

ЧЕМ ТАК ВКУСНО ПАХНЕТ?

Простые рецепты на Рош а-Шана
и осенние праздники
от «Пижамной библиотеки»

Приятного аппетита!

Скачайте гид по осенним праздникам
для детей и родителей, чтобы отметить
Рош а-Шана, Йом Кипур, Суккот и
Симхат Тора всей семьёй



ЯБЛОЧНО-МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ НА ПАЛОЧКЕ

*Лакомство из овсяных хлопьев
с изюминкой!*

СОУС ИЗ КАРАМЕЛИЗИРОВАННОГО ЛУКА И ТЫКВЫ

*Луковый соус с неожиданным
осенним вкусом*

КУРИНЫЕ НОЖКИ В МЕДУ

Курица в пикантной медовой глазури

ОСЕННИЕ РУЛЕТКИ

*Рулет с печёными овощами
украшит любой обед*



Шалом, друзья!

Пижамная библиотека



Поздравляем с еврейским Новым годом Рош а-Шана
и осенними праздниками! Желаем вашей семье хорошего,
сладкого и благополучного года!



Этот сборник рецептов поможет вам устроить настоящий праздник.
Важные составляющие еврейского новогоднего стола: яблоки и мёд, куриная
ножка, осенние овощи. Традиционные праздничные блюда из них всем
известны, мы же решили собрать для вас оригинальные рецепты, в которых
сочетаются обязательные ингредиенты и оригинальная подача.

Такие блюда понравятся всем – и тем, кто отмечает осенние праздники
каждый год, и тем, кто решил встретить Рош а-Шана впервые;
и взрослым, и детям!



Шана Това у-Метука!





Яблочно-медовое печенье на палочке

*Яблоки и мёд – дело липкое!
Фокус с нашим печеньем в том,
что оно, хоть и сладкое,
не пачкает руки.*

ГОТОВИМ С
ПИЖАМНОЙ БИБЛИОТЕЧКОЙ

Яблочно-медовое печенье на палочке

ПОЛУЧАЕТСЯ 12 ШТУК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ст. овсяных хлопьев
быстрого приготовления
1 спелый банан
1 ст. миндального или
подсолнечного масла
¼ ст. яблочного пюре
или повидла
¼ ст. мёда
½ ч. л. соли
1 ч. л. корицы
¼ ст. изюма

¾ ст. нарезанных
сушёных яблок
½ ст. очищенных
жареных тыквенных
семечек
¼ ст. молотого льняного
семени
1 ч. л. экстракта ванили
палочки для леденцов
или мороженого

Для глазури (по желанию):

30 г мягкого сливочного сыра
½ ч. л. экстракта ванили
3 ½ ст. л. сахарной пудры
2 ½ ч. л. лимонного сока

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Разогрейте духовку до 160°C.
- В большой миске как следует перемешайте миксером все ингредиенты.
- Застелите противень бумагой для выпечки, выложите тесто шариками и примните их ладонью.
- В каждое печенье воткните палочку почти до конца (как у леденца).
- Выпекайте 15 минут, пока края слегка не подрумянятся.
- Оставьте печенье остужаться на противне.
- Для глазури смешайте сливочный сыр, ваниль и сахарную пудру.
- Понемногу добавляйте лимонный сок: глазурь должна стать жидкой, но не слишком.
- Когда печенье полностью остынет, нарисуйте на нем что-нибудь глазурью.

***Примечание:** перед тем, как положить деревянные палочки в духовку, их нужно вымочить в воде не менее получаса. Нет палочек под рукой? Не страшно. У вас получатся вкусные батончики!



Соус из карамелизированного лука и тыквы

*Угощайте гостей, которые
заглянули к вам на Суккот, или
 намажьте на хлеб, чтобы
быстро перекусить.*

Соус из карамелизированного лука и тыквы

ПОЛУЧАЕТСЯ 2 ½ СТАКАНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 ст. л. оливкового масла

2 сладких луковицы среднего размера (порезать кубиками)

1 ½ ст. нарезанной мякоти мускатной тыквы

3 зубчика чеснока (измельчить)

1 ½ ч. л. поваренной соли

¼ ч. л. молотого перца

1 ½ ст. сметаны

¾ ст. майонеза

2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, очищенные и обжаренные тыквенные семечки (для украшения)

ГОТОВИМ С
ПИЖАМНОЙ БИБЛИОТЕЧКОЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В большой сотейник налейте оливковое масло, добавьте лук, тыкву и чеснок.
- Как следует перемешайте. Готовьте на среднем огне около 20 минут, пока смесь не станет мягкой и не начнёт коричневеть.
- Добавьте 1 ч. л. соли (останется еще пол-ложки) и перец.
- Оставьте остывать.
- Когда смесь остынет, разомните тыкву деревянной ложкой.
- Переложите смесь в большую миску и смешайте с остальными ингредиентами.
- Закройте пластиковой плёнкой. До подачи на стол храните в холодильнике.
- Подавайте в выдолбленной тыкве или, например, в кабачке. Посыпьте тыквенными семечками. Туда будет очень вкусно макать свежие овощи, чипсы или кусочки питы.



Куриные ножки в меду

*Прекрасно сочетаются
с белым рисом или любым
другим праздничным
гарниром.*

ГОТОВИМ С
ПИЖАМНОЙ БИБЛИОТЕЧКОЙ

Куриные ножки в меду

ИНГРЕДИЕНТЫ:

½ ст. мёда
1 ст. л. мелко нарубленного чеснока
Сок и цедра 1 апельсина
3 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сушёного орегано
½ ч. л. поваренной соли
¼ ч. л. молотого перца
1 кг куриных ножек

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В миску среднего размера поместите все ингредиенты (кроме ножек).
- Как следует перемешайте. Вылейте половину смеси в 4-литровый пакет с zip-застёжкой, остальное оставьте на потом. Положите в пакет куриные ножки, закройте застёжку и ещё раз хорошенько всё перемешайте.
- Положите пакет в холодильник минимум на полчаса (можно и на подольше).
- Разогрейте духовку до 200 градусов.
- Застелите противень фольгой, полейте маслом и разложите на нём ножки. Пакет из-под ножек выбросьте.
- Запекайте 25 минут. Смажьте ножки с обеих сторон оставшимся маринадом и переверните. Запекайте ещё 20 минут.



Осенние рулетики

В запечённых овощах
лучше всего чувствуется
их природная сладость.

Осенние рулетики

ПОЛУЧАЕТСЯ ПРИМЕРНО
2 СТАКАНА НАМАЗКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Намазка:

1 маленькая красная
луковица
2 цукини среднего
размера
1 сладкий красный
перец
1 маленький баклажан
1 ½ ст. мякоти
мускатной тыквы
225 г грибов

5 мелко нарубленных
зубчиков чеснока
3 ст. л. оливкового
масла
1 ½ ч. л. поваренной
соли
½ ч. л. молотого перца
1 ½ ч. л. итальянской
приправы

Для рулета:

тортильи
салат ромэн
ломтики готовой индейки (по желанию)
нарезанные помидоры

ГОТОВИМ С ПИЖАМНОЙ БИБЛИОТЕЧКОЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Разогрейте духовку до 200 градусов.
- Нарежьте все овощи кубиками одинакового размера.
- Застелите противень фольгой, полейте маслом и смешайте на нём все ингредиенты для начинки. Встряхните противень, чтобы овощи покрылись маслом.
- Запекайте 40–50 минут. Хотя бы раз перемешайте, чтобы овощи не пристали к фольге.
- Когда овощи приготовятся и подрумянятся, выньте их из духовки.
- Остывшие овощи измельчите с помощью кухонного комбайна до консистенции пасты.
- На каждую тортилью намажьте примерно 2 ст. ложки пасты. Выложите слоями индейку (по желанию), салат и помидоры. Сверните рулет как можно туже. Закрепите по шву зубочистками.
- Перед подачей на стол нарежьте на ломтики между зубочистками.