

Что пекли на Пурим?

Пурим — праздник не только весёлый, но ещё и очень вкусный! У каждого из праздников есть свои особые угощения, но на Пурим больше всего сладостей и вкусной выпечки.

У евреев разных стран было специальное пуримское печенье: например, в Италии его называли «чамбелла ди Пурим», а в Греции – «диплес». Самое известное пуримское угощение — треугольные печенья оменташн*. Их делают и из рассыпчатого песочного теста, и из дрожжевого, а внутрь кладут самые разные начинки, но всегда сладкие: из фруктов, орехов, мака. Это в память о том, что Эстер в царском дворце питалась орехами, семечками и маковыми зёрнышками, когда не могла найти кошерной еды. Оменташн - это изобретение ашкеназских евреев, живших в Восточной Европе. Что же означает это название? И почему оменташн делают треугольными?

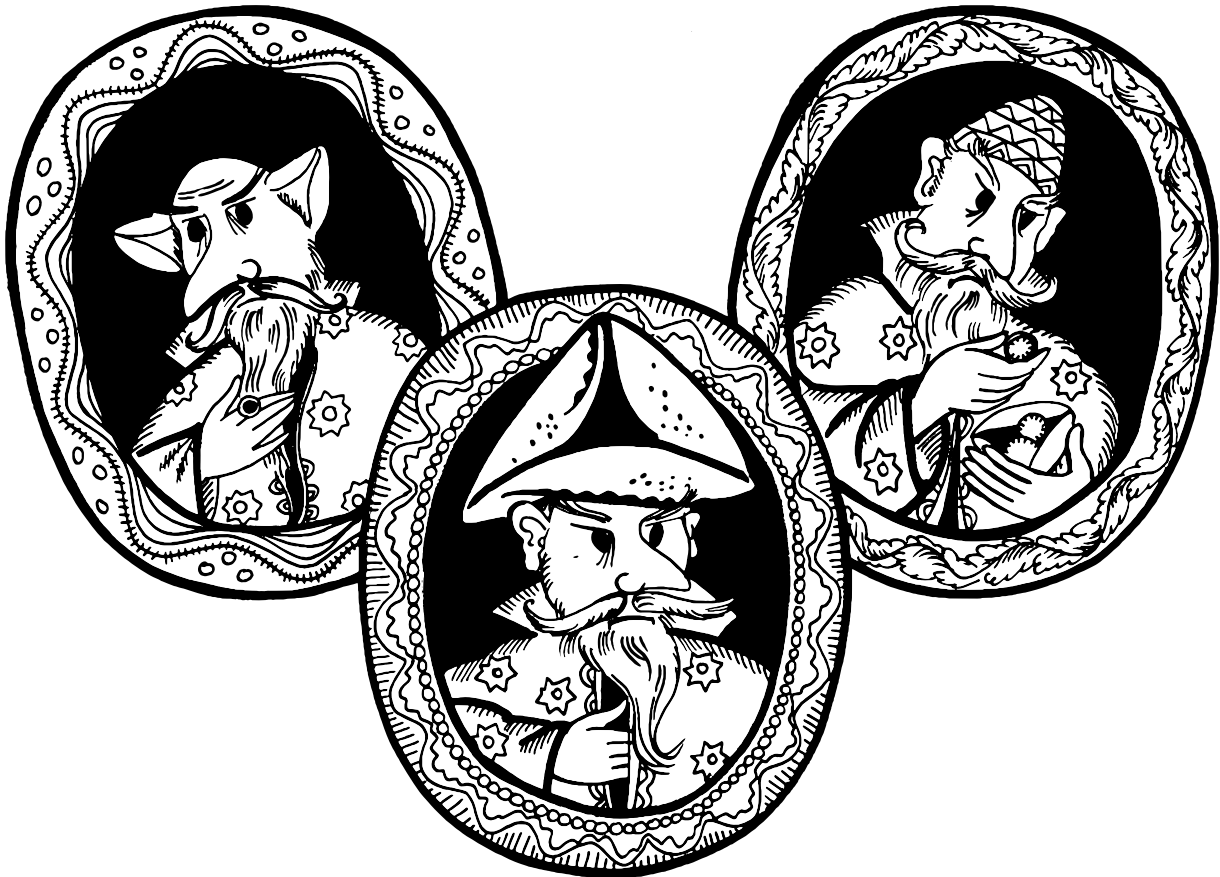
Чаще всего это печенье называют «уши Амана». Говорят, что у Амана были очень большие уши — он постоянно подслушивал, замышляя свои интриги. Нос у него тоже был немаленьким — он же совал его всюду, даже в дела, которые его не касались. Ещё вспоминают, как заносчивый Аман был унижен, когда ему пришлось исполнить царское повеление и наградить Мордехая. Оказывается, в старину использовали выражение «оторвать уши», если хотели рассказать об оскорблении — иными словами можно сказать, что Ахашверош своим приказом «надрал уши» Аману. Непонятно только, отчего же уши у Амана треугольные? Любой еврейский ребёнок вам объяснит: «Аман вёл себя по-свински, так что уши у него могли быть только такой формы».



* Часто встречаются разные написания этого слова: «оменташн», «хоменташн», «гоменташен» и даже «ументашен». Как же правильно, какая же буква должна стоять первой? На идиш это слово пишется װמענטשן — оно начинается с буквы «хей», звучащей, как придыхание. Идиш имел разные диалекты — в Литве говорили не так, как в Белоруссии, например. Так что это название самого любимого пуримского печенья произносили по-разному, так же стали записывать по-русски — отсюда получилось несколько вариантов.

Другие объясняют, что никакие это не уши Амана, а его шапка — известно, что в Персидской империи высокопоставленные царедворцы ходили в треугольных шапках. Только никто не знает, какой именно формы эти шапки были, — и поэтому Амана изображали то в колпаке, как у звездочёта, то в треуголке. Треуголка — это мужская шляпа, поля которой загнуты в виде треугольника — представляете шляпу барона Мюнхгаузена или капитана Джека Воробья? Евреи не были знакомы с бароном Мюнхгаузеном, зато хорошо знали французского императора Наполеона, который тоже носил треуголку — вот почему во времена Наполеона оменташн напоминали всем его знаменитую шляпу.

Но если разобраться с названием «оменташн» и попробовать его перевести, то получатся никакие не уши и не шапки, а кошельки. «Омен» - на идиш так произносилось имя Амана. А «таш» - пришедшее в идиш из немецкого слово, обозначающее карман или кошелёк. В Германии пекли пирожки с маковой начинкой и называли их «монташен» — «маковые кошелёчки». Евреи стали печь такие же на Пурим и так же называть их, а потом «монташен» превратились в «оменташн» - «кошельки Амана». Аман был взяточником, его карманы всегда оттопыривались от нечестно полученных денег.



Кулинария

Рекомендуемый возраст: 6-8 лет

Автор занятия и иллюстратор: Андрей Боровский



Когда в начале XX века евреи из разных стран стали приезжать в Эрец Исраэль, селиться на своей родной земле и мечтать о создании еврейского государства, они не только возделывали землю, строили новые города, но и возрождали иврит. Иврит многие столетия был языком молитвы и религиозного образования, на обыденные темы на нём не разговаривали, поэтому не было слов для многих вещей, их приходилось придумывать заново. В иврите у некоторых слов есть даже свои изобретатели — известно, кто придумал слово «мороженое», а кто - «телефон» и «троллейбус». И вот, поскольку на идиш говорить было совсем не модно, для оменташн тоже потребовалось придумать ивритское слово. Печенье назвали **озней-аман**, буквально - «уши Амана», так их теперь в Израиле и называют.

Она из главных заповедей Пурима — **мишлоах манот** — посылать друг другу подарки. Принято одаривать друзей, родственников и соседей всякими вкусностями. Поэтому каждой хозяйке было удобно испечь не один большой пирог, а наделать много оменташн, пирожков, плюшек и печенья, чтобы ими поделиться.

Мы рады поделиться с вами рецептом «ушей Амана».

Тесто:

- 2.5 стакана муки
- 1\2 стакана сахара
- 200 г холодного маргарина (кубиками)
- 2 желтка
- Щепотка соли

Маргарин порубить с мукой в крошку, добавить сахар и соль, размешать.

Отдельно размешать желтки, влить в крошку.

Замесить тесто, скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и поставить в холодильник на час.

Маковая начинка:

- 200 г молотого мака
- 1.5 ст. сахара
- 2 столовые ложки повидла или меда
- 50 г маргарина

Всё сварить вместе, остудить.

Кулинария

Рекомендуемый возраст: 6-8 лет

Автор занятия и иллюстратор: Андрей Боровский



Разогреть духовку до 180 градусов.

На поверхности, посыпанной мукой, раскатать тесто до толщины 3-5 мм и вырезать кружки диаметром 7.5 см.

Положить по 1-2 столовой ложки маковой начинки в середину и защипнуть кружок так, чтобы получилось три конца, а начинка торчала из середины.

Положить на противень и запекать около 15 минут до бледно-золотистого цвета.

Подавать теплыми или холодными, посыпав сахарной пудрой.

Приятного аппетита!