

# Что пекли на Пурим?

Пурим — праздник не только весёлый, но ещё и очень вкусный! У каждого из праздников есть свои особые угощения, но на Пурим больше всего сладостей и вкусной выпечки.

У евреев разных стран было специальное пуримское печенье: например, в Италии его называли «чамбелла ди Пурим», а в Греции — «диплес». Самое известное пуримское угощение — треугольные печенья оменташн\*. Их делают и из рассыпчатого песочного теста, и из дрожжевого, а внутрь кладут самые разные начинки, но всегда сладкие: из фруктов, орехов, мака. Это в память о том, что Эстер в царском дворце питалась орехами, семечками и маковыми зёрнышками, когда не могла найти кошерной еды. Оменташн — это изобретение ашкеназских евреев, живших в Восточной Европе. Что же означает это название? И почему оменташн делают треугольными?

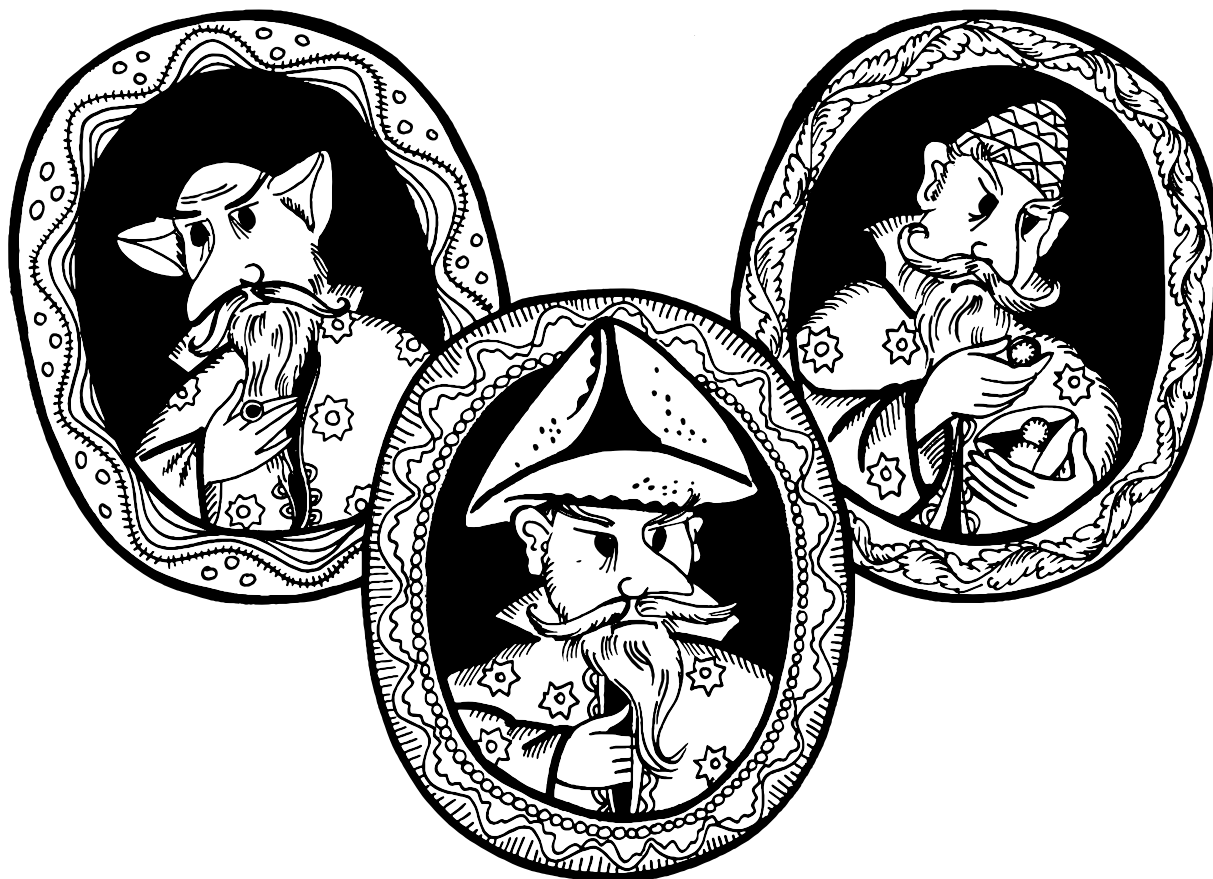
Чаще всего это печенье называют «уши Амана». Говорят, что у Амана были очень большие уши — он постоянно подслушивал, замышляя свои интриги. Нос у него тоже был немаленьким — он же совал его всюду, даже в дела, которые его не касались. Ещё вспоминают, как заносчивый Аман был унижен, когда ему пришлось исполнить царское повеление и наградить Мордехая. Оказывается, в старину использовали выражение «оторвать уши», если хотели рассказать об оскорблении — иными словами можно сказать, что Ахашверош своим приказом «надрал уши» Аману. Непонятно только, отчего же уши у Амана треугольные? Любой еврейский ребёнок вам объяснит: «Аман вёл себя по-свински, так что уши у него могли быть только такой формы».



\* Часто встречаются разные написания этого слова: «оменташн», «хоменташн», «гоменташен» и даже «ументашен». Как же правильно, какая же буква должна стоять первой? На идиш это слово пишется **יחנומל** — оно начинается с буквы «хей», звучащей, как придыхание. Идиш имел разные диалекты — в Литве говорили не так, как в Белоруссии, например. Так что это название самого любимого пуримского печенья произносили по-разному, так же стали записывать по-русски — отсюда получилось несколько вариантов.

Другие объясняют, что никакие это не уши Амана, а его шапка — известно, что в Персидской империи высокопоставленные царедворцы ходили в треугольных шапках. Только никто не знает, какой именно формы эти шапки были, — и поэтому Амана изображали то в колпаке, как у звездочёта, то в треуголке. Треуголка — это мужская шляпа, поля которой загнуты в виде треугольника — представляете шляпу барона Мюнхгаузена или капитана Джека Воробья? Евреи не были знакомы с бароном Мюнхгаузеном, зато хорошо знали французского императора Наполеона, который тоже носил треуголку — вот почему во времена Наполеона оменташн напоминали всем его знаменитую шляпу.

Но если разобраться с названием «оменташн» и попробовать его перевести, то получатся никакие не уши и не шапки, а кошельки. «Омен» - на идиш так произносилось имя Амана. А «таш» - пришедшее в идиш из немецкого слово, обозначающее карман или кошелёк. В Германии пекли пирожки с маковой начинкой и называли их «монташен» — «маковые кошелёчки». Евреи стали печь такие же на Пурим и так же называть их, а потом «монташен» превратились в «оменташн» - «кошельки Амана». Аман взяточником, его карманы всегда оттопыривались от нечестно полученных денег.



Когда в начале XX века евреи из разных стран стали приезжать в Эрец Исраэль, селиться на своей родной земле и мечтать о создании еврейского государства, они не только возделывали землю, строили новые города, но и возрождали иврит. Иврит многие столетия был языком молитвы и религиозного образования, на обыденные темы на нём не разговаривали, поэтому не было слов для многих вещей, их приходилось придумывать заново. В иврите у некоторых слов есть даже свои изобретатели — известно, кто придумал слово «мороженое», а кто - «телефон» и «троллейбус». И вот, поскольку на идиш говорить было совсем не модно, для оменташн тоже потребовалось придумать ивритское слово. Печенье называли **озней-аман**, буквально - «уши Амана», так их теперь в Израиле и называют.

Одна из главных заповедей Пурима — **мишлоах манот**, то есть съедобные подарки друг другу. Принято одаривать друзей, родственников и соседей всякими вкусностями. Поэтому каждой хозяйке было удобно не печь один большой пирог, а наделать много **оменташн**, пирожков, плюшек и печенья, чтобы хватило на всех.

В вашей семье пекут оменташн? Может быть, есть семейный рецепт? Например, румяные оменташн из дрожжевого теста, как давным-давно пекли в местечках? Или рассыпчатые из песочного теста? Какие начинки вам нравятся больше – маковая, самая традиционная и проверенная временем, или современное разнообразие от джема до орехов?

Мы хотим поделиться с вами одним из **оригинальных современных рецептов оменташн**, но, если хотите придумать собственные варианты, не ограничивайте себя в экспериментах на кухне!

### **Для теста:**

Масло сливочное – 120 г  
Мука – 250 г  
Сахар – 180 г  
Яйцо – 1 шт  
Молоко – 2 ст. ложки  
Ванильный сахар – 1 пакетик (10 г)

### **Для начинки:**

Чернослив, финики – 250 г  
Цедра и сок 1 лимона  
Корица – 5 г  
Сахар – 2 ст. ложки

Взбить масло с сахаром до однородного состояния, добавить молоко, яйцо и ванильный сахар, взбить ещё раз. Постепенно всыпать в смесь муку и тщательно перемешать ложкой. Быстро замесить тесто руками, закрыть плёнкой и поместить в холодильник минимум на 40 минут.

Для приготовления начинки снять цедру с лимона и выдавить сок. Финики и чернослив нарезать небольшими кубиками, сложить в кастрюлю и залить лимонным соком (если сока получится недостаточно – добавить воды). Довести до кипения, добавить корицу и сахар. Разогреть на огне 15-10 минут, постоянно помешивая, чтобы смесь не подгорала, в конце добавить цедру. Также по желанию можно добавить измельчённые орехи.

Присыпав доску мукой, разровнять руками тесто в пласт, накрыть пекарской бумагой и быстро раскатать слоем толщиной около 0,5 см. Вырезать кружочки, в центр каждого положить ложкой начинку и загнуть края с трёх сторон, чтоб получились треугольники. Выпекать в духовке при 180 градусах до золотистого цвета – от 15 до 25 минут. Дать остыть, чтобы тесто не крошилось.

**Приятного аппетита!**