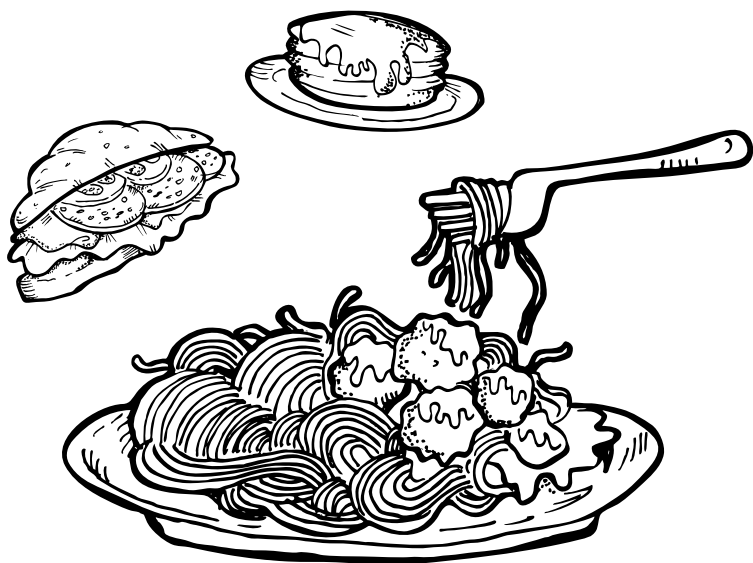


ЗАКУСКИ

ТАКИЕ, ЧТОБ ДЕТЕЙ,
ВНУКОВ И ГОСТЕЙ
ЗА УШИ НЕ ОТТЯНУТЬ



В приготовлении форшмака для меня остался образцом дядя Рома (Роман Абрамович), который восхитительно готовил его... без рецепта. То, что написано внизу, – попытку перевести в граммы и литры мастерство и кулинарное вдохновение.

Если у вас будет хотя бы десятая часть вдохновения дяди Ромы – закуска получится отменной.

Роза Адамовна приучила меня к хумусу. Его нельзя назвать чисто еврейским блюдом, поскольку «своим» его считают в Турции, Греции и других странах Ближнего Востока и Средиземноморья. У нас же только сейчас он становится популярной холодной закуской – раньше о таком блюде в нашей стране и не слышали. Готовится хумус на основе нута. Остальное зависит от традиций, мастерства и вкуса того, кто готовит. К растертому нуту добавляют пасту из семян кунжута (тхину), лимонный сок, оливковое или другое растительное масло, измельченный чеснок и специи. Тетя Роза говорила, что вареный нут следует обязательно чистить от шкурки, тогда блюдо получится более гладким и шелковистым.

И вообще, что касается еврейских закусок, понять, насколько они в целом прекрасны, можно из вполне себе стандартного диалога между кавалером и дамой:

- Рая Соломоновна, вы не против сегодня поужинать вместе?
- С удовольствием, Давид Ильич.
- Тогда у вас ровно в семь.

Еще один вполне традиционный для еврейской семьи диалог мужа и жены:

- Рома, давай поужинаем сегодня в ресторане.
- Сарочка, ни один ресторан не сравнится с тем ужином, что готовишь ты!
- И чем же мой ужин лучше?
- Твой гораздо дешевле.

Эту беседу соседней я слышала лично и готова подписаться под каждым словом. Сара Марковна так готовит лучше любого ресторана и значительно дешевле!

Надеюсь, что с этой книгой вы сможете готовить не хуже. А сэкономленные на ресторане деньги можно пустить на шубу, сапоги или спа-процедуры на Мертвом море.

ФОРШМАК

ИНГРЕДИЕНТЫ

1,2 кг соленой сельди, 5 яиц, 200 г лука, 20–30 г белого хлеба, 100 мл белого сухого вина, уксус, сахар, соль, черный перец, листья салата и зелень по вкусу

РЕЦЕПТ

Вымыть сельдь, удалить голову, хвост и плавники, вынуть кости. Замочить в холодной воде на 24 часа. Отварить яйца вкрутую, остудить в холодной воде, очистить. Хлеб очистить от корочек, вымочить в уксусе. На разделочной доске нарезать сельдку на очень мелкие кусочки вместе с луком и отварными яйцами, добавить хлебный мякиш. Все это еще раз порубить и хорошо перемешать. Добавить соль, сахар, перец, влить вино, перемешать. Подавать на листьях салата, можно украсить зеленью по вкусу.

ОРЕХОВЫЙ ФОРШМАК

Роман Абрамович готовил его на Новый год

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг сельди, 120 г лука, 40–50 г хлеба, 150 г зеленых яблок, 100 г грецких орехов, 2 вареных яйца, 20–40 г майонеза или 5 мл уксуса, смешанного с 20 мл растительного масла, зелень укропа

РЕЦЕПТ

Сельдь положить на разделочную доску, отрезать голову и плавники, вынуть позвоночник, очистить филе от косточек. Хлеб замочить в небольшом количестве воды. У яблок удалить сердцевину, очистить кожуру. Орехи подсушить на сковороде. Пропустить через мясорубку сельдь, лук, отжатый хлеб, яблоки, орехи и 1 яйцо. Хорошо перемешать. Заправить форшмак майонезом или смесью уксуса и масла. Поставить блюдо в холодильник на 2–4 часа. Подавать, украсив зеленью укропа и рубленым яйцом.

ХУМУС

По словам тети Розы – классический вариант

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г нута, 40–60 мл оливкового масла, 20 мл лимонного сока, 3–5 г молотого тмина, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

РЕЦЕПТ

Замочить нут в холодной воде на ночь. На следующий день хорошо промыть, слегка перетирая руками, чтобы очистить от оболочки. Залить водой, которой по объему должно быть примерно в 2 раза больше, чем нута. Варить на слабом огне до мягкости – около 3–4 часов. Слить отвар, оставив в кастрюле с нутом 150–200 мл. Нут пюрировать блендером (предварительно таки желательно нут очистить), подливая жидкость небольшими порциями, чтобы получилось пюре желаемой консистенции. Влить масло и лимонный сок, добавить соль, специи. Переложить хумус в миску. Можно подавать сразу или охладить в холодильнике. Подавать с мацой, лавашем, свежими или вареными овощами.

МУХАММАРА

(ПАШТЕТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ОРЕХОВ)

ИНГРЕДИЕНТЫ

400–450 г красного сладкого перца, 40–50 г острого перца, 100 г лука, 100 г грецких орехов, 3–4 зубчика чеснока, 30–40 мл лимонного сока, 100 мл оливкового масла, 1 г зыры, сахар, соль и молотый черный перец по вкусу

РЕЦЕПТ

Спелый мясистый сладкий перец вымыть, положить на смазанный маслом противень и запекать в духовке в течение 15–20 минут. Вынуть перец, переложить в полиэтиленовый пакет на 10–15 минут, затем вынуть, снять кожицу и вырезать семена вместе с плодоножкой. Мякоть нарезать на кусочки. Острый перец очистить от семян. На сухой сковороде обжарить ядра грецких орехов до золотистого цвета. Разогреть на сковороде ложку масла. Добавить мелко нарезанный лук и пассеровать в течение 3 минут.

Положить запеченный перец в чашу блендера, добавить острый перец, обжаренный лук, орехи, мелко нарезанный чеснок, лимонный сок, зиру, сахар, соль и молотый черный перец по вкусу, пюрировать до однородной консистенции. Влить оставшееся масло и хорошо перемешать.

ХАЦИЛИМ (ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ)

Типично одесский специалитет. Баклажаны у нас роскошные!

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г баклажанов, 100 г лука, 2–3 зубчика чеснока, 40–60 г тхины (по вкусу), 40–60 мл оливкового масла, 30–40 мл лимонного сока, соль, молотый черный перец по вкусу

РЕЦЕПТ

Баклажаны тщательно вымыть, обсушить, удалить плодоножки, разрезать на 4 части, посолить и запекать в разогретой до 200–220 °С духовке до мягкости. Переложить в полиэтиленовый пакет на 5–10 минут, чтобы было легче снять кожуру, очистить. Мелко нарезать лук, обжарить до прозрачности на масле. Положить в чашу блендера мякоть баклажанов, обжаренный лук и мелко нарезанный чеснок. Измельчить до состояния пюре, небольшими порциями добавляя тхину. Приправить лимонным соком, солью и перцем, хорошо перемешать. Подавать с мацой, пуйой или овощами.

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г баклажанов, 3 яйца, 400–450 г лука, 45–60 мл подсолнечного масла, 5 г сахара, 3–4 г соли, молотый черный перец и специи по вкусу

РЕЦЕПТ

Баклажаны вымыть, обсушить, удалить плодоножки и уложить на противень, выстеленный фольгой. Каждый баклажан наколоть вилкой в нескольких местах. Запекать в разогретой до 200 °С духовке около 40 минут, до мягкости. Пока запекаются баклажаны, отварить яйца, остудить

в холодной воде и очистить. Очищенный лук нарезать полукольцами. Разогреть на сковороде масло, обжарить лук на среднем огне до светлого золотистого цвета. Затем посыпать сахаром, обжарить до коричневого цвета и мягкости. Не увеличивая огонь, жарить долго, перемешивать часто. Снять лук со сковороды и дать остыть. Достать баклажаны, остудить, слегка отжать, чтобы икра не была водянистой. Разрезать и ложкой вынуть мякоть. Мякоть баклажанов пропустить через мясорубку вместе с обжаренным луком и яйцами. Добавить соль, перец и специи по вкусу, хорошо перемешать. При подаче можно украсить зеленью или половинками грецких орехов.

СЫРНО-ЧЕСНОЧНАЯ ЗАКУСКА ОТ ТЕТИ ЛИЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г плавленого сыра, 3 яйца, 2–3 зубчика чеснока, 50–60 г майонеза, молотый черный перец, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу

РЕЦЕПТ

Отварить яйца, окладить и очистить. Сыр размять вилкой или натереть на мелкой терке (можно предварительно его заморозить). Яйца нарубить или тоже размять вилкой, соединить с сыром. Добавить рубленую зелень, пропущенный через пресс чеснок, поперчить. Заправить майонезом, перемешать. При необходимости досолить. Подавать как салат или как закуску на маце, гренках. При подаче можно украсить зеленью укропа или петрушки.

ШКВАРКИ

Не удивляйтесь, что в рецептах много куриного жира. У нас в основном его и использовали, если не растительное масло. Можно еще гусиный, но он дорогой и его дольше искать, чтобы хорошего качества был, — с первого раза на базаре можно и не найти. С говяжьим тоже беда — он тяжелее, при охлаждении хлопьями берется, на базаре часто с запахом бывает... Очень трудно выбрать хороший, надо продавца знать. А еще по собственному опыту подсказу, что при отключении

горячей воды с ним лучше не готовить — при соединении жира с холодной водой канализацию забивает аж бегом. Да и мне лично куриный жир вкуснее. А вы берите на свое усмотрение. Из выжаренного жира можно приготовить еще и вкусные куриные шкварки. Их можно добавлять в паштеты, в клецки из мацы для супа, посыпать салаты. Растопленным куриным жиром, в отличие от говяжьего, можно заправлять салаты и добавлять его в тесто или начинку для выпечки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г кожи птицы и жира (курица, гусь, утка), 160–180 г лука, соль и специи по вкусу

РЕЦЕПТ

Жир и кожу вымыть, удалить волоски, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Положить на сковороду и жарить на слабом огне, помешивая. Когда вытопится жир, а кожа станет золотистой, добавить нарезанный небольшими кубиками лук, всыпать соль и специи, перемешать. Жарить, пока лук не станет золотистым, а шкварки не подсушатся. Жир слить и использовать для других блюд. Шкварки с луком прогреть, подавать горячими с мацой, белым или ржаным подсушенным хлебом.

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ

Его тетя Сара готовила на свадьбу дочери директора

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г куриной печени, 100 г моркови, 100 г лука, 100 г куриного жира, 60–80 мл бульона, щепотка мускатного ореха, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

РЕЦЕПТ

Печень промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. На сковороде растопить и хорошенько разогреть куриный жир. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить на курином жире до мягкости, всыпать соль и специи, тщательно перемешать. Соединить с печенью.

Дважды пропустить через мясорубку печень с овощами. При необходимости добавить соль и еще раз перемешать. Взбить, подливая теплый бульон, в пышную однородную массу. Перед подачей охладить, украсить зеленью.

ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г отварной говядины, 150 г картофеля, 100 г лука, 2 яйца, 50 г шкварок, 50 г топленого куриного жира, 50–70 мл бульона, соль, специи и зелень по вкусу

РЕЦЕПТ

Отварить яйца и картофель до готовности, остудить в холодной воде, затем очистить. Лук нарезать полукольцами и обжарить на курином жире до легкого золотистого оттенка. Пропустить отварное мясо, картофель, яйца, обжаренный лук и шкварки через мясорубку два раза, всыпать соль и специи, перемешать. Если масса суховата, подлить бульон и взбить. Перед подачей охладить и украсить зеленью.

БАКЛАЖАНЫ «ПРЯНЫЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г баклажанов, 200 г кабачков, 100–120 г сладкого перца, 300 г помидоров, 100 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 5–7 г меда, оливковое масло, зелень, кардамон, куркума, зира, белый перец и соль по вкусу

РЕЦЕПТ

Баклажан и кабачок вымыть, обсушить, обрезать плодоножки и нарезать кружочками. Очищенный от семян перец нарезать полукольцами, лук и чеснок измельчить. Обжарить все виды овощей отдельно, добавить по вкусу соль. Сложить обжаренные овощи в емкость с толстыми стенками, сверху уложить нарезанные помидоры, приправить специями и медом. Влить 150 мл воды. Накрыть крышкой. Томить в слабо нагретой духовке или на очень слабом огне около 1,5 часа, затем

снять с огня, остудить и поставить на 2–4 часа в холодильник. Подавать блюдо, украсив зеленью.

ЛОСОСЬ МАЛОСОЛЬНЫЙ

По советам тети Розы, она с джином делала

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг филе лосося, 50 г укропа, 20 г соли, 10–15 г сахара, 3 г черного перца горошком, 5–8 мл крепкого алкогольного напитка (по желанию)

РЕЦЕПТ

Филе лосося ополоснуть, проверить наличие косточек, удалить, если есть, обсушить. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Черный перец горошком крупно истолочь. Смешать укроп, соль, сахар, перец. Филе сбрызнуть алкоголем. Смесь нанести равномерно на всю поверхность филе, положить ломти друг на друга. Емкость с рыбой накрыть крышкой или затянуть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 12–24 часа.

ЗАЛИВНАЯ РЫБА С КОРЕНЬЯМИ

Вкуснота, которую тетя Лиля считала и первым блюдом, и вторым

ИНГРЕДИЕНТЫ

1,5–2 кг речной рыбы, 200 г моркови, 100–150 г корня петрушки, 180 г лука, 2–3 г сахара, 8–10 горошин черного перца, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 лавровых листа, майонез, лимон, соль по вкусу

РЕЦЕПТ

Рыбу очистить от чешуи, разрезать брюшко, аккуратно удалить внутренности, вынуть жабры и хорошо промыть. Вдоль спинки от головы до хвоста сделать надрез и аккуратно снять филе. Кости и голову рыбы положить в кастрюлю, добавить морковь, петрушку, лук, сахар, соль, перец, гвоздику и лавровый лист. Залить водой так, чтобы было покрыто все содержимое, и поставить на огонь. Когда вода закипит, варить на слабом огне около 2 часов. Затем рыбный бульон процедить, морковь вынуть и отложить.

В бульон опустить нарезанное небольшими кусками филе и варить до готовности. В глубокое блюдо налить часть бульона и поставить в холодильник для застывания. Затем на застывший бульон положить кусочки отварного рыбного филе, полить оставшимся охлажденным рыбным бульоном, добавить для красоты фигурно нарезанную отварную морковь. Блюдо украсить ломтиками лимона. Подавать к столу с майонезом и лимоном.

МЕУРАВ ИЕРУШАЛМИ

«Иерусалимская смесь» в пите — очень популярная уличная еда. Так написала мне знакомая из Израиля. Говорит, что впервые она была изобретена в закусочной «Макам», когда однажды вечером туда неожиданно заглянул уважаемый гость. Хозяин быстро приготовил угощение из всего, что было. Блюдо пришлось гостю по вкусу, и предприимчивый хозяин ввел его в меню. Теперь подобные закуски продаются везде, но вкус у них разный, каждый повар добавляет в блюдо свою «секретную» смесь специй.

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г куриной грудки, 300 г куриных сердечек, 300 г куриной печени, 200 г лука, 1 зубчик чеснока, 50 г маринованных огурцов, зелень, 30–50 г куриного жира или растительного масла, по 1–2 щепотке корицы, кардамона, мускатного ореха, кориандра, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 горошины душистого перца, соль по вкусу, пита для подачи

РЕЦЕПТ

Мясо и субпродукты нарезать кусочками. Лук и чеснок очистить и нарезать кубиками. Специи смешать и мелко растолочь. В широкой сковороде разогреть жир или масло. Положить сердечки, обжарить в течение 5–7 минут. Всыпать к ним нарезанный лук, перемешать. Положить нарезанную грудку, посыпать специями и нарезанным чесноком. Когда мясо побелеет, добавить печень. Жарить, пока печень не будет готова, но пережаривать ее нельзя. Посолить, попробовать на вкус и снять с огня. Подавать с овощами или в пите, добавив маринованный огурец и зелень по вкусу.