



Be'erot Itzhak

Периодическое издание фонда поддержки и распространения Торы "Беерот Ицхак" имени р. Ицхака Зильбера под руководством р. Игаля Полищука

Книга «Ваикра» недельные главы «Цав» «Шмини» праздник Песах

Этот номер посвящается великому мудрецу Торы, гаону раву Шимшону Довиду Пинкусу
Благословенна память о праведнике

РЕЦЕПТЫ ЖУРНАЛА «БЕЕРОТ ИЦХАК»

РУБРИКА «НАКРЫТЫЙ СТОЛ»

Дорогие друзья, подготовка к Песаху в самом разгаре! Карманы проверены, шкафы очищены, в доме почти не осталось хамца, закуплены маца, вино, мясо и множество других продуктов в невероятных количествах. Осталось только приготовить вкусную еду, достойную царского стола!

1. Куриные грудки по-китайски с лимонным ароматом.

В этом рецепте есть 2 части: собственно курица и соус к ней. Соус, честно говоря, для особых поклонников китайской кухни. На взгляд приверженцев традиционных ашкеназских рецептов, соус может показаться слишком сладким, но решать, в любом случае, вам!

Ингредиенты для панировки шницелей (из расчета на грудки от 4 куриц): 1,5 стакана крахмала; 0,25 чайной ложки соли; 2-4 столовой ложки сахара; 1 пакетик (чайная ложка) пекарского порошка; 5-6 яиц; 4-5 столовых ложек лимонного сока; 1 чайная ложка мелко нарезанной цедры лимона (для тех, кто владеет секретом избавления от мелких жучков); много масла для жарки.

Приготовление шницелей: грудки разрезать каждую вдоль примерно на 8 частей, так, чтобы получились длинные полоски (из расчета примерно 1 курица = 8 полосок). Полученные куски слегка отбить кухонным молотком, чтобы стали нежнее, но не очень тонко, примерно 1,5-2 см толщиной. Смешать отдельно в миске крахмал, соль, сахар и пекарский порошок. В другой миске (для взбивания кляра и окунания шницелей) смешать вилкой яйца, лимонный сок и лимонную цедру (без нее не менее отличный результат), а лучше взбить венчиком. Добавить в смесь яиц и лимонного сока предварительно смешанные сухие ингредиенты и тщательно взбить до консистенции негустого теста.

Налить в сковороду много масла (для глубокого обжаривания), нагреть на среднем огне. Обмакивать кусочки курицы в кляре так, чтобы они были покрыты со всех сторон, обжаривать в масле примерно по 5 минут с каждой стороны, до золотистой хрустящей корочки. Выложить готовые шницели на большое блюдо.

Ингредиенты для соуса: 2 столовые ложки крахмала; 0,3 стакана сахара; 1 стакан свежевыжатого (или другого натурального) апельсинового сока; 0,25 стакана лимонного сока.

Приготовление соуса: смешать все ингредиенты в небольшом сотейнике, варить на небольшом огне, непрерывно помешивая, до загустения.

Сервировка: выложить обжаренные шницели по кругу на большое блюдо, в центр поставить мисочку с соусом для обмакивания шницелей, украсить ломтиками свежего лимона. Идеально сочетается с картофельным пюре.

Совет для домовитых хозяек: после жарки шницелей в сковороде, скорее всего, осталось много масла, выливать которое (и мыть сковороду!) выглядит нерациональным. Предлагаю сразу же приготовить гарнир в восточном стиле, который понравится вашим гостям, особенно если съесть еще одно блюдо из картошки просто невозможно! Итак, все, что нам потребуется – много разных овощей, нарезанных в стиле жульен (длинными тонкими полосками), например, морковь, сладкий перец, кабачки, кольраби. Туда же пойдет красная луковица, нарезанная кольцами, и для любителей экзотики – кубики ананасов. Все овощи просто обжарить на сильном огне в остатках масла, помешивая, чтоб не пригорели, - и овощной гарнир готов!

2. Мясо по-венгерски.

Ингредиенты: примерно 1 кг мяса категории «стейк» (много мяса, совсем чуть-чуть жира, нарезанные плоские куски примерно 10 на 5 см); крахмал для панировки; масло для жарки – лучше ореховое, оно не дает резкого запаха; 2 средние луковицы; разноцветные болгарские перцы – красный, зеленый, желтый, оранжевый – если небольшие, то по 1 шт., если крупные, то можно обойтись 2 шт. разных цветов; 2 средние моркови; 3 стебля сельдерея; 4 зубчика чеснока, нарезанного дольками; соль, перец, паприка – по вкусу; 0,5 стакана красного сухого вина; 0,5 стакана воды (я предпочитаю добавить чуть больше вина и чуть меньше воды); горсть свежих шампиньонов.

Приготовление: обмакнуть каждый кусок мяса с двух сторон в крахмале, обжарить с двух сторон в масле в течение 2-3 минут (чтобы сохранить сочность). Отложить обжаренное мясо в отдельную посуду. Порезать все овощи, кроме грибов, длиной соломкой и обжарить в оставшемся на сковороде масле в течение нескольких минут. Добавить специи, вино и воду и обжаривать без крышки, периодически перемешивая, примерно 10 минут. Овощи не должны сильно размягчиться. Положить поверх овощей предварительно обжаренные куски мяса, накрыть крышкой и тушить на медленном огне около 40 мин. – или дольше, до готовности мяса. Примерно за 10 минут до конца готовки, промытые и очищенные шампиньоны порезать пополам вдоль и добавить в сковороду.

3. Мясо под соусом барбекю.

Мы уже печатали этот рецепт в прошлом номере, но для полноты картины и для вашего удобства вновь приводим его здесь, среди остальных пасхальных рецептов.

Изначально, рецепт предполагает запекание большого куска мяса, залитого соусом, в духовке. Но я понимаю, что отдельная духовка на Песах есть далеко не у всех хозяек, а кашерование обычной духовки требует больших усилий и глубокого знания алахи. Поэтому я немного изменила рецепт; мясо мы нарежем как для предыдущего рецепта и потушим в кастрюле. Рецепт рассчитан на кусок мяса весом примерно 2 кг. Основной ингредиент неизменен – соус барбекю!

Ингредиенты для соуса: 1 средняя луковица, мелко нарезанная и обжаренная; 1 стакан кетчупа; 0,75 стакана уксуса; 0,25 стакана яблочного сока или 1 столовая ложка яблочного концентрата, смешанная с 3-4 столовыми ложками воды; 3-4 столовых ложки коричневого сахара – но можно заменить и обычным; 0,25 стакана меда; 2-3 столовые ложки масла; 3 зубчика чеснока, нарезанного дольками; 2 столовые ложки соли (можно меньше, так как кошерное мясо, как правило, довольно соленое само по себе, – зависит от индивидуального вкуса); щепотка черного перца; 0,5 чайной ложки острого красного перца – он же кайенский перец, на иврите «паприка харифа».

Приготовление: поместить все ингредиенты соуса в небольшой сотейник и варить на небольшом огне примерно 20 минут, помешивая, пока соус не загустеет. Далее есть два варианта. Для счастливых обладательниц духовки: залить соусом кусок мяса целиком, запекать накрытым при температуре 180 градусов примерно 3 часа, охладить, убрать на ночь в холодильник, разрезать на следующий день на тонкие ломтики, подавать подогретым с соусом. Для не менее счастливых обладательниц большой пасхальной кастрюли: мясо нарезать на тонкие ломтики (если было замороженное – лучше резать, пока не разморозилось до конца, так получаются более ровные куски), выложить в глубокую сковороду или кастрюлю, залить соусом, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 1,5-2 часа (до мягкости).

Примечание: этот соус можно использовать не только с говядиной, но и с тефтелями, куриным филе, и даже залить им говяжий язык. Творите!

Адаса Швальб