

## 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 печеня 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?

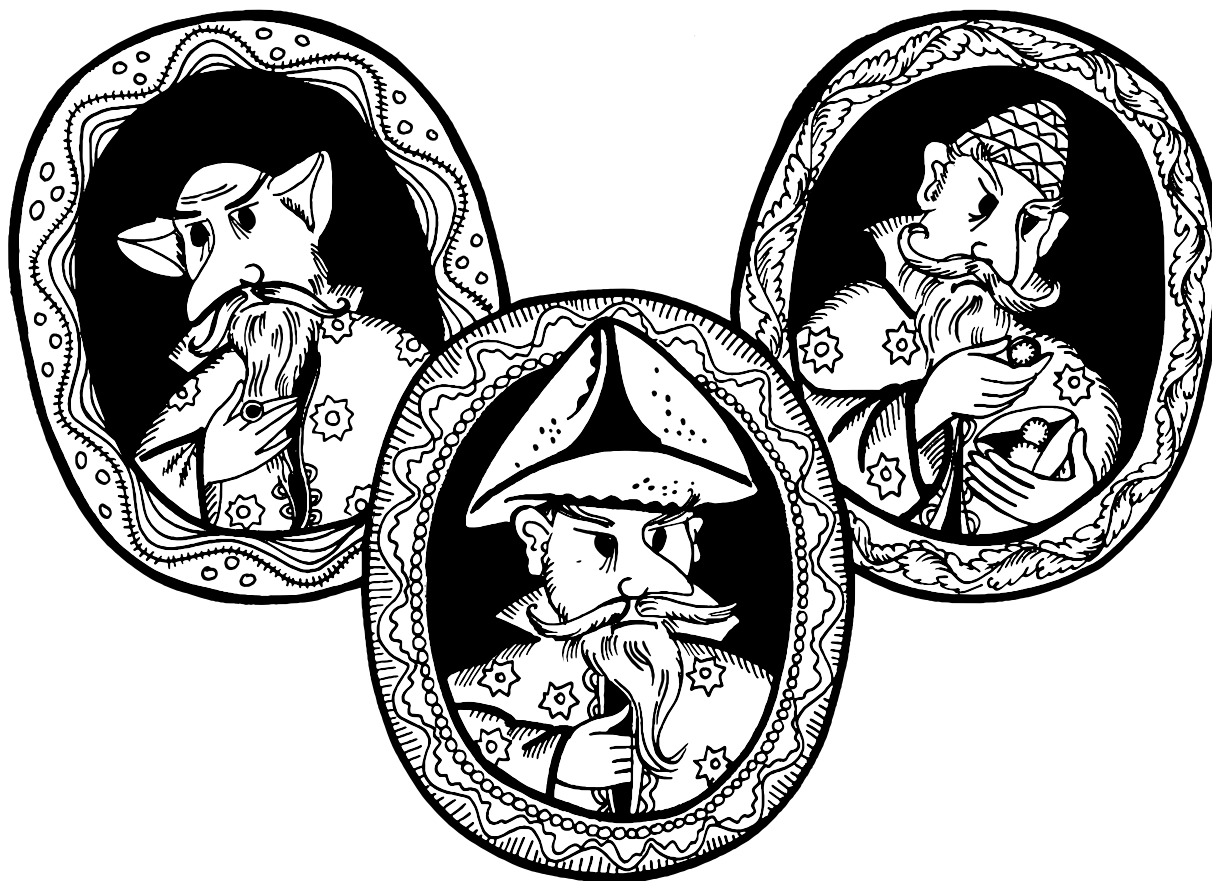
Чаще всего это печенье называют «уши Амана». Говорят, что у Амана были очень большие уши — он постоянно подслушивал, замышляя свои интриги. Нос у него тоже был немаленьким — он же совал его всюду, даже в дела, которые его не касались. Ещё вспоминают, как заносчивый Аман был унижен, когда ему пришлось 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  $\text{שמחמנה}$  — 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.



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 называли **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. В еврейских местечках России на Пурим были очень популярны пряники. Их делали специальные мастера и мастерицы и продавали к празднику на базаре — точно также, как мама Бася из нашей истории.

Помните «Сказку о рыбаке и рыбке» Александра Пушкина? Когда вредная старуха стала царицей, старик оробел и испугался от её важности: «Служат ей бояре да дворяне, наливают ей заморские вина, заедает она **пряником печатным**». Пряник — от слова «пряный», в тесто клали множество душистых специй. Поскольку в старину пряности стоили недёшево, то пряники стали праздничным угощением, а каждый день есть пряники могла себе позволить разве что царица, да и то — в сказке. А печатными пряники называли оттого, что на тесте отпечатывали со специальных форм разные рисунки.

Евреи делали свои печатные пряники. Мастера вырезали из прочного дерева пряничные доски с разными рисунками: узорами, птичками, человечками. Быть может, рецепты теста для пряников сто лет назад были примерно одинаковыми — что у еврейских мастеров, что у русских или украинских. Но вот рисунками пряники точно отличались. В музеях сохранились старинные еврейские доски для пряников — мы можем их внимательно рассмотреть.

Немало треугольных пряничных досок с разными узорами. Не только оменташн делали треугольными — в некоторых общинах было принято на Пурим печь треугольные пироги и сладкие халы. Объясняли треугольную форму тем, что каждый из углов означает одного из патриархов, прародителей еврейского народа: Авраама, Ицхака и Иакова.

Вот пряничные формы в виде царей и цариц в коронах — понятно, что они изображают Ахашвероша и Эстер. А вот — всадник на коне. Понятно, что это Мордехай — когда царь захотел наградить своего спасителя, Аман посоветовал нарядить его в царские одежды, посадить на лучшего коня и провести по всему городу — и Аману пришлось это сделать.

Чаще всего мы встретим пряники в виде рыбок. Месяцу адару, когда мы празднуем Пурим, соответствует созвездие Зодиака «Рыбы» — поэтому рыбки стали символом не только всего месяца, но и праздника.



Что же мы сегодня приготовим? Как печь «уши Амана», знают все. Наверняка, в вашей семье оменташн тоже пекут, причём с фамильным секретом. Мы же сегодня хотим поделиться с вами старинным еврейским рецептом теста для пряников. Знаете, где мы его нашли? В польской кулинарной книге, где он так и называется: «пряники по-еврейски» - многие народы, жившие по соседству с евреями, сохранили рецепты еврейских блюд в своей национальной кухне.

### **Чтобы приготовить пряники нам потребуется:**

мука — 2.5 стакана

мёд — 0.5 стакана

сливочное масло — 2 столовые ложки

сахар — 1 стакан

яичные желтки — 2 шт.

соль — 0.5 чайной ложки

корица — 0.25 чайной ложки

гвоздика молотая — 0.25 чайной ложки

Мед положить в кастрюлю или большую миску и слегка разогреть. Затем добавить сахар, яичные желтки, сливочное масло, гвоздику, корицу и соль и взбивать смесь до получения однородной массы. После этого всыпать просеянную муку, замесить тесто и хорошо его взбить.

А вот как поступить с приготовленным тестом дальше? Можно просто выложить его ровным слоем на смазанный маслом противень, смазать поверхность яйцом, поставить в разогретую духовку и выпекать на среднем огне в течение 35-45 минут. Готовый пряничный пласт разрезать на кусочки — и получатся вкусные пряники простой квадратной формы.

Можно раскатать тесто в пласт и нарезать пряники с помощью фигурных формочек — их можно найти почти на каждой кухне. Чтобы фигурки получались ровнее и сохраняли свои очертания, тесто хорошо заморозить — положить в морозильную камеру на пару часов, а потом уже раскатывать. Заморозка сделает тесто более упругим.

А можно, подобно Гершелю из нашей сказки, слепить из этого теста всё, что угодно, — это интереснее всего!

### **Приятного аппетита!**

Но поскольку мы готовим старинный рецепт из еврейского местечка, то пожелаем это же на идиш:

**Эст гезунтерхайт — кушайте на здоровье!**