



Министерство абсорбции

ШАВУОТ

Шавуот 2004

Министерство абсорбции
המשרד לקליטת העלייה



Дорогие новые репатрианты и вернувшиеся израильтяне!

Шавуот - один из трех важнейших праздников еврейской традиции. Он объединяет в себе религиозную составляющую - дарование Торы и изучение ее, и связь с землей Израиля, дарящей свои плоды.

Вы, новые репатрианты сделали свой выбор и воплотили чудесную связь между еврейским самосознанием и страной, приехав жить в Государство Израиль.

Шавуот празднуют не только рожденные евреями, но и те, кто решил присоединиться к еврейскому народу. Книга Рут, которую читают в Шавуот, повествует о чудесной истории Рут-моавитянки, решившей вернуться с Наоми в Бейт Лехем. Рут связала свою судьбу с судьбой еврейского народа и приняла иудаизм, сказав Наоми: "Твой народ - мой народ, Твой Б-г - мой Б-г". Еврейский народ с благословением принял Рут, которая не только стала его частью, но и удостоилась стать родоначальницей дома Давидова.

Книга Рут - это также история Наоми, Элимелеха и их сыновей, которые в период тяжелой засухи в стране уехали в Моав, но через несколько лет Наоми решила вернуться домой и жить в Эрец Исраэль. Сегодня, как тысячи лет назад, еврейский народ обнимает своих сынов и дочерей, возвращающихся домой и тех, кто хочет к нему присоединиться.

Я желаю всем вам веселого праздника,
Праздника цветения в стране, текущей медом и молоком,
И желаю легкой и удачной абсорбции в Израиле.

С наилучшими пожеланиями,

Мирела Галь,
Генеральный директор

В этой брошюре мы расскажем вам о празднике Шавуот, его названиях и традициях, праздничных маршрутах.

ПРАЗДНИК ШАВУОТ

Шавуот - один из трех праздников, наряду с Песахом и Суккотом, связанных с пешим восхождением в Иерусалим.

Этот праздник называется “Шавуот” (“недели”), поскольку его празднуют спустя 7 недель, т.е. отсчитав 49 дней от первого дня хол а-моэд Песаха. Праздник Шавуот отмечают в 50-й день, завершающий семь недель отсчета Омера (*вав бэ-сиван*).

Отсчет Омера (*сфират омер*)

Омер - это сноп связанных колосьев, который приносили в Храм как жертвоприношение после первой жатвы. Сноп составляли колосья ячменя, который поспевает раньше пшеницы. Это происходило в первый день хол а-моэд Песах и так было написано в книге *Ваикра* (23-10):

“...и будете жать на жатву, то приносите *омер* из начатков жатвы вашей к священнику“. *Сфират омер* начинается в первый день жатвы и длится до праздника *Шавуот*.

Отсчет *омера* происходит вечером каждого дня, который по еврейскому календарю является началом дня следующего - отсчитывают и произносят какой день, и какая неделя *омера* наступают.

Есть у праздника Шавуот и дополнительные имена:

Праздник бикурим (первых плодов)

“Первые плоды земли твоей приноси в дом Господа, Бога твоего“ - Шемот - 23 - 19.

Во времена Храма принесение первых плодов было кульминацией, которую ожидали с нетерпением все время Омера. Шавуот отмечает традицию восхождения и принесения первых плодов в Храм.

Как правило, приносили первые плоды семи видов, которыми славится Эрец Исраэль (*шиват аминим*): виноград, инжир, оливки, финики, гранаты, пшеницу и ячмень. Со всей страны несли их в Иерусалим, во время особой церемонии вручали первосвященнику и читали *Микра а-бикурим*, в которой рассказывалась история народа от Исхода из Египта и до поселения евреев в Эрец Исраэль.

Принесение первых плодов сопровождалось праздничной процессией, одной из наиболее впечатляющих и красочных в период второго Храма. Люди приходили со всех концов страны с украшенными корзинами, наполненными первыми плодами. Во главе процессии вели быка с позолоченными рогами, на которые был надет оливковый венок. Музыканты играли на трубах и

процессия приближалась к Иерусалиму, жители которого радостно встречали гостей...

Праздник дарования Торы

Праздник Шавуот - праздник дарования Торы. В книге *Шемот* рассказывается, что народ Израиля добрался до горы Синай на третий месяц - сиван (согласно древнему календарю первым месяцем считался нисан, когда евреи вышли из Египта).

В Торе не указано точно, в какой день месяца сиван она была дарована, но, согласно традиции, принято считать, что *вав бе-сиван*, праздник Шавуот, и есть день дарования Торы.

После разрушения второго Храма стало невозможно соблюдать традицию восхождения в Иерусалим. Изгнание и жизнь в диаспоре лишили народ Израиля возможности не только пребывать в Эрец Исраэль, но и заниматься сельским хозяйством. В изгнании евреи тосковали по своей стране, хотя основной акцент в празднике Шавуот переместился на дарование Торы и необходимость ее изучения.

Сказал р. Элиэзер: когда Г-сподь даровал Тору - птенец не щебетал, птица не порхала, бык не ревел, ангелы не летали, море не волновалось, люди не говорили, весь мир был безмолвен и раздался голос: "Я - Г-сподь ваш".

Завершение праздника - Ацерет

Смысл слова "*ацерет*" - конец, окончание. Праздник Шавуот является как бы завершением Песаха. Так же, как название восьмого, последнего дня Суккот - *Шмини Ацерет*, так и *Шавуот* - завершение Песаха, праздника освобождения и свободы.

Праздник жатвы - Хаг акацир

"И праздник жатвы первых плодов труда твоего, того, что засеял ты в поле"

- Шемот - 23 - 16.

Речь здесь идет о сезоне жатвы пшеницы, начинающемся в праздник.





ПРАЗДНИК ШАВУОТ В 30-е И 50-е ГОДЫ

Возникновение кибуцной культуры в 30-х годах прошлого века оказало влияние на многое из того, что мы сегодня определяем как подлинную израильскую культуру во всем ее многообразии - иврит, народные песни, хоровое пение. Кибуцное движение пыталось дать новое

наполнение традиционным праздникам и церемониям и подчеркнуть связь с природой и землей. В особенности это касалось праздников *Ту би-шват* и *Шавуот*.

Религиозное значение праздника отступило на задний план, и основной акцент переносился на его сельскохозяйственный смысл, выражающий любовь к природе, земле и стране Израиля.

Во время празднования Шавуот в 50-е годы делались пожертвования в “Керен Каемет ле-Исраэль”, выкупавшему землю родины.

В сельскохозяйственных поселениях проходили красочные демонстрации, во время которых на украшенных тракторах и тележках провозили первые плоды.

Первые плоды каждой отрасли сельского хозяйства проносились в корзинах, прикрепленных к специальным шестам - так, как это было во времена Храма. Одетые в белое девушки танцевали, а дети отпускали белых голубей в небо. На сцену поднимались члены “Керен Каемет ле-Исраэль”, которые получали от детей т.н. “выкуп первых плодов” - *пидьон а-бикурим*.

ТРАДИЦИИ ШАВУОТА

Молитва Лейль а-Шавуот

Это так называемая Лейль Шимурим (“ночь сохранения”). В ночь Шавуот принято бодрствовать и вместе с товарищами изучать Тору. Знатоки Каббалы придают особое значение изучению Торы именно ночью - оно способно “исправить” бедствия, которые угрожают еврейскому народу или даже всему миру.

Существует мнение, что не стоит тратить время на сон и в праздник дарования Торы следует использовать время на ее изучение.

Традиция воды

Тора подобна воде. Как вода оживляет душу человеческую, так и Тора. Слова Торы подобны водам. Как воды простираются от одного конца мира до другого,

так и Тора покрывает собой весь мир... И как воды очищают тело, так и Тора очищает тело; как воды по капельке сливаются в ручьи и реки, так и Тора: человек учит два правила сегодня, и два правила завтра, пока не становится полноводной рекой.

Мидраш Песнь Песней, Раба 1-18.

Поэтому принято обливаться водой - дети и взрослые запасаются флягами и водяными пистолетами и, играя, обливают друг друга водой.

Молочные блюда

Древняя традиция употреблять в Шавуот молочные продукты принята во всех этнических группах еврейского народа. Этому есть несколько объяснений:

- Тора подобна молоку, как сказано в Песне Песней: “Мед с молоком под твоим языком”.
- Перед тем, как была дарована Тора не существовало законов о кашруте, поэтому у народа Израиля не было кошерной посуды, из-за этого они должны были употреблять молочные продукты.
- Молоко (халав) по гематрии равно 40, что напоминает о 40 днях пребывания Моше на горе Синай.
- В сказанном в книге “Бемидбар”:

“А в день первых плодов, когда приносите новое приношение хлебное в седмицы ваши” Бэмидбар - 28 - 26
первые буквы слов (на иврите) составляют слово “молочное”.



Украшение синагоги и дома

В дни Шавуота принято украшать цветами и ветками дом и синагогу - это служит для того, чтобы напомнить, что Шавуот одновременно праздник и земледельческий, и связан с дарованием Торы.

Десять заповедей

В центре чтения Торы в Шавуот - ДЕСЯТЬ ЗАПОВЕДЕЙ, которые произносятся под определенную мелодию, когда молящиеся стоят. Десять заповедей - это основные законы нравственного поведения.

Книга (Мегилат) Рут

В Шавуот принято читать книгу *мегилат Рут*, которая является одной из пяти *мегилот* (буквально - свитков) ТАНАХа. Действие книги Рут разворачивается во время периода Судей. В те дни начался голод, вынудивший семью Эфрат из Бейт-Лехема перебраться в страну Моав.

Но и там им не было везения - сначала умер отец Элимелех, а через 10 лет - и его сыновья. Вдова Элимелеха, Наоми осталась жить с вдовами своих сыновей - моавитянками Рут и Орпа. Беды с одной стороны, и слухи о том, что засуха закончилась, с другой, побуждают Наоми вернуться домой. По дороге домой Наоми предлагает невесткам: *“Ступайте, возвратитесь каждая в дом матери своей“* (Мегилат Рут, 1 - 8), - как было принято в древнем мире, где вдова, не имеющая детей, возвращается в родительский дом. Преданные невестки с плачем умоляют свекровь разрешить им пойти с ней. Наоми пытается переубедить их и говорит, что их будущее не с ней, они все еще молоды и могут создать новую семью. Орпа соглашается и с тяжёлым сердцем оставляет Наоми. Рут же не соглашается оставить свекровь: *“Не проси меня покинуть тебя и уйти от тебя обратно, потому что куда ты пойдешь - пойду и я, и где ты заночуешь, там заночую и я“* (Мегилат Рут, 1 - 16).

Они возвращаются в Эрец Исраэль в начале жатвы пшеницы. Рут отправляется в поле подбирать колоски, оставшиеся после жнецов, как было принято среди бедных, и случайно оказывается на участке, принадлежащем Боазу. Тот был родственником Элимелеха, а кроме того богат и влиятелен в Бейт-Лехеме. Как-то Боаз отправился проверить своих жнецов, увидел новую девушку и спросил, кто она. Узнав ее историю и о ее родстве с Наоми, Боаз попросил Рут остаться на его поле, а жнецам запретил притеснять ее. Рут спросила его, почему он так добр к ней, а Боаз ответил, что знает про ее преданность свекрови, ради которой она оставила родную землю и пришла в чужую страну. Боаз женился на Рут. Так от Рут-моавитянки, преданной своей свекрови и народу Израиля, произошел царь Давид. Рут родила Овада, отца Ишая, который стал отцом царя Давида. Таким образом, *мегилат Рут* - история рода Давидова.

Почему в Шавуот читают мегилат Рут?

По традиции, *Мегилат Рут* читают в Шавуот и потому, что в Шавуот родился и скончался царь Давид, потомок Рут. Кроме того, история Мегилат Рут происходит в начале жатвы пшеницы, а Шавуот приходится как раз на это время. И еще потому, что Рут прошла гиюр и приняла Тору так же, как приняли ее евреи на горе Синайской.

Известна история, когда некто обратился к великому учителю Шамаю и сказал: “Обрати меня в еврея и научи Торе, пока я стою на одной ноге“. Оттолкнул его Шамай. Тогда обратился этот человек к Гиллелю и тот сказал: “Не делай другому того, чего не хочешь, чтобы сделали тебе - в этом вся Тора, а остальное - толкования этого принципа, иди и учись“.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ЖЕЛАЮЩИХ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В ЭКСКУРСИИ

Следующие маршруты предоставлены компанией “Маком“, занимающейся туризмом внутри страны (тел. 02-6794412, 03-6353503).

Желательно иметь при себе карту местности, питьевую воду и головной убор. Соблюдайте правила безопасности.

В случае возникновения чрезвычайной ситуации звоните:

100 - полиция

101 - скорая помощь Маген Давид Адом

Приятного и безопасного путешествия!

Места, связанные с царем Давидом:

Хар Цион - западная часть горы, находящаяся за пределами построенных в османский период стен Старого города Иерусалима. Традиция гласит, что именно там похоронен царь Давид.

Ир Давид - понятие *ир* (город) может несколько ввести в заблуждение, ибо в древние времена города были невелики и занимали всего несколько десятков дунамов. На этой малой территории проживали считанные тысячи жителей, занимавшиеся торговлей и сельским хозяйством. В древности для возникновения города были необходимы два условия: наличие близкого источника воды и естественная топографическая защита. Холм, где был заложен Ир Давид, отвечал обоим условиям. На восточном склоне протекает источник Гихон, и с трех сторон городище хорошо защищено - Кедронский ручей с востока, горные склоны на западе и юге. На этих же склонах могло развиваться и земледелие.

Тель Азка - площадка, с которой открывается прекрасный вид на Эмек а-Эла и Тель Шеха - там произошла битва Давида с Голиафом - место связано с историей юного пастуха, победившего благодаря дерзости и уму, величайшего воина своего времени.

Экскурсии, посвященные жатве:

Музей “Дагон“ - здесь можно познакомиться с экспонатами древних времен, связанными с темой жатвы, произведениями искусства и посмотреть короткий фильм (тел. 04-8664221).

Музей первопоселенцев в Ифате - воспроизведение жизни первопоселенцев в кибуцах и мошавах (тел. 04-6548974).





Музей Эрец Исраэль - Тель-Авив, павильон "Человек и его мир": путь цветов и цветы на пути человека. Представлены различные продукты растительного происхождения, предметы иудаики, сделанные из цветов, цветы из керамики и стекла, а также сад цветов Эрец-Исраэль (тел. 03-6415244).

Экскурсии, посвященные дарованию Торы

1. Музей свитков (*а-мегилот а-гнузот*) в кибуце Альмог
2. Зал книги в Музее Израиля в Иерусалиме
3. Особые общинные синагоги
4. Посещение переписчика священных книг

Маршруты экскурсий

1) Пшеница и вода в Нахаль Амуд (продолжительность - 4 часа)

Заповедник находится на 41-м километре дороги № 859 Акко - Цфат, на километр севернее Кфар Шамай. Истоки ручья находятся на юго-восточных склонах горы Мерон (1150 метров над уровнем моря), а впадает он в Кинерет на высоте -212 метров от уровня моря.

Такой резкий перепад высот в 1362 метра создал гористое и извилистое русло длиной около 22 км, проходящее в меловых и доломитовых скалах. В свою очередь это привело к возникновению глубоких каньонов, водопадов и естественных бассейнов. В том месте, где поток падает в *Бикат Гиносар*, со дна русла вздымается естественная скальная колонна (*амуд*), которая и дала имя ручью. Припаркуйте машину и пешком пройдите до здания полицейского участка Эйн-Яким (Тина).

В 1936 году, когда начались беспорядки, рядом с источником Эйн-Яким было построено здание полицейского участка для охраны водонапорной станции на ручье. Продолжим путешествие вдоль берега непересыхающего ручья, арабское название которого "Эйн Тина" дано потому, что на берегах растет много смоковниц (*тээна*). Имя "Яким" дано по фамилии семейства коэнов Яким, поселившегося в Галилее после разрушения второго Храма.

В ходе прогулки мы подойдем к привалу, восстановленному Управлением парков - включая акведуки и бассейны. Мельница Самиа (Шамай),

принадлежавшая Кфар Самиа, приводилась в действие водой. Сама мельница размещалась в верхней комнате. Вода поступала по трубе, падала на колесо, связанное с механизмом, находившимся в нижней комнате и вращала его. Отсюда можно вернуться к Эйн-Яким или продолжить экскурсию по направлению к бассейнам, затененным деревьями, где остановиться для привала, а уже после этого вернуться к источнику и стоянке.

2) *Шиват а-миним* в заповеднике Эйн Афек

Въезд в заповедник с дороги № 4 (Хайфа - Акко) - поворот на восток на перекрестке Курдани (есть дорожные указатели). В заповеднике сохранились болота, характерные для долины Акко до 40-х годов прошлого века. Прогулочные дорожки подходят для любого возраста. При входе в заповедник получите информационную брошюру, содержащую карту местности, показывающую путь к мельнице, построенной тамплиерами в период крестоносцев (13 век) и служившей до 1925 года. Это одна из немногих сохранившихся в Израиле мельниц. Раньше ею пользовались жители долины, сегодня это туристический центр. Во время прогулки по заповеднику можно полюбоваться восхитительными видами, водяными цветами, начинающими в начале лета цвести розовым, желтым и белым цветом.

Оттуда можно продолжить движение по 4-му шоссе на юг. На близлежащем перекрестке Эйн-Афек следует свернуть на дорогу № 79 и ехать до перекрестка Сумах. На нем нужно повернуть на юг на дорогу № 70 и проехать около 3-х километров до моста через Нахаль Ципори. Сразу за ним начинается удобная грунтовая дорога, которая приведет вас несколько западнее дороги (есть указатели) на Кфар Валед. Эта дорога проходит под шоссе и мостом и приводит к поселку Рас Али, где можно припарковаться.

Экскурсия начнется в восточном направлении вдоль берега ручья. Ее общая протяженность около 2,5 км (3 часа), и она подходит для всей семьи. Желательно, чтобы автомобиль поджидал в конце маршрута в деревне Каабия. Местность - невысокие холмы, поросшие орешником, находится в

западной части
Нижней Галилеи
и по имени этих
х о л м о в
н а з ы в а е т с я
Шфаръам. Здесь
вы найдете
Нахаль Ципори,
мощный поток,
протекающий
через холмы и
долины. На
своем пути он



рассекает скалы и снова устремляется в вырытые человеческими руками каналы. В русле ручья рядом с обычной для пойм растительностью вы найдете традиционные посевы и оливковые и гранатовые сады.

Поселения вдоль русла ручья так же разнообразны, как и открывающиеся виды - сельскохозяйственные поселки рядом с бедуинскими селениями. Если вы припарковались в Рас Али (около школы), то сможете посетить остатки мельницы, находящиеся на юго-запад от скального выступа. Это мельница несколько иного типа (по сравнению с той, которую можно увидеть в заповеднике Эйн Афек). Это самая высокая водяная мельница в стране (2,13 м) - вода в ней вначале вращает жернова находящиеся в верхнем помещении, а потом уже те, которые находятся в нижней части.



3) Вода и мука в Тель Мегиддо и Нахаль Кейни

Экскурсия начинается в национальном парке Мегиддо. От перекрестка Мовиль продолжаем движение по направлению к перекрестку Алоним и оттуда в направлении Йокнеама. На первом же светофоре поворот налево и через несколько километров приезжаем в Мегиддо.

При раскопках Тель Мегиддо были обнаружены останки около 25 древних поселений, которые сменяли друг друга на этом месте более 3000 лет. Это одно из важнейших поселений библейского периода, и его существенная часть построена вокруг храма.

Наибольшее впечатление производит система подземного водоснабжения, сохранившаяся со времен царя Ахава. Как и было положено одному из важнейших военных и административных центров того периода, жители города старались обеспечить бесперебойную подачу воды на случай осады из близлежащего источника. К подземным коммуникациям можно было добраться из города по системе лестниц.

Из Тель Мегиддо выезжаем на дорогу № 66, едем в направлении перекрестка Мегиддо, сворачиваем на первом повороте направо. Дорога идет параллельно берегу ручья, рядом с рощей эвкалиптов. Затем сворачиваем налево и едем вдоль берега пока не станут видны остатки древней мельницы и акведука. В это время года земля покрыта ковром цветов, издающих чудесный запах. Несмотря на соблазн отдохнуть под сенью деревьев, рекомендуем продолжить путешествие в направлении леса, где вы найдете прекрасный сад шелковиц и смоковниц. Рядом с оживленным шоссе таится очаровательный уголок - Нахаль Кейни. Это маленький ручей, протекающий только зимой и весной, окруженный многолетними эвкалиптами. Его название напоминает о важной главе в истории народа - предполагают, что он назван по имени племени кейни, к которому принадлежала Яэль, убившая предводителя войска Сисару.

4) “Эвэну бикурим” - празднование первых плодов в кибуцах

- а) сельскохозяйственный двор “Эйн Шемер” - представление, тракторная кавалькада, принесение первых плодов (тел. 03-6374327).
- б) Музей первопоселенцев в Ифате - воспроизведение жизни первопоселенцев в кибуцах и мошавах Эмек Изреэль - работа в поле, общественная столовая, ясли, склад одежды. Крупнейшая израильская экспозиция, посвященная первопоселенцам (тел. 04-6548974).



РЕЦЕПТЫ К ПРАЗДНИКУ



Творожный торт со смородиной

Компоненты:

- 15 размолотых бисквитов
- 2 пачки творога 5% или 9% жирности
- 3/4 стакана сахара
- 1 упаковка сметаны (*шаменет метука*)
- 1 упаковка желатина
- 1 упаковка консервированной смородины
- 1 упаковка малинового желе

разборная форма № 26

Способ приготовления:

1. Посыпать на дно формы размолотыми бисквитами и сбрызнуть их молоком
2. Взбить сметану с 3/4 стакана сахара и добавить творог
3. Растворить желатин в 1/3 стакана кипящей воды и добавить к смеси
4. Вылить смесь на бисквиты и заморозить на полчаса
5. Вскипятить смородиновый сироп с 1/2 стакана воды. Добавить к кипящей смеси малиновое желе и перемешивать до получения однородной смеси, без комков. Затем добавить к смеси ягоды
6. Вылить смесь на торт и поставить в морозильную камеру от получаса до часа

примечание: смородину можно заменить на любую другую ягоду



Сырные булочки с приправами

Для теста:

- 5 стаканов белой муки
- 40 гр свежих дрожжей
- 2 1/2 стакана воды
- 1/4 стакана оливкового масла
- 1 яйцо
- 1 ложка сахара
- 1 1/2 ложки соли



Для начинки:

- 1/2 стакана измельченной травы ирит
- 1/2 стакана измельченной петрушки
- 1/2 стакана измельченного укропа
- 3 ложки оливкового масла
- 20 кусочков сыра по вашему вкусу
- 50 гр растопленного масла

Способ приготовления:

1. Смешать в миксере муку, дрожжи, воду, оливковое масло, яйцо и сахар (на малой скорости в течение 8 минут)
2. Добавить соль и размешивать еще 5 минут (так, чтобы тесто вышло мягким). При размешивании руками, чтобы тесто не прилипало, следует посыпать руки мукой
3. Накрывать на полтора часа и дать тесту подняться
4. Смешать приправы с оливковым маслом
5. разделить тесто на 20 равных кружочков и дать ему “отдохнуть”
6. Раскатать кружки на посыпанной мукой доске до толщины в 1 см
7. Посередине кружка поместить 1 ложку приправы, а сверху сыр “Эмек бис”
8. Соединить края теста и защипать, перевернуть и положить на посыпанную мукой форму (гладкой стороной вверх)
9. Смазать поверхность растопленным маслом
10. Дать подняться в течение еще получаса
11. Испечь в духовке, предварительно прогретой до 200°



Творожные блинчики

Для теста:

- 3/4 стакана воды
- 3 яйца
- 1 1/2 чайных ложки ванильного концентрата
- 1/4 + 1/8 ложки соли
- 1/2 стакана + 2 ложки муки

Для начинки:

- 1 1/2 упаковки 9% творога
- 1/4 стакана сахара
- 1/4 чайной ложки корицы
- 3 ложки растопленного масла
- 2 ложки растительного масла

Блинчики

1. Смешать в миксере: 3/4 стакана воды, 2 яйца, ванильный концентрат, 1/4 чайной ложки соли
2. Добавить муку, вымесить до получения однородной смеси
3. Дать тесту “отдохнуть” около часа

Начинка:

1. Размешать творог в миксере
2. Добавить: 1 яйцо, 1/4 стакана сахара, 1/4 чайной ложки корицы, 1/8 чайной Ложки соли
3. Включить миксер в режиме короткой пульсации до получения однородной смеси
4. Накрывать смесь и охладить

Приготовление блинчиков:

1. Прогреть сковороду на среднем/большом пламени
2. Смазать сковороду небольшим количеством масла
3. Набрав приблизительно 2,5 ложки смеси, вылить ее равномерно на сковороду
4. жарить около 30 секунд до подрумянивания, затем перевернуть на другую сторону

5. После поджаривания выложить на бумажное полотенце
6. Время от времени смазывать сковороду небольшим количеством масла
7. Положить в центр блинчика 3 ложки начинки
8. Подвернуть края внутрь и скатать в трубочку
9. Нагреть на сковороде 2 ложки растительного масла вместе с остатками растопленного масла
10. Разместить блинчики так, чтобы швы оказались внизу на сковороде и прожарить до получения золотистого оттенка (около 5 минут с каждой стороны)

Можно подавать с яблочным пюре, сметаной (*шаменет хамуца*) или конфитюром.

Омлет с кукурузой и грибами

Для омлета:

- 1 упаковка творога “котедж“
- 1 упаковка 9 творога (250 гр)
- 1 упаковка кислой сметаны
- 200 гр натертого желтого сыра
- 5 ложек муки
- 2 чайных ложки панировочных сухарей
- 3 яйца
- соль и перец по вкусу
- 40 гр сливочного масла
- 2 ложки майонеза
- 1 луковица
- 1 банка консервированных грибов
- 1 маленькая банка зерен консервированной кукурузы
- 1 ложка грибного порошка



Способ приготовления:

Поджарить лук до получения золотистого оттенка с 40 гр сливочного масла. Добавить грибов, поджарить, добавить немного перца и соли, остудить около 5 минут. Смешать в миске с остальными компонентами, добавить лук и отфильтрованную кукурузу. Смазать форму маслом и печь в течение 45 минут в духовке, предварительно нагретой до 150°. Выключить духовку и оставить в ней выпечку еще на 10 минут.

Вместо кукурузы можно использовать другие овощи: цветную капусту, брокколи и др.

Творожный печеный торт

Для теста:

- 1,5 стакана муки с разрыхлителем
- 150 гр сливочного масла
- 1/4 стакана сахара
- 2 желтка
- 1/2 натертой кожуры лимона

Способ приготовления:

Приготовить тесто из всех компонентов. Поместить его в форму № 26, чтобы оно полностью ее покрыло. Слегка наколоть тесто вилкой, печь 10 минут и остудить.

Для начинки:

- 750 гр пятипроцентного творога
- 1 упаковка сметаны (шаменет хамуца)
- 5 яиц, разделенных на белки и желтки
- 1,5 стакана сахара
- 1 ложка лимонного сока
- 3 полные ложки муки

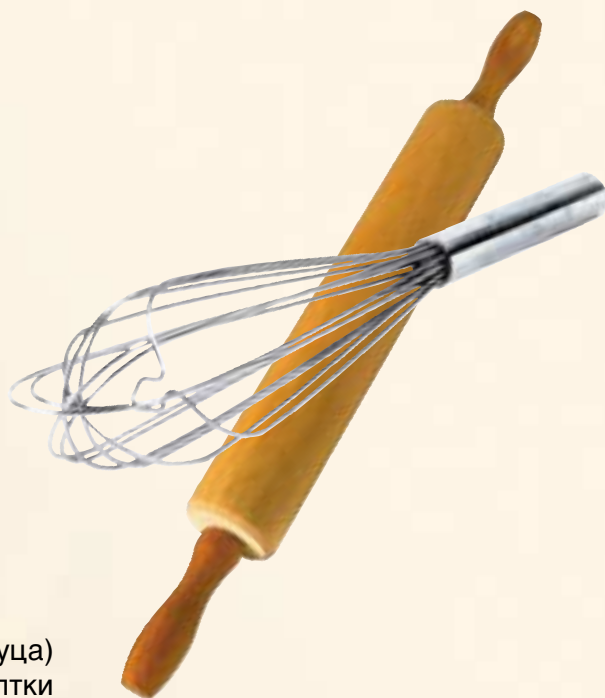
Способ приготовления:

Взбить белки с сахаром, остальные компоненты смешать отдельно в миске, затем смешать с получившейся пеной и вылить на приготовленный корж. Печь в течение 50 минут.

Для глазури:

- 1 упаковка сметаны (шаменет метука)
- 1/2 упаковки ванильного пудинга быстрого приготовления
- 1/2 стакана молока
- для украшения - фрукты по сезону

Взбить компоненты глазури. Затем нанести их на торт и украсить его фруктами.





Подготовлено
Отделом информации и публикаций
Министерства абсорбции
Русская редакция
Гл. редактор: Татьяна Калихман
Перевод: Алекс Лурье
Фотографии: Ицхак Эльхарар "Скуп 80"
Информация об экскурсиях и фотографии:
"Маком" ЛПД.

Центр информации для репатриантов:
03-9733333

факс для слабослышащих:
03-9732143

Адрес в Интернете:
www.moia.gov.il

Май, 2004
Иерусалим

© Все права сохраняются