

Готовим с яблоками и медом: новые кулинарные идеи к Рош а-Шана

Необычные сладкие и соленые рецепты помогут вам разнообразить праздничное меню.

Подготовка к Рош а-Шана всегда пробуждает во мне творческие способности, и я придумываю новые рецепты с использованием яблок и меда. Правда, если разнообразие сладких блюд позволяет свободно экспериментировать, то в случае с горячими подсоленными приходится задействовать весь свой потенциал. Но, конечно, это вовсе не повод отказываться от столь вкусных сочетаний!

Вне всяких сомнений, мы хотим, чтобы Новый год стал для нас сладким и, подразумевая это, готовим особые десерты. И все же, согласитесь, что баланс различных вкусов в праздничном меню придает многогранность нашему новогоднему застолью, многие блюда которого – *симаним*¹ – скрывают глубокий смысл добрых пожеланий. Хочу предложить вам несколько, на мой взгляд, интересных рецептов, которые помогут вам удивить и порадовать близких в Рош а-Шана.

Хрустящий салат из яблок и свеклы с лимонной заправкой

На 6-8 порций

Это блюдо представляет собой идеальное сочетание сладкого и соленого вкусов. Признаться, я готовлю его на протяжении всего года, потому что он получается отлично, независимо от сорта яблок, которые на момент приготовления будут считаться

сезонными. Ну а остальные ингредиенты вы наверняка можете найти в крупных магазинах своего города.



Photo by finecooking.com

Для заправки:

- 2 ст.л. рисового уксуса
- 2 ст.л. лимонного сока
- 1 ст.л. дижонской горчицы
- 1 ст.л. мелко нарезанного лука-шалот
- 1 ч.л. чеснока, мелко нарезанного или натертого на терке
- 2 ст.л. пасты мисо
- 1/2 стакана + 2 ст.л. растительного масла без запаха
- 1/2 ч.л. соуса Шрирача (если вы не употребляете острое, можете не использовать этот компонент)

Для салата

- 450 г свеклы
- Крупная соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- Примерно 230 г рукколы или микса из разных видов салатных листьев
- 2 хрустящих яблока таких сортов, как Гала, Криспин или Грэнни Смит, нарезанные тонкими ломтиками (примерно 4 стакана)
- 1/2 стакана измельченных орехов на ваш выбор

- 2 ст.л. измельченного свежего укропа

Для заправки. В небольшой миске взбейте венчиком горчицу, рисовый уксус, лимонный сок, лук-шалот и чеснок; оставьте все это на 3-4 минуты. Вмешайте в получившуюся смесь пасту мисо и продолжайте медленно взбивать, постепенно добавляя масло, пока соус не станет максимально однородным. В последнюю очередь добавьте Шрирачу, если хотите придать своему салату пикантную острую нотку.

Для салата. В кастрюле емкостью 2–3 л сварите свеклу (вода должна покрывать все корнеплоды), пока она не станет нежно-хрустящей – это займет 20–25 минут. Затем слейте воду и отставьте кастрюлю в сторону, пока свекла не остынет, чтобы ее очистить. Как вариант, можно использовать уже заранее сваренную свеклу, которая продается в вакуумных упаковках. Теперь разрежьте овощ пополам и нарежьте тонкими ломтиками. Выложите на блюде или в тарелках для салата и слегка приправьте солью и перцем.

В большой миске смешайте рукколу и яблоки, также приправьте солью и перцем. Перемешайте с 1/2 стакана заправки.

Выложите зелень и яблоки поверх свеклы, посыпьте орехами, укропом и подавайте на стол.

Курица «пять специй» с яблоками и сладким картофелем

На 6 порций

Китайская смесь под названием «Пять специй» – отличная вкусовая добавка к разнообразным мясным блюдам. Обычно это комбинация корицы, перца, фенхеля, звездчатого аниса и гвоздики, поэтому одновременно вкус искрится как сладкими, так и солеными оттенками.



- 1 небольшой корень фенхеля, нарезанный дольками
- Около 350 г сладкого картофеля, очищенного и нарезанного дольками толщиной в полсантиметра
- 1,25 ч.л. соли
- $\frac{1}{2}$ ч.л. черного перца
- 1 красная луковица среднего размера, нарезанная дольками средней толщины
- 2 больших твердых яблока, например, сорта Грэнни Смит, неочищенных, нарезанных на дольки средней толщины.
- 6 куриных бедрышек с костями и кожей (общим весом примерно 1350 г)
- 2 ст.л. растопленного маргарина парве
- 1 ч.л. меда
- 1,5 ч.л. смеси «Пять специй»

Разогрейте духовку до 220°C.

Возьмите большой противень с высокими бортиками, смажьте его маслом и выложите на дно слой сладкого картофеля с фенхелем. Посыпьте их $\frac{1}{2}$ ч.л. соли и $\frac{1}{4}$ ч.л. перца.

Следующим слоем выложите лук и яблоки, также посыпьте их солью и перцем – по $\frac{1}{4}$ ч.л. того и другого. Сверху выложите куриные бедра.

В небольшой миске смешайте растопленный маргарин, мед,

добавьте смесь специй и оставшуюся $\frac{1}{2}$ ч.л. соли. При помощи кисточки равномерно обмажьте этим соусом курицу.

Запекайте в течение 15 минут, а затем достаньте и смажьте курицу выделившимся в процессе приготовления соком. Продолжайте готовить дальше, пока курица не станет красиво подрумяненной – примерно 15-30 минут.

В течение процесса готовки несколько раз вынимайте противень и поливайте курицу соком. Подавайте бедра вместе с овощами (с которыми она и готовилась) и не забудьте про подливу!

Яблочно-апельсиновые ГОВЯЖЬИ ребрышки, глазированные с соевым соусом

На 4 порции

Такие ребрышки вполне можно приготовить заранее, за несколько дней до праздника (они ничуть не станут хуже, если, приготовив, их заморозить и потом, перед подачей на стол, разогреть). Яблоки добавляют блюду особый привкус, а мясо благодаря вину становится нежнее.



Photo by women and home.com

- $\frac{1}{2}$ не очищенного кисло-сладкого яблока, без сердцевины, нарезанного
- 6 измельченных зубчиков чеснока
- $\frac{1}{2}$ стакана апельсинового джема
- 2 ст.л. коричневого сахара
- 2 ст.л. кунжутного масла
- 1 ст.л. сухого белого вина
- 1,5 ч.л. свежемолотого черного перца
- $\frac{1}{2}$ стакана соевого соуса
- 900 г разрезанных на средние кусочки говяжьих ребрышек (мясо на кости)
- Растительное масло

Разогрейте духовку до 175°C.

Мелко нарежьте чеснок и яблоко. Взбейте в блендере вместе: кусочки яблока, чеснок, джем, коричневый сахар, кунжутное масло, белое вино и перец. В конце не забудьте добавить соевый соус – и пюрируйте смесь.

Переложите полученную массу в большую емкость, добавьте в нее ребрышки, погрузив их в пюре. Дайте мясу немного постоять, периодически натирая его соусом и переворачивая. Затем плотно накройте емкость фольгой – и пусть все маринуется не менее 1 часа, а лучше даже целую ночь.

Тушите под крышкой $1\frac{1}{2}$ часа. За 15 минут до приготовления снимите крышку и дайте блюду подрумяниться. Затем остудите его и при желании уберите лишний жир. Подавать лучше теплым.

Жареные осенние овощи с чечевицей и специями

На 6 порций

Теплые индийские ароматы наполняют этот прекрасный рецепт уютными осенними нотками. Не бойтесь новых ингредиентов или сложного процесса приготовления – все это окупит себя вдвойне,

и вы с родными и гостями останетесь очень довольны.



- 7 ст.л. оливкового масла
- 1 крупный стебель сельдерея, нарезанный кубиками
- 2 небольших моркови, тоже нарезанных кубиками
- 1 большая луковица, половина которой нарезана мелко, а другая – кусочками по 2 см.
- 4,5 ч.л. специи *гарам масала*
- 1 ч.л. нарезанных свежих листьев тимьяна
- 2 ч.л. дижонской горчицы
- 1 стакан промытой зеленой чечевицы
- Около 3 стаканов овощного бульона
- Около 1 ч.л. соли
- 1 ст. л. меда
- 1 мускатная тыква (около 900 г), очищенная от кожуры и семян и нарезанная на кубики примерно 2-2,5 см
- 220 г небольшой брюссельской капусты, нарезанной кусочками или измельченной
- 1/4 стакана апельсинового сока

Разогрейте духовку до 220°C.

На среднем или сильном огне нагрейте в кастрюле 3 ст.л. масла. Добавьте сельдерей, морковь, нарезанный лук и готовьте, часто помешивая, около 5 минут, пока овощи не станут мягкими.

Добавьте 2 ч.л. гарам масала и готовьте, помешивая, около 30 секунд. Затем всыпьте тимьян, добавьте 1 ч.л. горчицы и готовьте 1 минуту.

Теперь добавьте чечевицу, 3 стакана бульона и 1/2 ч.л. соли. Накройте крышкой и доведите до кипения, затем надо уменьшить огонь и тушить, пока чечевица не станет мягкой – около 40 минут. Время от времени проверяйте и при необходимости добавляйте еще бульона, чтобы она постоянно была покрыта жидкостью. (Если вы используете предварительно приготовленную консервированную чечевицу, просто добавьте ее в овощную смесь и следуйте рецепту дальше, добавив соль и перец по вкусу).

Между тем, в форме для запекания размером не более 25x35 см хорошенько перемешайте мед, 1/2 ч.л. соли, оставшиеся 4 ст.л. масла, 2,5 ч.л гарам масала и 1 ч.л. горчицы.

Возьмите нарезанную тыкву и хорошенько натрите получившейся смесью ее кусочки со всех сторон.

Запекайте в течение 15 минут. Добавьте кусочки лука и брюссельскую капусту и продолжайте готовить, пока овощи не станут мягкими (исследуем готовность, прокалывая кончиком ножа), то есть еще приблизительно 15-20 минут.

Затем слейте бульон, в котором варилась чечевица. Добавьте в нее горячий апельсиновый сок, перемешайте и переложите в неглубокую миску. Сверху выложите запеченные овощи и по вкусу приправьте их солью. Блюдо готово!

Яблочный кекс к чаю

Для верхнего слоя

- $\frac{1}{3}$ стакана сахара
- $\frac{3}{4}$ стакана муки
- $\frac{1}{4}$ ч.л. крупной соли
- $\frac{3}{4}$ ч.л. корицы
- $\frac{1}{4}$ стакана охлажденного несоленого маргарина, нарезанного

небольшими кусочками, или растительного масла

Для яблочной начинки

- $\frac{1}{2}$ стакана крупно нарезанных яблок (очищенных)
- 3 ст.л. коричневого сахара
- 2 ст.л. какао без добавления сахара
- $\frac{1}{4}$ стакана нарезанных обжаренных орехов на выбор

Для основы

- $\frac{1}{2}$ стакана несоленого маргарина комнатной температуры
- 2 стакана муки
- 1,5 ч.л. разрыхлителя
- $\frac{1}{2}$ ч.л. соды
- $\frac{1}{2}$ ч.л. крупной соли
- 1 стакан сахара
- 2 больших яйца комнатной температуры
- 1 стакан сметаны (или ее немолочного аналога)
- 1 ч.л. экстракта ванили



Photo by loveandoliveoil.com

Для верхнего слоя. Смешайте сахар, муку, соль и корицу в небольшой миске. Добавьте маргарин и аккуратно разминайте его пальцами до тех пор, пока смесь не достигнет консистенции песочного теста, будучи одновременно и цельной, и рассыпчатой. Тогда накройте и дайте постоять.

Для яблочной начинки. В небольшом сотейнике на среднем огне нагревайте яблоки, 2 ст.л. коричневого сахара и 2 ст.л. воды, постоянно помешивая, примерно 5 минут – пока дно посуды не станет почти сухим, а яблоки не будут покрыты сиропом. Переложите в небольшую миску и дайте остыть. Добавьте какао и оставшуюся столовую ложку коричневого сахара. Посыпьте орехами, перемешайте.

Для основы. Разогрейте духовку до 175°C. Смажьте маслом форму для выпекания диаметром 20-25 см. Можно постелить на дно формы пергаментную бумагу (в таком случае смажьте маслом пергамент).

В средней миске смешайте разрыхлитель, пищевую соду, соль и 2 стакана муки.

Используя электрический миксер, на высокой скорости взбивайте сахар с $\frac{1}{2}$ стакана маргарина до легкого воздушного состояния – примерно на протяжении 4 минут.

По одному добавляйте яйца, не прекращая взбивать, чтобы каждое из них в свою очередь успело хорошенько перемешаться с остальной массой. Теперь введите в смесь сметану и ваниль. В самом конце добавьте сухие ингредиенты.

Выложите половину теста на подготовленную форму. Сверху положите яблочную начинку, затем оставшееся тесто, и, наконец, верхний слой.

Выпекайте кекс примерно 45–55 минут, пока верх не станет золотисто-коричневым, а зубочистка не будет выходить чистой при тестировании пирога на готовность. Прежде, чем вынимать из формы, дайте десерту остыть.

Сноски

1. Подробнее о том, что такое *симаним*, вы можете прочитать на нашем сайте в статье «Что означают симаним в Рош а-Шана?».

Источник