

«Хлеб бедности» или «вкус свободы»?

В Песах едят особый хлеб, пресный и жёсткий — мацу. Но это сейчас маца — нечастый гость у нас на столе, разве что только раз в году, в Песах. А когда-то в древности это и был обычный хлеб, на каждый день. Нельзя сказать, что именно евреи изобрели мацу. Наверное, такой хлеб появился сразу у разных народов, ведь проще рецепта не придумать: мука да вода — больше ничего. Даже без огня можно обойтись: мацу можно испечь даже на солнце. Говорят, что так ее пекли евреи во время странствия по пустыне, прямо на камнях под жарким солнцем. До сих пор так умеют печь пресные лепёшки бедуины — народ, живущий в пустыне.

В древности маца была обычным делом, так что никому бы и в голову не пришло подать её к праздничному столу. Бывает хлеб и повкуснее! Пресный хлеб ели в дороге, когда негде взять другого, его ели бедняки — когда лишь на него наберется муки или хватит денег. Потому мацу часто называют «хлебом бедности». «Хлебом бедности» она и была для евреев в Египте, пищей рабов и пленников.

Но маца стала символом Исхода. Опасаясь, что фараон передумает, евреи так быстро собрались в путь, что не стали ждать, пока тесто заквасится. И в долгом путешествии по пустыне к своей земле, обещанной Богом, тоже ели мацу. Маца стала воспоминанием об этом пути из рабства навстречу свободе! Вот почему мы едим мацу в Песах.

Хотя рецепт мацы предельно прост, она все равно в разные времена и в разных странах получалась у всех разной. Где-то мацу пекли из пшеничной муки, а где-то из ржаной и ячменной. Маца была у кого-то тоньше, у кого-то полтолще, и разного размера. Самую большую мацу пекли евреи Ирана — по метру в диаметре! И форма у мацы была различной. Традиционно маца, раскатанная вручную — это круглые лепёшки. Потом изобрели машины для раскатывания теста — такая маца похожа на квадратные страницы. В некоторых общинах специально делали фигурную мацу самых причудливых форм. Более того — в Средние века мацу даже украшали



рисунками! У художника было лишь несколько минут, чтобы успеть украсить мацу росписью — иначе она бы заквасилась и стала негодной. Поскольку такой способ украшения мацы был рискованным, то раввины, посоветовавшись, наложили на него запрет, и мы знаем о расписной маце только по картинкам в старинных рукописных книгах. Зато нет препятствий к тому, чтобы сделать на маце узор из дырочек. Тесто прокалывают, чтобы при выпечке воздух мог выходить, а не собираться внутри теста в пузырьки. Если мацу прокатывают валиком с зубцами, то дырочки будут похожи на строчки букв. Для круглой мацы делали доски с гвоздиками, забивая их по линиям разных узоров. Прижмёшь такую доску к раскатанной лепёшке — и она сразу покрыта множеством дырочек, и к тому же украшена необычным орнаментом. А если пекли мацу дома, то могли обойтись вилкой или выпросить у часовщика колёсико от механизма, насадить его на палочку и продырявить лепёшки с помощью такого самодельного приспособления.

Давайте попробуем самостоятельно испечь домашнюю мацу. Конечно же, пасхальную мацу готовят из специальной отобранной муки, в особой посуде и в специальных печах — иначе она не будет пригодна для Песаха. Накануне праздника можно попробовать повторить эксперимент наших предков и представить, как мацу пекли в старину. Как быстро старались испечь пресный хлеб наши предки, собиравшиеся в путь из Египта?

Нам потребуется:

- мука — 4 стакана
- вода — 3/4 стакана
- миска для теста, скалка, противень или большая сковорода
- и самое главное — часы или таймер

Подготовка

Скорость в приготовлении мацы — это главная составляющая успеха: всё нужно успеть за 18 минут максимум, иначе тесто успеет закваситься. Заранее приготовьте всё необходимое, прогрейте духовку до 250 градусов, заведите будильник или поставьте кухонный таймер и — на старт. Успеете ли вы уложиться в отведённое время?

Начали!

Чтобы замесить тесто, насыпьте муку в миску горкой, сделайте в центре ямку и начинайте понемногу вливать туда воду. Момент соединения муки и воды — это и есть тот момент, с которого засекают время. Вливайте воду постепенно, ложкой пододвигая муку к центру и размешивая. Когда вся мука смешается с водой, положите тесто на

доску и разминайте его руками, пока в нём не останется комочков и оно не перестанет прилипать к пальцам.

Разделите тесто на несколько частей (это будет зависеть от размера вашего противня или сковороды — каждый кусок предназначен для одной лепёшки). Скалкой раскатайте кусок теста в плоский круглый лист, сделайте в нём дырочки вилкой. Чем тоньше будет лист, тем быстрее маца будет готова и лучше пропечётся.

Выпекаем

Лист надо переложить на противень и отправить в духовку (заранее разогретую до 250 градусов). Маца выпекается на сухом чистом противне, его не нужно смазывать маслом или жиром. Достаточно 3-5 минут, чтобы маца была готова — как только она начнёт подрумяниваться, значит пора вынимать её из духовки. Можно испечь мацу и на открытом огне, на плите — на обычной сковородке. После выпечки маца должна окончательно остыть, а уж после этого можно её пробовать.

Что еще можно сделать из мацы?

Поскольку в Песах запрещено есть обычный хлеб и всё, что содержит муку (например, макароны), то потребовалось придумать специальные рецепты для всех дней праздника. И в них главным компонентом стала маца: однажды испеченная, она уже не заквасится и может стать частью других блюд. Что только не готовят из мацы! Начиная со сложного пасхального рецепта гефилте-фиш, фаршированной мацой, до очень простых клёцок с бульоном или разнообразных сладостей. Мы предлагаем два несложных рецепта пасхальных блюд.

Мацебрай — буквально «жареная маца» — традиционное блюдо евреев Восточной Европы, что-то вроде запеканки из мацы. Разновидностей множество: от мясного на бульоне до сладкого с вареньем. Попробуем приготовить самый простой мацебрай, с которого всё началось.

Чтобы приготовить мацебрай нам потребуется:

- маца - 3 стандартных листа
- вода или молоко — ½ стакана
- яйцо — 2 шт
- соль — 1 чайная ложка

Мацу поломать на кусочки и замочить в миске с водой на несколько секунд и слить воду. Взбить яйца с водой (или молоком), добавить соль, вылить в мацу и перемешать. Разогреть сковородку с маслом, выложить смесь и жарить с двух сторон, пока не

подрумьянится. Мацебрай можно посыпать сахаром или сахарной пудрой. Не менее вкусно есть горячий мацебрай с джемом или вареньем.

Имберлах — это традиционная сладость: маца, сваренная в меду. В старину в еврейских местечках имберлах был самым любимым лакомством детей в дни Песаха.

Чтобы приготовить имберлах нам потребуется:

- маца — 500 г
(поскольку стандартные упаковки по 1 кг, можно сказать — ½ пачки)
- мёд — 1 стакан
- имбирь — 2/3 чайной ложки
- оливковое масло ½ столовой ложки

Разломайте мацу на кусочки. В кастрюлю влейте мёд и разогрейте его на медленном огне, пока он не станет жидким. Добавьте имбирь (лучше — свежий, натёртый на мелкой тёрке, но можно использовать и сухой), оливковое масло, немного увеличьте огонь и добавьте мацу. Огонь должен быть таким, чтобы мед в кастрюле кипел. Варите мацу, помешивая деревянной ложкой или лопаткой, пока она не приобретет золотисто-коричневый цвет. Выключите огонь и выложите мацу на смоченную водой доску ровным слоем примерно в 1 см. Дайте пласту остыть и порежьте его на небольшие ромбики — сладость готова.

Радостного и кошерного Песаха!