

**Свято:** Ханука  
**Книга:** Ханука догори дриґом  
**Автор:** Елісса Брент Вайсман  
**Джерело:** [pjlibrary.org](http://pjlibrary.org)

## Ханукальні рецепти з усього світу

Євреї живуть по всьому світу, а це означає, що в нашому повсякденному житті є багато відмінностей. Але ми все ще маємо багато спільного, особливо, коли йдеться про традиції. Книга «Ханука догори дриґом», написана Еліссою Брент Вайсман і проілюстрована Омером Гофманом, розповідає про двоюрідних сестру та брата, один з яких живе в Північній Америці, а інша - в Австралії, і кожен з них вважає, що його святкування Хануки найкраще. Для Ноя з Нью-Йорка Ханука припадає на найтемнішу, найсніжнішу пору року. Для Нори в Новій Зеландії Ханука припадає на літні канікули. Коли для Ноа субота, для Нори неділя, і поки Ноа їсть пастромі з житом, Нора їсть хокі-покі в ріжку. Але коли починається Ханука, вони обидва запалюють свічки, співають благословення, їдять латкес (картопляні деруни) і суфганіот (пончики з желе), а також грають у севівон (дрейдел). Виявляється, єврейські свята можуть бути казковими незалежно від того, де вони святкуються.

Їсти смажену в олії їжу є традицією Хануки багато століть поспіль, це нагадує про прекрасне світло стародавніх олійних свічників і диво з олією, яке сталося в Єрусалимському храмі. Єврейські громади по всьому світу винайшли свої власні улюблені ханукальні страви, що базуються на питомих продуктах для місцевості, в якій живе певна громада.

На Хануку ми можемо дослідити багату мозаїку єврейського життя по всьому світу і відсвяткувати цінність клал Ізраель, לֶלֶךְ לְלֵךְ (єврейського народу) у всій його різноманітності. Як євреї, ми усі пов'язані, але в цей же час різноманітні, особливо коли справа доходить до того, що ми відправляємо в наші шлунки! Які з цих страв ви спробуєте? Розкажіть нам в інстанграмі і обов'язково позначте нашу сторінку @pjlibraryinua в своєму дописі. *Посилння ведуть на оригінальні рецепти, користуйтеся гугл-перекладачем, якщо не володієте англійською.*

### **Баклажани з медом \ Berenjenas con Miel**

Ця страва з баклажанів з медом родом з Іспанії.

Баклажани з медом від Vered's Israeli Cooking <https://veredguttman.com/andalusian-fried-eggplant-and-honey-berenjenas-con-miel/>

Смажені баклажани з медом з журналу Tablet  
<https://www.tabletmag.com/recipes/berenjena-con-miel>

### **Бімуелос \ Bimuelos**

Бімуело - це оладки з тіста, вмочені в сироп, які люблять у багатьох сефардських родинах.

Рецепт бімуело від PJ <https://pjlibrary.org/beyond-books/pjblog/november-2022/kid-friendly-hanukkah-recipe-bimuelo>

### **Гулаб Джамун**

Сім'ї з Індії люблять ці кульки з тіста, обсмажені в кокосовій олії та вмочені в сиропі.

Гулаб Джамун від Маніта Чаухана на сайті Saveur <https://www.saveur.com/recipes/gulab-jamun-recipe/>

Пізнавальне: пікантна історія єврейської кухні Індії від журналу «Момент» <https://momentmag.com/talk-of-the-table-jan-feb-2013/>

**Свято:** Ханука  
**Книга:** Ханука догори дриґом  
**Автор:** Елісса Brent Вайсман  
**Джерело:** [pjlibrary.org](http://pjlibrary.org)

### Папанаси \ Papanasi

Ці смажені у фритюрі пончики з Румунії наповнені сирною начинкою та политі вишневим джемом і сметаною.

Румунські пончики з сиром від Delicious Romania

<http://www.deliciousromania.com/recipes/desserts/romanian-cheese-doughnuts-papanasi/>

### Патаконес \ Patacones

Патаконе, які іноді називають тостонами, - це оладки з подорожника, популярна страва в Колумбії, Коста-Ріці та інших країнах Латинської Америки і Карибського басейну.

Колумбійська Ханука через «Єврейське відлуння» <https://jewishecho.com/food/a-colombian-chanukah/>

Чому варто приготувати латкі *патакони* від Food52 <https://food52.com/blog/26845-how-to-make-latke-patacones>

Пов'язане: Виготовлення тостонів на Хануку <https://www.facebook.com/watch/?v=2171241876382342>

### Precipizi

Ці маленькі смажені кульки з тіста, підсолоджені теплим медом, - класичний італійський десерт на Хануку.

Рецепт преципіці з сайту Kosher.com <https://www.kosher.com/recipe/precipizi-fried-honey-balls-12166/>

### Сфендж \ Sfenj

Сфендж - це смажені у фритюрі кільцеподібні пончики з Марокко.

Рецепт з сайту The Spruce Eats <https://www.thespruceeats.com/sfenj-recipe-moroccan-doughnuts-2394817>

### Зенгула \ Zengoula

Для багатьох іракських євреїв цей воронкоподібний пиріг з лимоном, медом і цукровою пудрою є особливим ханукальним частуванням.

Готуйте разом: *Зенгула* в Instagram-акаунті Jewishbyjamie

<https://www.instagram.com/jewishbyjamie/reel/C0uNBWHLgNj/>

*Зенгула* з лимонним сиропом від Jewish Journal

<https://jewishjournal.com/culture/food/179806/>

**Смачної та затишної Хануки!**