

ББК 36.997

И77

Автор идеи, дегустация:

Валерий Штейнбах

Филологическая архитектура:

Мария Казачкова

Графический дизайн:

Филипп Шарец

Архивы рецептов семей:

Гамза–Колыш–Гельфер — Вильна, Динабург,

Нижний Новгород (Канавино)

Беккер–Хармель — Кёнигсберг, Пинск, Витебск

Коган–Каган–Дун — Могилёв, Климовичи, с. Родня

Коган, Ирины — Москва

Ирина-Коган Вероника, Сушкова-Ирина Янкелика

И77 Цимус-цимес по-московски и канавински. 2-е издание, переработанное. — М. : Издательский дом «Коган и Барановский», 2017. — 176 с. + 48 с. вкл.

ISBN 978-5-906132-11-6

Книга о старинной литовско-белорусской еврейской кухне. С изложением традиций ее приготовления и употребления. Авторы: философ, психолог, врач и юрист Вероника Ирина-Коган, арфистка, адвокат, культуролог Янкелика Сушкова-Ирина.

ББК 36.997

Подписано в печать 21.05.2017. Формат 84x108/32.

Гарнитура Minion Pro. Усл. п.л. 5,71 + 0,76 вкл.

Тираж 1000 экз. Изд. № 303.

Издательство «Человек». 117218, Москва, а/я 111

Телефоны отдела реализации: 8 499 124-01-73,

8 495 662-64-30, 8 495 662-64-31

E-mail: olimppress@yandex.ru, www.olimppress.ru

Отпечатано в АО «Т 8 Издательские Технологии» (АО «Т 8»)

г. Москва, Волгоградский проспект, дом 42, корп. 5.

© Ирина-Коган В., Сушкова-Ирина Я.,
текст, фото, 2017

© Издательство «Коган и Барановский», 2017

ISBN 978-5-906132-11-6

Содержание

<i>Напутствие вместо предисловия</i>	14
<i>В ресторане у Никочки</i>	15
<i>Бабушкины запреты — бабушкины секреты</i>	21

ЗАКУСКИ ДЛЯ ЗАТРАВКИ

Форшмак — рубленая селедка	28
<i>Памятки прабабушки из Двинска</i>	29
Салат из свеклы	29
Салат из картофеля	29
<i>Бабушкины рассказы</i>	30
Редька с гусиным жиром	30
Гекахе ливер — печеночный паштет	31
<i>Бабушкины ремарки</i>	31
Куриный паштет	32
Сельдь под шубой — селедочный торт	32
Хрен домашний	32
Хрен со свеклой	33
Салат яблочный с брусничным вареньем и хреном	33
Салат из кабачков с хреном	33
Салат из помидоров с хреном	34
Салат из хрена, яблок и моркови	34
Опята с хреном	34
Яйца с хреном	35
Салат из свеклы с хреном	35
Салат из репы со сметаной	35
Салат из кабачков с редькой	36
Салат из редьки	36
Салат сырный с редькой	36
Салат из свеклы, редьки и моркови	36
Салат из редьки с луком	37
Салат из редьки с орехами	37
Салат из редьки и яблок	37

Салат из редьки со сметаной.....	37
Салат «Цезарь».....	38
Салат «Мимоза».....	38
Бабушкин Ирин салат из красной или белокочанной капусты.....	38
Сырная паста с оливками по-израильски.....	39
Хумус.....	39
Хацилим пильпель.....	40
Салаты от Майи Немировской.....	40
Надуги.....	41
Пхали.....	41
<i>Бабушкины секреты</i>	42
Салат из помидоров, яблок, персиков.....	44
Овощной салат.....	44
Салат помидорный.....	44
Яичница с помидорами.....	44
Любимые жареные помидоры.....	44
Помидоры, фаршированные сыром.....	45
Помидоры с моцареллой.....	45

РЫБА

Гефилте фиш с жареным луком.....	46
Гефилте фиш тушеная.....	47
Гефилте фиш запеченная.....	47
Гефилте фиш с сырым луком.....	48
Гефилте фиш.....	48
Гефилте фиш в бульоне.....	49
Гамзовская фаршированная рыба.....	49
<i>Семейные украденные секреты</i>	50
Гефилте фиш — «Ленивая хозяйка».....	51
Ремарки XXI века: ленивая рыба по-нашему.....	52
Судак заливной в желтом соусе.....	52
<i>Воспоминания о бабушкиной рыбе</i>	53
Рыба кисло-сладкая.....	53

Рыба, запеченная в томатном соусе.....	53
Кугл рыбный.....	54
Рыба консервированная.....	54

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодец (студень)	56
Винегрет с сельдью	56
Сациви	56
Жульен	57
Селедка в майонезе	58
Маринованная селедка.....	58

СУПЫ

Индюшиный бульон.....	59
Бульон куриный	60
Бульон мясной	60
<i>Советы и запреты бабушки Фанни</i>	61
Уха из семги	61
<i>Дедушкины уроки</i>	61
Суп фасолевый с картофелем	62
Суп щавелевый — холодные зеленые щи.....	63
Борщ, борщок — вечная еда.....	63
Борщ.....	64
<i>Бабушкины секреты</i>	65
Борщ холодный красный — свекольник.....	66
Суп гороховый с копченой ногой	66
Суп грибной.....	67
<i>Бабье лето</i>	68
Суп картофельный с молоком	69
Суп-пюре овощной.....	70
Овощная толкушка для маленьких	70
<i>Бабушкины запреты</i>	71

ХОЛОДНОЕ по-московски и канавински

Холодец-студень — мясной.....	72
-------------------------------	----

<i>Бабушкины запреты</i>	72
Холодец-студень — куриный.....	73

ПТИЦА

Фирменное блюдо — фаршированная шейка гуся	
Гефилте гезеле	75
<i>Бабушкины секреты и советы</i>	75
Шейка фаршированная куриная.....	76
Утка, нафаршированная черносливом и яблоками.....	77
Котлета куриная	77
Медово-лимонные куриные ножки.....	78
Куриные крылышки на гриле.....	78
Чахохбили Генриетты.....	79
<i>Из бабушкиных секретов</i>	80
Курица Майи	80
Палочка-выручалочка тети Розы	84
«Куриная рыба»	85

МЯСО

Жаркое с черносливом	88
Эсик-флейш: кисло-сладкое мясо	88
Кисло-сладкое мясо по-еврейски.....	89
Кишки фаршированные	90
Капуста тушеная с мясом.....	91
Цветная капуста	91
Плов на костре	92
<i>Бабушкины Никины секреты</i>	92
Чолнт	92
Говядина с курагой.....	93
Бефстроганов	93
Голубцы с мясом	94
Стейк	94
Перец фаршированный	95
Руллет из рубленой говядины	95
Кошерный цимус — морковник.....	96

ГАРНИРЫ

Домашняя лапша.....	97
Зеленый гарнир.....	98
Зеленый гарнир гороховый	98
Картофельное пюре с чесноком	98
Картофельное пюре с жареным луком	99
Рис с овощами.....	99
Спагетти с базиликом	99
Макароны по-флотски.....	99
Макароны по-флотски с грибами	100
Макароны с сыром.....	100
Макароны с творогом	101
Макароны с томатом и грибами	101
Фалафель	101
Кабачки в сметанном соусе	102
Артишоки с чесноком	103

ГАРНИРЫ — САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кугель из лапши с яблоками и корицей.....	104
Кугл из лука-порея, шпината и цуккини.....	104
Иерусалимский кугл.....	105
Овощной кугл	106
Цветная капуста в сухарях с чесноком.....	106
Цветная капуста просто по-еврейски.....	107
Фасоль с грецким орехом.....	107
Вареная фасоль	108
Гамзовские гарнирные изобретения	108
Жареные яблоки.....	109
Жареная айва	109
Жареные огурцы	109
Жареные персики, абрикосы	109
Жареные бананы	109
Жареный ананас.....	109

ОЛАДУШКИ, ОЛАДЫ

Картофельные оладушки	110
Картофельные латкес	110
Латкес (почти сырнички) из домашнего сыра	111
<i>Бабушкины секреты</i>	111
Наши оладушки картофельные	112
Олады	112
Олады с яблоками	113
Олады тыквенные	113
Олады кислые	113
Олады капустные	114
Олады из сухарей и изюма	114
Олады с простоквашей	114
Олады с клюквой	114
Олады из кукурузной муки	115
Блины тети-Шурины	115
Блины с мясом	116
Бабушкин Ирин компот	116
Кисель и желе из клюквы по-московски	117
Кисель в памяти	117

МАЦА

Кнейдлах: клецки из мацовой муки	118
Хремзлах	119
Бабка из мацы	120
Имберлах — маца, сваренная в меду	120
Омлет из мацы	120
Олады из шпината и мацы	120
<i>Бабушкины секреты</i>	121
Бабка из мацы на четыре яйца	121
Оладушки из мацы	121
Булочки из мацовой муки	122
Блинчики из мацы	122
Гренки из мацы	122

Пасхальная лапша	123
Лазанья с баклажанами	123
Шарики из мацы с грибами и мясом	124
Оладьи с медом и орехами	124
Торт «Наполеон»	125
Тейглах (1)	125
Тейглах (2)	126
Айнгемахц	127
<i>Бабушкины секреты</i>	127
Хреймзлах в канавинской редакции	128

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Соленые огурцы	129
Огурцы «Острые»	129
Огурцы «Хрустящие»	130
Огурцы маринованные	130
Соленое «Ассорти» на зиму	131
Соленье из капусты и перца	131
Соленые огурцы (канавинские)	132
Соленья горьковчан	132
Семга слабосоленая	134
Томаты лимонные	134
Томаты зеленые соленые	134
Чеснок маринованный	135
Сельдерей маринованный	135
Моченые яблоки	135
Мамины-Иркины моченые яблоки	136
Капуста, квашенная с морковью	137
<i>Секреты заправки капусты</i>	138
Капуста провансаль	138
Правнучкины гогошары из желтого и красного перца	138
Арбуз соленый	139
Арбуз маринованный	139

Соленые лимоны	140
Протертые лимоны	140
Маринованные овощи	140
Бабушкины заготовки, или еды впрок	141
Сельдь маринованная, не портящаяся	142
Сударики-сухарики	143
Варенье Бронино недоваренное	143
Цимес из тыквы	143
Цимус (цимес) — морковник	144
Бутерброды	145

КУЛЕ-БЯКИ

Кулебяка с мясом	147
Кулебяка с капустой	147

НА СЛАДКОЕ — ДЕСЕРТ

Картофельный торт	148
Цимес из моркови, яблок и изюма	149
Цимес картофельный с черносливом	149
Лекех-медовик	150
Онег-лекех	150
Цукер-лекех	151
Струдель или штрудель	151
Штрудель с маком	152
Творожный штрудель	152
Тейглах	153
Флуден с вишневым вареньем	153
Флуден многослойный	154
Айнгемахц	155
<i>Бабушкины заветы</i>	155
Гоменташ	156
Печенье земелах	159
Харосет	160
Пончики	160
Суфганийот	160

Хала.....	161
Ватрушки с творогом	163
Маринина ватрушка с цитрусовыми.....	163
Имберлех.....	164
Крендель.....	164
Лэкех или лэках, а может быть, лэкэх	166
<i>Бабушкины секреты</i>	166
Лэкех Диначки Коган	166
Безе	167
<i>Бабушкины Никины секреты</i>	167
Мазурка	168
Наполеон	168
Рулёт с маком	169
Маковки мон фингерлех.....	171
Маковники-монелах.....	171
Булочки с маком и медом.....	171
Новое поколение на старых гамзовских пирогах	172
Тесто «Утопленник»	172
Шарлотка.....	174
<i>Бабушкины секреты</i>	174
Хоменташен с черносливом	174
<i>Рассказывали бабушки</i>	175
ЭЛЕМЕНТЫ СЕРВИРОВКИ.....	177
<i>Рассказывает Янкелика</i>	
Из истории.....	190
Ежедневная еда	193
Праздники.....	194
Новый год!	205
Моя самостоятельная кухня.....	206
Салаты.....	208