

Самый цимес

Слышали такое выражение — «**самый цимес**»? Так говорят про что-то очень-очень вкусное, вроде «mmm, вкуснятина!», «пальчики оближешь» или «самый смак!». Конечно же, это выражение еврейское, как и кушанье под названием «цимес». Что такое цимес, каков он на вкус и как его готовить?

Слово «цимес» пришло из идиша, языка восточно-европейских евреев, в иврит и даже осело в русской речи.

Идиш произошёл от немецкого: евреи, жившие в германских землях, стали использовать для повседневного общения один из диалектов немецкого, только записывать его стали еврейскими буквами, справа налево, как пишут на иврите. Для обозначения еврейских понятий остались слова из иврита, ведь в немецком не было таких важных для евреев слов, как «шабат», «раввин», «цдака», «синагога». После, когда евреи расселились в странах Восточной Европы, в идиш попало множество славянских слов — из польского, украинского, русского. Так что идиш — это уникальный язык, в котором за века перемешались, как в искусно сваренном блюде, слова из самых разных наречий. Поэтому корни слова «цимес» искать мы будем в идише, а найдём... в немецком. Слово произошло от выражения, обозначающего «гарнир», от немецкого «цум эссен» — «для еды», «к еде».

Евреи называли цимесом самые разные блюда. Цимес готовили из картошки и бобов, на курином бульоне или гусином жиру, делали цимес наваристый и сладкий, густой и жидкий. В Одессе цимесом называют сладость из засахаренной вишни.

Этим словом обозначали настолько разные блюда, что кажется, между ними нет ничего общего! Однако, один общий компонент всё-таки имеется — морковь, без которой цимес — не цимес. Морковь в цимесе — самое главное, изначально цимесом называли именно тушеную морковь.

Все любят сладкое: и дети, и взрослые. А представьте, какие сладости были доступны в еврейском местечке сто или двести лет назад? Конечно же, мёд! Всё остальное было редкостью, даже обычный сахар. Поэтому самой любимой сладостью стала морковь. Морковь и сама по себе сладкая, а если потушить её на огне, то она станет ещё слаще. А если вместе с сухофруктами — будет ещё вкуснее! Если же приготовить морковь в меду, получатся морковные цукаты — точно, пальчики оближешь! Поэтому кушанье из сладкой моркови, цимес, стало общим обозначением всего самого вкусного в речи местечковых гурманов.

Конечно же, цимес — это не блюдо на каждый день. Хозяйки готовили его по торжественным случаям, чтобы даже небогатое застолье сделать особенным, — на Шабат и по праздникам. Но даже и в эти дни цимес редко был самостоятельным блюдом — чаще его использовали как добавку или как украшение к основному кушанью. Например, мясное рагу или фаршированная рыба с добавлением сладкой моркови.

Было два традиционных повода, когда цимес торжественно водружали в центр праздничного стола на отдельном блюде, как специальное угощение. Первый — это свадьба: цимес был пожеланием жениху и невесте, чтобы жизнь их семьи была сладкой и радостной, такой же, как первый день их свадьбы.

А ещё без цимеса нельзя представить трапезу на Рош а-Шана — это традиционное блюдо новогоднего застолья.

В Рош а-Шана принято ставить на стол как можно больше сладкого, а блюда с горьким, кислым или солёным вкусом вообще не готовят. Если в другие праздники на столе могут оказаться любые напитки, то для новогоднего Кидуша выбирают самое сладкое вино. И хотя обычно в Шабат и праздники халу обмакивают в соль, то на Рош а-Шана — в мёд. Всё это — пожелание, чтобы наступающий год был сладким, счастливым, благополучным.

Понятно теперь, что из всей еврейской кухни самое вкусное — это цимес, а из всех разновидностей цимеса самый сладкий — конечно же, новогодний. Но и тут нет одного единственного рецепта: евреи жили в разных странах и готовили цимес по-разному. Например, на берегах Средиземного моря могли сделать цимес из моркови и фиников. А вот в Белоруссии финики не растут — там появился рецепт цимеса из моркови и сладкой свёклы. Интересно, какой же цимес подавали в доме героя нашей книги Гершона?

Гершон и его жена Фейга жили на берегу Чёрного моря, в Констанце. Это — портовый город в Румынии, где евреи селились издревле. Конечно же, кулинарные традиции здесь перемешались со временем — еврейские хозяйки учились хитростям румынских соседок, помнили турецкие рецепты (Констанца долгое время была колонией Турции), не забывали секреты своих прабабушек. И, конечно же, в портовом городе на рынке можно было найти плоды и специи со всех краёв света. Давайте попробуем приготовить необычный вариант этого еврейского блюда — цимес по-румынски.



Чтобы приготовить цимес, нам потребуется:

морковь — 1 кг;

лук-порей — 1 стебель;

кислые яблоки — 5 шт.;

тёмный изюм — 1 столовая ложка;

курага — 10 шт.;

орехи грецкие — 1/2 стакана;

лимон — 1 шт.

сахар коричневый — 2 столовых ложки;

мед — 1/2 стакана;

масло оливковое (extra virgin) — 3 столовых ложки;

специи (чабрец, корица, мускатный орех, имбирь, паприка) — по вкусу.

Оливковое масло нагреть в кастрюле с толстым дном. Белую часть лука-порея нарезать тонкими кружочками, положить в кастрюлю с коричневым сахаром и тушить, пока лук не станет золотистым. Кстати, а вы сможете ответить на вопрос, почему именно

лук-порей оказался в составе этого новогоднего блюда?

Морковь нарезать кружками, переложить в кастрюлю, залить на три четверти водой и тушить на среднем огне около 10 минут. Добавить к моркови изюм, курагу и нарезанные кубиками яблоки, очистив их от кожуры и семечек. Натереть туда же имбирь и цедру лимона.

Влить мёд, выжать сок из лимона и перемешать. Тушить медовый цимес 15 минут, пока морковь не размягчится. Но яблоки не должны при этом превратиться в пюре! Незадолго до окончания приготовления добавить специи: корицу, мускат, шалфей.

Одна из необычных особенностей кухни румынских евреев — любовь к перцу. Перец добавляется повсюду, даже в сладкие блюда. В оригинальном рецепте цимеса по-румынски используется жгучий чёрный перец для необычного вкуса и белый душистый — для аромата. Если не боитесь, то можете поэкспериментировать с перцами, но не увлекайтесь — перца может быть и совсем немного, чуть-чуть.

Мы предлагаем придать необычную нотку вкуса нашему блюду, добавив молотую паприку — ароматный красный перец. Паприка добавляется в последнюю очередь, в горячее блюдо, когда огонь уже выключен — иначе эта специя просто потеряет свой аромат.

Снять цимес с огня, добавить измельченные грецкие орехи, перемешать и выложить в красивое блюдо или пиалу. Теперь вы сможете удивить своих гостей на Рош а-Шана экзотическим рецептом — результатом нашего кулинарного расследования. Да так, что попробовав, каждый воскликнет: **«Ммм... Самый цимес!»**