

Правдивий цимес

Чи чули ви такий вислів — **«правдивий цимес»**? Так кажуть про щось дуже-дуже смачне, на кшталт «mmm, смакота!», «пальчики оближеш» або «чудовий смак!». Звичайно ж, цей вислів єврейський, як і страва під назвою «цимес». Що таке цимес, який він на смак і як його готувати?

Слово «цимес» прийшло з їдишу, мови східноєвропейських євреїв, до івриту і навіть осіло в російській мові.

Їдиш походить від німецької: євреї, які жили на німецьких землях, стали використовувати для повсякденного спілкування один з діалектів німецької, тільки записували його єврейськими літерами, справа наліво, як пишуть на івриті. Для позначення єврейських понять залишилися слова з івриту, адже в німецькій не було таких важливих для євреїв слів, як «шабат», «рабин», «цдака», «синагога». Потім, коли євреї розселилися в країнах Східної Європи, до їдишу потрапило безліч слов'янських слів — з польської, української, російської. Тому їдиш — це унікальна мова, в якій за століття перемішалися, як в майстерно звареній страві, слова з найрізноманітніших діалектів. Тому корені слова «цимес» ми шукатимемо в їдиші, а знайдемо... в німецькій. Слово походить від виразу, що позначає «гарнір», від німецького «цум ессен» — «для їжі», «до їжі».

Євреї називали цимесом найрізноманітніші страви. Цимес готували з картоплі й бобів, на курячому бульйоні або гусячому жиру, робили цимес наваристий і солодкий, густий і рідкий. В Одесі цимесом називають солодощі з зацукрованої вишні.

Етим 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 морковку.

Усі люблять солодке: і діти, і дорослі. А уявіть, які солодощі були доступні в єврейському містечку сто або двісті років тому? Звичайно ж, мед! Все інше було рідкістю, навіть звичайний цукор. Тому найулюбленішим смаколикком стала морква. Морква й сама собою солодка, а якщо потушувати її на вогні, то вона стане ще солодшою. А якщо разом із сухофруктами — буде ще смачніше! Якщо ж приготувати моркву з медом, вийдуть морквяні цукати — справді, пальчики оближеш! Тому їжа із солодкої моркви — цимес — стало загальним позначенням усього найсмачнішого у мові провінційних гурманів.

Звісно, цимес — це не страва на кожен день. Господині готували його на урочистості,

Кулінарні історії

Рекомендований вік: 6-8 років

Ерік А. Кіммель "Гершон і його чудовисько"

Автор заняття й ілюстратор: Андрій Боровський



щоб навіть небагате застілля зробити особливим, — на Шабат і свята. Але навіть в ці дні цимес мало коли був самостійною стравою — найчастіше його використовували як додаток або прикрасу до основної страви. Наприклад, м'ясне рагу або фарширована риба з додаванням солодкої моркви.

Було два традиційні приводи, коли цимес урочисто ставили в центрі святкового столу на окремому блюді, як особливе частування. Перший — це весілля: цимес був побажанням нареченому й нареченій, щоб життя їх сім'ї було солодким і радісним, як перший день їхнього весілля.

А ще без цимесу не можна уявити трапезу на Рош га-Шана — це традиційна страва новорічного застілля.

У Рош га-Шана заведено ставити на стіл якомога більше солодкого, а страви з гірким, кислим або солоним смаком взагалі не готують. Якщо в інші свята на столі можуть з'явитися будь-які напої, то для новорічного Кидушу вибирають найсолодше вино. І хоча зазвичай під час Шабату і свята халу вмочують у сіль, то на Рош га-Шана — в мед. Все це — побажання, щоб наступний рік був солодким, щасливим, успішним.

Зрозуміло тепер, що з усієї єврейської кухні найсмачніше — це цимес, а з усіх різновидів цимесу найсолодший — звичайно ж, новорічний. Але й тут немає одного-єдиного рецепта: євреї жили в різних країнах і готували цимес по-різному. Наприклад, на берегах Середземного моря могли зробити цимес з моркви й фініків. А ось у Білорусі фініки не ростуть — там з'явився рецепт цимесу з моркви й солодкого буряка. Цікаво, який цимес подавали удома в героя нашої книги Гершона?

Гершон і його дружина Фейга жили на березі Чорного моря, у Констанці. Це — портове місто в Румунії, де євреї селилися з давніх-давен. Звичайно ж, кулінарні традиції тут перемішалися з часом — єврейські господині вчилися хитрощам румунських сусідок, пам'ятали турецькі рецепти (Констанца довгий час була колонією Туреччини), але й не забували секрети своїх прабабусь. І, звичайно ж, у портовому місті на ринку можна було знайти плоди та спеції з усіх країн світу. Нумо спробуймо приготувати незвичайний варіант цієї дивовижної єврейської страви — цимес по-румунськи.

Кулінарні історії

Рекомендований вік: 6-8 років

Ерік А. Кіммель "Гершон і його чудовисько"

Автор заняття й ілюстратор: Андрій Боровський



Щоб приготувати цимес, нам знадобляться:

- морква — 1 кілограм
- цибуля-порей — 1 стебло
- кислі яблука — 5 штук
- темні родзинки — 1 столова ложка
- курага — 10 штук
- горіхи волоські — 1/2 склянки
- лимон — 1 штука
- цукор коричневий — 2 столових ложки
- мед — 1/2 склянки
- олія оливкова (extra virgin) — 3 столових ложки
- спеції (чебрець, кориця, мускатний горіх, імбир, паприка) — за смаком

Кулінарні історії

Рекомендований вік: 6-8 років

Ерік А. Кіммель "Гершон і його чудовисько"

Автор заняття й ілюстратор: Андрій Боровський



Оливкову олію треба нагріти в каструлі з товстим дном. Білу частину цибулі-порей нарізати тонкими кружальцями, покласти в каструлю з коричневим цукром і тушкувати, поки цибуля не стане золотистою. До речі, а ви зможете відповісти на запитання, чому саме цибуля-порей з'явилася у складі цієї новорічної страви?

Моркву треба нарізати кружальцями, перекласти в каструлю, залити на три чверті води й тушкувати на середньому вогні приблизно 10 хвилин. Додати до моркви родзинки, курагу й нарізані кубиками яблука, очистивши їх від шкірки та насіння. Натерти туди ж імбир і цедрю лимона.

Влити мед, вичавити сік з лимона й перемішати. Тушкувати медовий цимес 15 хвилин, поки морква не розм'якне. Але водночас яблука не повинні перетворитися у пюре! Незадовго до закінчення приготування додати спеції: корицю, мускат, шавлію.

Одна з незвичайних особливостей кухні румунських євреїв — любов до перцю. Його додають усюди, навіть у солодкі страви. В оригінальному рецепті цимесу по-румунськи використовується пекучий чорний перець для надзвичайного смаку і білий запашний — для аромату. Якщо не боїтеся, то можете поекспериментувати з перцями, але не захоплюйтеся — перцю може бути й зовсім небагато, трохи.

Пропонуємо надати нашій страві неповторної нотки смаку, додавши мелену паприку — ароматний червоний перець. Паприка додається насамкінець, в гарячу їжу, коли вогонь вже вимкнений — інакше ця спеція просто втратить свій аромат.

Зняти цимес з вогню, додати подрібнені волоські горіхи, перемішати й викласти в гарне блюдо або піалу. Тепер ви зможете здивувати своїх гостей на Рош га-Шана екзотичним рецептом — результатом нашого кулінарного розслідування. Та так, що кожен, хто скуштує, вигукне: **«Ммм... Правдивий цимес!»**