

Идиш на кухне: из чего готовят «золотой суп»?

Симс Табак, автор книжки «Дураки и всезнайки», уверяет, что все мы немножко говорим на идиш. Так и есть – сперва этот удивительный язык впитал в себя множество слов из наречий соседей, а потом его слова попали в другие языки, в том числе, в русский.

Идиш произошёл от немецкого: евреи, жившие на территории Германии, стали использовать для повседневного общения один из немецких диалектов, только записывать его стали еврейскими буквами, естественно – справа налево, как пишут на иврите. После, когда евреи расселились в странах Восточной Европы, в идиш попало множество славянских слов – из польского, украинского, русского. Так что идиш – это уникальный язык, в котором за века перемешались, как в искусно сваренном блюде, слова из самых разных наречий. И немало идишских слов мы сможем отыскать... на кухне! Множество вкусных блюд носят идишские названия и вполне вероятно, что какие-то из них готовят в вашей семье.



Евреи жили в местечках-штетлах вместе со своими славянскими соседями – поляками, украинцами, белорусами. Люди ходили по одним и тем же улицам, а встречались в центре местечка на рынке. Хозяйки покупали одни и те же продукты, а потом делились – кто, как и что приготовил. В каждой стране евреи что-то позаимствовали из местной кухни и что-то привнесли взамен.

Например, **чолнт** – изначально это венгерское блюдо, рагу из мяса и овощей. Евреи научились его готовить: так слово вошло в идиш. Чолнт – «долгоиграющее» блюдо, которое нужно тушить продолжительное время. Это оказалось очень удобным для еврейской субботы – чолнт ставили в разогретую печь заранее в пятницу, и блюдо «доходило» к субботнему обеду, поэтому чолнт стал одним из главных угощений на Шабат.

А вот картофельные оладьи – **латкес** – это то блюдо, которое придумали евреи и научили ему своих соседей: русских, украинцев, белорусов, поляков.

Про **гефилте-фиш**, конечно же, все знают: фаршированная рыба – это царица еврейского праздничного стола! А над названием редко задумываются. Фаршированная – значит, внутри есть начинка. Название блюда произошло от старо-немецкого «гефюлте» – «чучело». Буквально «гефилте-фиш» переводится как «чучело рыбы»: ведь хозяйка, разделывая рыбу, аккуратно снимает кожу, удаляет все кости, потом закладывает внутрь фарш, а по старому рецепту даже зашивает ниткой – получается опять целая рыбина.

Слышали такое выражение – **«самый цимес»**? Так говорят про что-то очень вкусное, вроде «mmm, вкуснятина...», «пальчики оближешь» или «самый смак!». Конечно же, это выражение из идиша, а потом это слово перешло в иврит и даже осело в русской речи. Его корни мы тоже найдём в немецком: слово произошло от «цум эссен» («для еды», «к еде»), то есть это попросту «гарнир».

Цимесом называли настолько разные блюда, что кажется – между ними нет ничего общего. Цимес готовили из картошки и бобов, на курином бульоне или гусином жиру, делали цимес наваристый и сладкий, густой и жидкий. Однако один общий компонент всё-таки имеется: это морковь, без которой цимес – не цимес. Морковь и сама по себе сладкая, а если приготовить её в меду на огне, то она станет ещё слаще. Поэтому кушанье из сладкой моркови стало общим обозначением всего самого вкусного для местечковых сладкоежек.

А какие ещё сладости были? Множество, и самые сладкие – на меду: **леках** – медовая коврижка; **тейглех** – кусочки сладкого теста в меду, перемешанные с орехами и изюмом; **имберлех** – сладость на Песах, шарик из крошек мацы, внутри которого прячется начинка с орешком. Самое популярное печенье из слоёного теста – **земелех**. Во времена Советского Союза рецепт еврейского печенья попал на кондитерские фабрики и земелех продавали в магазинах, но никто даже не задумывался, что это идишское слово. Поищите внимательно – его и сейчас можно встретить.

Сладостями обед заканчивается, а начинается – с «первого», то есть супа.

Украинский **борщ** стал еврейским блюдом – и это слово вошло в идиш. А русские щи

называются **кройт зуп** – «капустный суп». Часто в небогатых семьях супы готовили из чего попадётся – овощей, крупы, картофеля, о мясе в супе даже и не мечтали. Такой суп называли **«зуп мит ништ»** – «суп ни с чем», как «каша из топора» в русской сказке.

А вот про главный еврейский суп – разговор особый. Его торжественно именовали **«а голдене зуп»** – «золотой суп», но варили вовсе не из золота. «Золотой суп» – это куриный бульон!

Сварить правильный бульон – настоящее искусство, хозяйки постоянно соперничали друг с другом и ревниво оберегали свои секреты. Бульон должен быть наваристым и при этом – прозрачным. Чем больше по размеру капельки прозрачного жира на его поверхности – тем бульон лучше, тем больше в нём «золота». Когда готовились к свадьбе, то специально приглашали самую искусную повариху местечка готовить бульон – перед женихом и невестой на столе должен стоять самый золотой из супов!

На праздничный стол бульон подавали с **креплекс** (пельменями) или с **локшн** (лапшой), а чаще всего – с мандлен, маленькими клёцками из теста. Если же бульон подавали на Песах, то клёцки были специальные, из измельченной мацы – **кнейдлех**.

Куриный бульон считался самым главным лекарством почти от всех болезней. Болезней раньше было много, а лекарств от них – мало. И главное, чем можно бороться с болезнями – это придать побольше сил своему организму, чтобы помочь ему справиться с болезнями. Куриный бульон силы восстанавливает замечательно – проверено столетиями! Недаром его прозвали «еврейский пенициллин» (пенициллин – это лекарство, открытое в первой половине 20 века, которое позволило спасти немало жизней; а куриный бульон изобрели так давно, что никто даже не помнит когда).

Помните историю из нашей книжки – про **шмендрика**, у которого было две курицы? Одна курица здоровая, а другая – не очень. И этот **шлемиль** сварил бульон из здоровой курицы, чтобы помочь больной. История странная, конечно – да и вряд ли курица стала бы лечиться бульоном из своей подруги. Но на то и дураки, чтобы делать очень странные вещи.

А мы – не дураки, поэтому попросим твою маму приготовить настоящий куриный бульон, и **«гезунт золсту зайн»** – «чтоб ты был мне здоров»!

Не просто бульон, а бульон с клёцками по старинному рецепту – **йойх мит мандлен**.

Чтобы приготовить бульон, нам потребуются:

целая курица – 1 шт.
большая луковица – 1 шт.
чеснок - 2-3 дольки
морковь – 2 шт.
корень петрушки или сельдерея – 1 шт.
душистый перец горошком – 4-5 шт.
столовый уксус – 1 столовая ложка
соль – 1 столовая ложка

Курицу нужно хорошенько промыть со всех сторон снаружи и изнутри, положить в кастрюлю вместе с луковицей, залить водой (3-4 литра), влить ложку уксуса и поставить на огонь. Относительно луковицы существуют разные мнения: одни хозяйки луковицу обязательно чистят, а другие – кладут вместе с шелухой, только срезав кончики луковицы, чтобы бульон получился ещё более золотистым.

Когда вода закипит, убавить огонь до минимума, снять пенку шумовкой и удалить её со стенок кастрюли салфеткой. Некоторые хозяйки не ленятся слить воду, вымыть начисто кастрюлю, залить чистой водой и начать варить заново.

После этого – посолить, положить все оставшиеся ингредиенты и варить на самом малом огне 2,5–3 часа. Корень петрушки или сельдерея необходим для прозрачности бульона и неповторимого аромата. Лучше всего положить и то, и другое. После того, как бульон сварен, а огонь выключен, все корни и специи вылавливают – они больше не нужны.

Чтобы приготовить мандлен, нам потребуются:

яйцо – 1 шт.
растительное масло – 2 столовых ложки
мука – 1 стакан

Взбить яйцо, смешать его с мукой и маслом, замесить тесто. Тесто перемешать и размять руками до однородности, чтобы не осталось комочков, затем раскатать в жгут толщиной в палец и нарезать на кусочки по 1-1,5 см.

Противень или сковороду смазать растительным маслом, выложить кусочки теста так, чтобы они не соприкасались, и запечь в духовке при температуре 150–170 градусов, переворачивая, до появления золотистой корочки.

Другой способ – запекать в раскалённой сковороде с большим количеством подсол-

Кулинария

Рекомендуемый возраст: 6-8 лет

Симс Табак «Дураки и всезнайки»

Автор занятия и иллюстратор: Андрей Боровский



GENESIS
PHILANTHROPY
GROUP

PJ Library
ЕВРЕЙСКИЕ ИСТОРИИ
И СКАЗКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

THE JOINT

нечного масла, в этом случае корочка получается более твёрдой.

Готовые мандлен подавать вместе с бульоном и не забыть пожелать:

«эс гезунтерхейт!» – «кушайте на здоровье!»