

ПЕСАЧ

вкусные и простые
рецепты к Седеру

от «Пижамной библиотечки»



Пижамная
библиотечка

Седер – традиционная трапеза и празднование Песаха – устроен таким образом, чтобы в нем могли принимать участие и взрослые, и дети. Во время Седера рассказывают истории, задают вопросы, играют и, конечно, едят праздничные блюда.

Очень важно провести Седер так, как нравится именно вам. Украсьте стол – особенные бокалы для вина и сока, красивая салфетка для мацы, подложки под приборы и угощения создадут праздничное настроение.

В этом мини-сборнике вы найдете вкусные и несложные рецепты, чтобы вместе с детьми приготовить праздничный стол к Песаху.

По правилам кашрута важно не смешивать мясные и молочные блюда на одном столе. Если вы хотите провести Седер именно так, обратите на это внимание. В этом случае рекомендуем вам устроить чаепитие со сладкими десертами отдельно от Седера: в какой-нибудь день на праздничной неделе.

Хаг Песах Самеах!



Горячий бабагануш

					
1 кг	1,2 кг	1,3 кг	40 мл	1	по вкусу
					
1 ложка	0,5 ложка	0,5 ложка			1+1

- 1 кг сладких болгарских перцев
- 1,2 кг баклажанов
- 1,3 кг помидоров
- 40 мл оливкового масла
- 1 ч. л. соли без горки
- 0,5 ч. л. сахара
- 1/2 ч. л. молотого кориандра
- 0,5 ст. л. базилика
- молотый чёрный перец
- кумин (зира)
- заатар
- маца
- салат айсберг
- зеленый лук и кинза



Инструкция по приготовлению

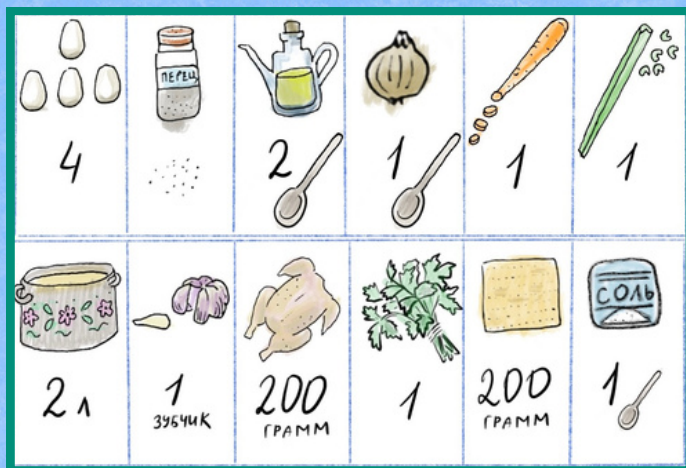
1. Запечь перец и баклажаны при температуре 180 градусов в течение 10-12 минут.
2. Очистить их от семян и кожуры. Порубить овощи крупно.
3. Запечь 800 г помидоров в течение 5-6 минут на мангале или в духовке.
4. Очистить их от кожуры и потереть на тёрке.
5. В полученную томатную смесь добавить специи: зиру, кориандр, сахар, соль, 25 мл оливкового масла.
6. В нарезанные запечённые овощи добавить заправку, протёртые помидоры и свежие нарезанные помидоры.
7. Тщательно перемешать все ингредиенты и выложить на тарелку.
8. Готовое блюдо посыпать заатаром.
9. Подавать со свежими листьями айсберга и мацой.

ГОТОВИМ заправку:

- Смешать 15 мл оливкового масла, зелёный лук, кинзу, базилик, добавить щепотку соли и перца.
- Хорошо перемешать.
- Нарезать оставшиеся свежие помидоры крупными кубиками.



Суп с клёцками из мацы



- 4 яйца
- 200 г мяса варёной курицы
- 2 л куриного бульона
- 1 морковь
- 1 стебель сельдерея
- 1 зубчик чеснока
- 200 г молотой мацы
- небольшой пучок листьев петрушки
- 1 ст. л. натёртого лука
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли
- 1 щепотка перца

Инструкция по приготовлению

1. Отделить яичные белки от желтков.
2. Взбить белки в густую пену и поставить на время в холодильник.
3. Взбить желтки вместе с перцем, солью, натёртым луком, чесноком и маслом в одно. родную массу.
4. Аккуратно добавить белковую смесь.
5. Постепенно вмешать молотую мацу.
6. Накрывать получившееся тесто и поставить в холодильник на 1 час.
7. Мелко нарезать сельдерей, морковь нарезать колечками.
8. Разогреть куриный бульон.
9. Слегка смазать руки растительным маслом и вылепить шарики, примерно 2 см в диаметре.
10. Бросить клёцки в кипящий бульон.
11. Через 10 минут после клёцок добавить в бульон морковь и сельдерей.
12. Через 15 минут добавить варёное мясо курицы.
13. Ещё через 5 минут снять бульон.
14. Подавать, украсив зеленью петрушки.



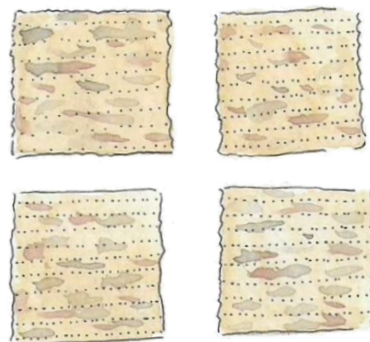
Лазанья на Песах

					
6	1	1	500 ГРАММ	1	1
					
4	1			1	ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

- 6 листов мацы
- 1 луковица
- 1 крупный баклажан
- 500 г говяжьего фарша
- 1 красный болгарский перец
- 1 зелёный болгарский перец
- 4 ст. л. оливкового масла
- 1 баночка консервированных помидоров в собственном соку
- немного свежего или сушёного базилика
- соль и перец – по вкусу
- 1 ст. л. сахара
- помидоры черри

Инструкция по приготовлению

1. Смочить мацу водой и отставить в сторону.
2. Очистить баклажан от кожуры и нарезать кубиками.
3. Очистить перец от семян и нарезать тонкими пластинками или кубиками.
4. Мелко нарезать луковицу.
5. Разогреть 2 ст. л. масла в сотейнике или широкой сковороде с крышкой и обжарить лук до прозрачности.
6. Добавить перец и баклажан. Обжаривать, пока они не размякнут.
7. К овощной смеси добавить консервированные помидоры и базилик, посолить, поперчить, добавить сахар.
8. Накрыть крышкой и тушить 20 минут.
У вас должна получиться очень густая овощная масса. Если она водянистая, оставьте её на плите ещё на несколько минут, пока вся лишняя жидкость не выпарится.
9. На отдельной сковороде обжарить фарш до готовности.
10. Разогреть духовку до 180 градусов. Смазать прямоугольную форму (25x30 см) тонким слоем оливкового масла.
11. Выложить на дно формы 2 листа мацы, чтобы они полностью его покрыли. Выложить сверху последовательно овощную смесь, фарш, мацу. Затем повторить слои.
12. Запекать в заранее разогретой духовке в течение 45 минут или до появления золотистого оттенка.
13. Украсить помидорами черри.



Шоколадная колбаса

 4	 100 ГРАММ	 $\frac{1}{2}$ 	 $\frac{1}{3}$ 
 $\frac{1}{2}$ 	 2 	 100 ГРАММ	 ПО ЖЕЛАНИЮ

- 4 листа мацы
- 1/2 стакана сладкого вина или виноградного сока
- 100 г шоколада
- 100 г сливочного масла
- 1/3 стакана молока
- 1/2 стакана сахара
- 2 ст. л какао
- по желанию:
цукаты, изюм, сушёная вишня

Инструкция по приготовлению

1. Измельчить мацу, залить вином или соком, по желанию – добавить цукаты, изюм или вишню

2. Поломать шоколад в кастрюлю, добавить сахар, молоко, масло и какао. Нагреть до кипения.

3. Сразу залить горячей смесью мацу.

4. Выложить массу на фольгу, сформировать цилиндр. Убрать на 4-5 часов в морозилку.

5. Переложить в холодильник, чтобы там колбаса разморозилась.

6. Подавать к праздничному столу.



Заварные пирожные



- 1/3 пачки маргарина (около 65 г)
- 1,5 стакана муки из мацы (мелкой)
- 4-5 яиц
- 1 ст. л. сахара
- 1 стакан воды
- на выбор: шоколадка, сгущённое молоко или джем



Инструкция по приготовлению

1. Маргарин с водой, солью и сахаром поместить в посуду, поставить на огонь и довести до кипения.

2. Когда смесь закипит, постепенно добавлять муку и размешивать до тех пор, пока тесто не начнет отлипать от стенок посуды.

3. Уменьшить огонь, и осторожно ввести яйца – по одному, хорошенько размешивая.

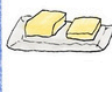
4. Когда тесто немного остынет, выложить небольшими порциями на промасленную бумагу на сравнительно большом расстоянии друг от друга.

5. Выпекать 40-50 минут при температуре 120-150 градусов (средний огонь).

6. Готовые пирожные можно залить сверху шоколадной глазурью (растопленным в микроволновке или на водяной бане шоколадом) или сделать надрезы и наполнить сгущённым молоком или джемом.



Наполеон из мацы

 2,5 	 2 	 100 ГРАММ	 1 	 3 
 8-10 ШТ.	 1	 НЕМНОГО	 1	 1

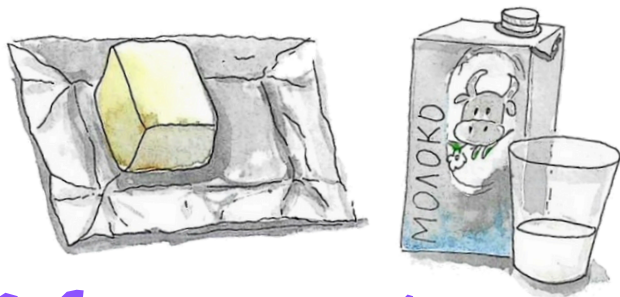
- 2,5 стакана молока
- 2 яичных желтка
- 1 стакан сахара
- 3 ст. л. крахмала
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 г сливочного масла
- 8-10 листов мацы
- шоколадные конфеты
- киви, банан

Инструкция по приготовлению

Готовим крем:

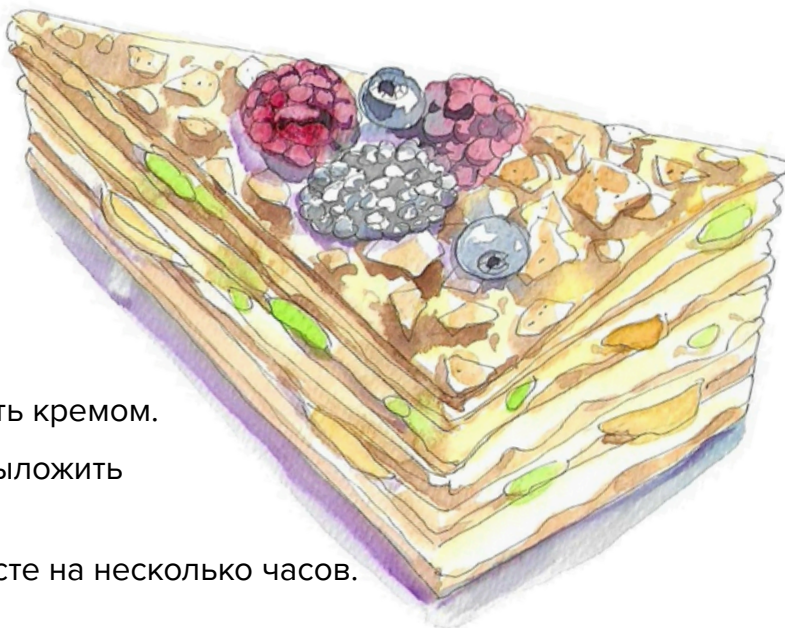
1. Растереть желтки с сахаром, добавить крахмал, разбавить частью молока до густоты сметаны.
2. Оставшееся молоко нагреть в кастрюльке, добавить ванильный сахар.
3. Струйкой влить яичную смесь в разогретое молоко, непрерывно помешивая.
4. Варить, помешивая до загустения, добавить сливочное масло, хорошо перемешать до гладкости и остудить.

Рекомендуем готовить торт за сутки, чтобы он успел пропитаться.



Собираем торт:

1. Каждый лист мацы, кроме верхнего, промазать кремом.
2. На каждый слой крема по желанию можно выложить тонко порезанные киви, банан и др. фрукты.
3. Оставить торт под прессом в прохладном месте на несколько часов.
4. Намазать верхний лист мацы.
5. Один лист мацы раскрошить руками и посыпать верх торта.
6. Украсить фруктами, тёртым шоколадом.
7. Убрать на ночь в холодильник.



Благодарим **кошерный ресторан AVIV**
в Еврейском культурном центре «Жуковка»
(д. Жуковка, Рублёво-Успенское ш., 207)
и его бренд шефа Ивана Кулакова
за подготовку рецептов «Лазанья на Песах»,
«Горячий бабагануш», «Суп с клёцками из мацы»,
«Заварные пирожные» для этого сборника.

Благодарим маму наших подписчиков Сони, Миши и Ильи –
Анну Красновскую – за их семейные рецепты
«Шоколадной колбасы» и «Торта из мацы».

Кошерное мясо и другие продукты к Песаху вы можете купить
в магазине **«Эльйон»** в Москве по адресам:

- ул. Октябрьская, 18. Тел.: +7 919 770-67-70
 - Хорошёвское шоссе, 25Ак3, пом. 3. Тел. +7 991 971-81-97
- Онлайн-заказы можно сделать по номеру: +7 919 770-67-70

