

**В этом году начало Песаха приходится на 27 марта. У нас есть еще время, чтобы подготовиться к этому празднику, поэтому рубрику «Еврейская кухня» в нынешнем номере газеты мы решили посвятить кулинарным традициям празднования Песаха...**



шад для строжания кашель анина, во время поминания "казней египетских". После процедуры из этих блодец не едят.

Поскольку все еврейские хозяйки с большим интересом относятся к рецептам блюд, свойственных тем или иным странам, мы предложим вам несколько различных рецептов приготовления харосет.

### ХАРОСЕТ

по-Иерусалимски

5 фиников  
1 яблоко  
6 грецких орехов  
5 листиков миндаля  
шоколадная имбирь  
1 чай. корица  
1-2 ст. л. вина

Перемолоть отдельно финики, яблоки, грецкие и миндальные орехи. Смешать все ингредиенты, добавив также такое количество вина, чтобы масса оставалась густой.

### ПОЧАКО-СИРИЙСКИ

1 ч. фиников  
1 горсть греческих орехов  
1 горсть миндальных орехов  
корица

Из фиников вынуть косточки, внимательно проверить, нет ли в них червяков, промыть и перемолоть. В кастрюлю налить соки, положить туда молотые финики и варить на маленьком огне, пока вся вода не испарится. Во время варки массу следует помешивать, чтобы она не слиплась.

Смешайте 1 ст. полченной массы с корицей и вином. Ваш харосет готов! Оставшиеся вареные финики можно использовать как гарнир.

### ПО-АМЕРИКАНСКИ

1 ст. яблоко  
1 горсть греческих орехов  
1 чай. корица  
1 ст. л. сладкого вина  
Миндальный бисквит (можно купить в магазинах)

Перемолоть вместе финики и варить на маленьком огне и грецкие орехи. Смешайте, добавив корицу и вино. Вина должно быть такое количество, чтобы масса стала густой.

— Вино: Во время пасхального седера каждый обязан выпить не менее трех бокалов вина — два для начала трапезы и два после. В случае, если есть противопоказания к спиртному, а также для детей, позволяется заменить вино виноградным соком. Количеством — не менее двух бокалов.

На спасибованье пасхальным блодом, стоящим перед ведущим Седера, о споренном порядке воспользоваться:

— Творог — пропеченный кусок масла кашара — память о пасхальном агнце. В качестве серпа можно использовать сырое куриную крылышко, сильно отлененное на открытом огне;

— В первый день этого месяца пусть возьмут себе каждый по яичнику из семянства... пусть съедят это мясо в ту же ночь (с 14 на 15 Нисана), жареное: на огне, с масой и с горячими травами пусть ет его. — ШМОТ 12:3, 8

— Беца — крохотный яичек, символизирующее пасхальную жертву. Перед тем, как положить яйцо на блюдо, его необходимо очистить от скорлупы;

— Марор — горькая зелень, напоминающая горькую жизнь в Египте. Вкус ее обычно используют для заправки салатов или супов, кусочки крессу.

— Харосет — смесь из тертых яблок, молотых орехов, вина и корицы, в память о глине, с которым работали евреи-рабы в «тихих странах» Египта;

— Карпас — сельдерей, петрушка, картофель (стариной), лук или другая съедобная зелень — символ весны, плодородия и обновления, символическая жертва;

— Кхарор — крохотный мякоть нарзанного хрен, используемый для приготовления в процессе седера «корекса» из масы с марором.

Все, что лежит на блюде для еды не используется,

помимо этого, марор, харосет и харорятся разставлены на столе для дальнейшего употребления в ходе седера. Но есть еще один важный элемент пасхальной трапезы, в которую обязательно входит: водка, символизирующая спасение, пропитые еврейскими рабами в Египте.

Поставьте на стол отдельный (холятельный) красивый блод для Эйнигут-Ниси.

Не забудьте приготовить кувшин с водой, миску и полотенце для мытья рукам (в пасхальный вечер мы умываем друг за другом). Желательно также приготовить пустые блоды

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! ХАГ ПЕСАХ САМЕАХ!





