

Рецепт доброго соседства - кулинарные секреты латкес

Хотите научиться готовить самое известное блюдо еврейского праздничного стола на Хануку? А заодно освоить национальные блюда украинской, белорусской, польской народных кухонь? Нам для этого потребуется всего лишь один простой рецепт – **латкес**, или картофельные оладьи.

В Польше картофельные оладьи называют **пляцки**. В Белоруссии те же оладьи – это **драники**. Точно так же их готовят на Украине, только называют по-другому – **деруны**. А если бы мы спросили у еврейских хозяек, то услышали бы название **латкес**.

Евреи жили в местечках-штетлах вместе со своими славянскими соседями – поляками, украинцами, белорусами. В каждом местечке звучали разные языки, люди ходили по одним и тем же улицам, дети вместе играли в одни игры – если ты живёшь в добром соседстве, то и жизнь с соседями становится общей.

В центре местечка раз в неделю устраивали рынок. Там можно было продать то, что сам вырастил или сделал, – и заработать денег. На рынке можно купить всё необходимое, а заодно узнать что-то новое. Именно на рынок отправлялся Гершеле Острополер, приходя в новое местечко – там узнавал все новости, там рассказывал свои байки.

Рынок в местечке начинался с того, что выбирали день для торговли. Если устроить рынок в субботу, не придут еврейские продавцы и покупатели, ведь в Шабат надо отдыхать, а не торговать. А если сделать

рынок в воскресенье, то не придут христиане, – в этот день нужно отправиться на службу в церковь или костёл. Поэтому в местечках рынок устраивали в четверг или в пятницу до обеда – чтобы всем было удобно.

Хозяйки шли на рынок и покупали одни и те же продукты. А потом делились рецептами – кто, как и что приготовил. Поэтому и кушанья у народов-соседей становились общими. Мы никогда не узнаем, кто на самом деле первым придумал готовить хрустящие оладьи из картошки, – это блюдо одинаково полюбилось всем, и теперь считается национальным у разных народов.

Но евреи говорили, что принесли этот рецепт с собой из Германии, а потом уже научили ему своих соседей, – и в этом есть историческая достоверность.

В Европе картофель появился после открытия Колумбом Америки в XVI веке. Сначала его выращивали только ради красивых цветочков, а есть и готовить научились не сразу. А в России картофель появился только при императоре Петре I в XVIII веке. Евреи, переселившиеся из германских земель в Польшу, а затем – в Беларусь и Украину, могли первыми из всех народов познакомиться с картофелем – до того, как картошка стала привычной едой в Российской империи.

Так что простые картофельные оладьи могут поведать немало интересного, а главное – напомнить о том, что такое рецепт доброго соседства!



А вот и рецепт...

Для приготовления драников-дерунов-пляцков-латкес нам понадобятся:

- 2 чашки очищенного и натёртого картофеля
- 1 натёртая луковица
- 3 взбитых яйца
- 2 столовые ложки молотой мацы или обычной муки
- полторы чайные ложки соли
- полчашки растительного масла для жарки

1. Как можно сильнее отожмите натёртый картофель через марлю.
2. Смешайте в миске картофель, лук, яйца, муку и соль.
3. В большой сковороде с толстым дном на среднем огне разогрейте масло. В горячее масло большой ложкой выкладывайте картофельную смесь и кухонной лопаткой прижимайте оладьи к дну, чтобы они были толщиной 0,5–1 см. Когда они подрумянятся с одной стороны, переверните их и дайте подрумяниться с другой. Промокните оладьи бумажным полотенцем. Подавайте горячими с яблочным повидлом и сметаной.