переверните и обжарьте с другой стороны.

Готовые латкес вынимайте из сковороды шумовкой и обсушивайте на бумажных полотенцах. К картофельным латкес отлично подойдет сметанный соус – сметана, соль, перец по вкусу, мелко порезанный укроп и чеснок.



Ммм! Пальчики оближешь!

Пончики

Необычный и простой рецепт.

Для пончиков мы приготовим заварное тесто.

Ингредиенты:

Молоко – 125 мл

Вода – 125 мл,

Сливочное масло – 100 г

Мука – 150 г

Яйца – 4 шт.

Щепотка соли

Сахар – 1/3 чайной ложки

Растительное масло для обжаривания

Начинка для пончиков – по твоему выбору (варенье, сгущенное молоко, повидло и т.д.)

2 столовые ложки сахарной пудры для украшения

Процесс приготовления:

Просеять муку. В кастрюлю налить молоко с водой, добавить масло, щепотку соли и сахара. Поставить кастрюлю на огонь и, изредка помешивая, довести жидкость до бурного кипения. Интенсивно перемешать деревянной ложкой, чтобы жидкость в кастрюле находилась в круговом движении.

Д А Р К Е Й Н У



D A R K E I N U

Всыпать за раз всю муку. И быстро перемешать деревянной ложкой, пока на дне кастрюли не начнет формироваться плотная масса.

Продолжать готовить ~1-2 минуты (уменьшив огонь до среднего или минимального), пока тесто не заварится и на дне кастрюли не сформируется шар, легко отстающий от стенок и дна кастрюли. Снять кастрюлю с огня и переложить тесто в чистую миску (чтобы тесто быстрее остывало).

Остудить тесто, разминая ложкой или лопаточкой, пока оно не станет теплым на ощупь (если добавлять яйца в горячее тесто – яйца попросту сварятся, а нам этого не нужно!).

По одному разбивать яйца и добавлять в тесто, каждый раз, хорошо перемешивая, после добавления очередного яйца.

Готовое тесто должно быть блестящим, хорошо вымешанным и однородным. Тесто сползает с ложки широкой тяжелой лентой. Выкладываем ложкой в раскаленное масло шарики из теста и обжариваем пончики. После того, как они немного остыли, аккуратно в середину вводим начинку. Это можно сделать при помощи кондитерского шприца или разрезав поперек и вложив повидло ложкой.

Подавать горячими, присыпав сахарной пудрой.



Банановые пончики

Ингредиенты:

Банан (советуем купить максимально спелые бананы) – 4 шт.

Пшеничная мука – 4 столовых ложки

Молоко (или вода, если хотите, чтобы блюдо было парвеное) – 250 мл

Сахар

Соль

Корица (кардамон, куркума, ванильный сахар) – берите специи, которые вы любите

Масло для обжаривания

Способ приготовления:

Бананы режем кружочками толщиной 5-10 мм.

Замешиваем тесто: смешать муку, молоко или воду, сахар.

Добавить щепотку соли и специи (все по вкусу). Замесить так, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны.

Каждый кусочек банана обмакнуть в тесто и поместить во фритюр.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой. Банан внутри превращается в потрясающий нежнейший крем.

Приятного аппетита! Ханука самэах!