



*Лизе Друкер
любимой маме
посвящается*





Кулинарная книга
Дорит Голендер-Друкер

Домашние
СЕКРЕТЫ
ПОСОЛЬСКОЙ
КУХНИ

.....

Издательство АСТ
Москва



УДК 641.55
ББК 36.997
Г60

Голендер-Друкер, Дорит.

Г60 Домашние секреты посольской кухни / Д. Голендер-Друкер. — Москва :
Издательство АСТ, 2018. — 192 с.

ISBN 978-5-17-105291-1

Вашему вниманию предлагается кулинарная книга бывшего посла Израиля в России, журналистки Дорит Голендер-Друкер. Простые в приготовлении и необычные блюда, которыми можно удивить и по-настоящему порадовать гостей любого статуса и ранга. Рецепты не профессионального повара, но современной занятой женщины, желающей, при случае, порадовать семью, но и вынужденной порой принимать у себя дома высокопоставленных чиновников. Блюда, объединявшие государства и культуры, без труда объединят ваших родственников и близких.

Издание для досуга
Серия «Звезда кулинарии»

Дорит Голендер-Друкер

6+ **Домашние секреты посольской кухни**

Ответственный редактор Е. Ульшина
Технический редактор Т. Тимошина
Корректор Е. Рябинина
Оформление обложки Д. Агаонов
Компьютерная верстка А. Колганов

Подписано в печать 06.08.2018. Формат 84x108/16
Усл. печ. л. 20,16. Тираж 2000 экз. Заказ № .

ООО «Издательство АСТ»
129085, г. Москва, Звездный бульвар, д.21,
строение 1, комната 39

«Баспа Аста» деген ООО
129085, қ. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, уй 21, 1 құрылым, 39 бөлме
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию в республике Казахстан:
ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор
және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92

Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

© Дорит Голендер-Друкер, 2018
© ООО «Издательство АСТ», 2018

СОДЕРЖАНИЕ

Почему я написала эту книгу ❧ **6**

О культуре еврейской еды ❧ **8**

ТРАПЕЗА НАЧИНАЕТСЯ

Салаты и другие закуски ❧ **12**

Супы ❧ **42**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Мясо и птица ❧ **56**

Рыбный день ❧ **72**

Гарниры ❧ **86**

У НАС НА КУХНЕ

Соусы ❧ **100**

Несладкая выпечка, пироги и запеканки ❧ **106**

А что на сладкое? ❧ **132**

ИЗ ЕВРЕЙСКОЙ КУЛИНАРНОЙ КЛАССИКИ ❧ **154**

Что такое “кошер” и с чем его едят? ❧ **156**

Израильская кухня - торжество стиля “фьюжн” ❧ **158**

КУХНЯ АШКЕНАЗОВ: РЕЦЕПТЫ МОЕЙ МАМЫ ❧ **160**

ШЕДЕВРЫ СЕФАРДСКОЙ КУХНИ ❧ **174**

Почему я написала эту книгу



ту книгу меня побудили написать сыновья – Шарон и Ави. Они частенько говорят, рассаживаясь у накрытого стола: «Мама, такой еды, как у тебя, нигде не найдешь. Открой ты ресторан, он пользовался бы огромной популярностью».

Но, полагаю, такие слова звучат во многих семьях. Ведь обычно выросшие дети больше всего на свете любят еду, приготовленную материнскими руками.

Умение готовить я переняла от мамы, Лизы Друкер. Впрочем, подозреваю, в нашей семье этот дар передается генетически. Моя бабушка Шуля до Второй мировой войны владела в литовском местечке Йонава (поставить ударение) бензозаправочной станцией, а при ней – постоянным двором и ресторанчиком. Проезжие заправляли машины, и многие заходили подкрепиться «на дорожку».

Но были и такие, что специально заезжали в Йонаву, чтобы отведать знаменитые деликатесы Шули. Ее фаршированная рыба, форшмак, цимес, кугель, запеченные утки и гуси славились на всю округу. Восхищенные воспоминания о ее кулинарных изысках мне до сих пор доводится слышать от тех, кому хоть раз довелось их отведать. А ведь бабушки давным-давно нет на свете, она (как и почти вся наша семья) погибла от рук нацистов вскоре после начала войны, задолго до моего рождения.

Однако бабушкины кулинарные и житейские принципы продолжали жить в нашей семье. Кухня, готовка, домашняя еда всегда объединяли, сближали нас друг с другом. Семья привычно собиралась за столом в пятницу и субботу, в праздники да и просто так, без особого повода. Даже в самые трудные, а порой и голодные времена мы не забывали, что самое главное – быть вместе. Беседовать, делиться, советоваться, спорить... Видеть друг друга. А для этого нужно приготовить, накрыть на стол, позвать к столу. Для меня это всегда

БЫЛО ЕСТЕСТВЕННОЙ ЧАСТЬЮ ЖИЗНИ, ОДНИМ ИЗ НЕПРЕЛОЖНЫХ ПРАВИЛ СЕМЕЙНОГО УСТАВА – ТЕХ, КТО ТЕБЕ ДОРОГ, КОРМИТЬ ВКУСНО, СЫТНО, С ЛЮБОВЬЮ.

Эти слова – не исповедь и не мемуары. Скорее внутренняя потребность объяснить миру (и в первую очередь – своим детям) решение издать кулинарную книгу, так как открытие ресторана в мои планы пока не входит.

У меня, как и у многих хозяек, за долгие годы несения «кухонной вахты» накопилось немало рецептов – как на бумаге, так и в памяти. Многие из них – кулинарные находки мамы, тети, подруг и знакомых. И все они, на мой взгляд, легки в приготовлении. Я не профессиональный шеф-повар, наоборот, всю жизнь сочетала карьеру и заботу о семье. Поэтому выношу на ваш суд лишь то, что готовится просто, получается вкусно и проверено годами практики. И, что немаловажно, большинство этих блюд выдержало испытание зваными обедами и ужинами во время моей дипломатической карьеры. Поэтому, готовя по моим рецептам, вы можете быть уверены – ваши близкие и друзья отведают те же блюда, которыми потчевали послов, консулов, атташе, актеров, художников, известных людей и представителей дипломатической элиты всего мира.

Недостаточно просто соединять продукты строго по инструкции. Процесс приготовления пищи надо любить... Мне повезло: судьба преподнесла мне этот дар.

В книге, которую вы держите в руках, собраны рецепты блюд израильской, еврейской и других кухонь мира. Надеюсь, она заинтересует всех, кто неравнодушен к вкусной еде и процессу ее создания.

Я с радостью делюсь своими находками с вами. Но и сама имею ответную просьбу – постарайтесь всегда готовить с любовью. Очень вас об этом прошу.

Ну, а теперь... Приятного аппетита!

Хочу поблагодарить всех, кто был причастен к созданию этой книги, и тех, кто поделился своими рецептами.

В первую очередь – моего мужа Эли, отважного дегустатора и самого преданного друга.

А также – любимых и близких людей: замечательного художника-графика Арье Глуха, художника-фотографа Нисана Канаса, секретаря и многолетнюю помощницу Иду Гельфанд и редактора Елену Левин-Циринскую.

О культуре еврейской еды

Б

УДЕМ ОТКРОВЕННЫ: ИЗРАИЛЬТЯНЕ ЛЮБЯТ ХОРОШО ПОЕСТЬ. Собственно, на бытовом уровне любой еврейский праздник можно выразить одной-единственной фразой: «Враги пытались нас уничтожить, но у них ничего не вышло – так давайте же закусим в память об этом».

Конечно, у праздников есть и гораздо более глубокое духовное, порой мистическое значение. Но большинство израильтян в первую очередь отдают дань почтения кулинарному аспекту события.

Так, в праздник первого урожая и дарования Торы – Шавуот (Пятидесятницу) – вся страна в едином порыве соревнуется в приготовлении молочных блюд: это и запеканки и творожные торты, и лазаньи и блинчики, и рыба в сливочном соусе и салат с жареным сыром...

В День независимости, именуемый также днем мангала, вся страна как туманом покрыта дымкой многочисленных пикников. Кто не выбрался поесть на природу, устраивает застолье на собственном балконе или в скверике возле дома.

В канун праздников Песах и Рош а-Шана супермаркеты работают с тройной нагрузкой, но рыбу к праздничному столу стоит купить заранее: достать свежего карпа за день до праздника – миссия почти невыполнимая ...

Неудивительно, что при столь трепетном отношении к пище в стране образовался своеобразный культ еды: мужчины, женщины и даже дети самозабвенно проводят досуг у плиты. У любого кулинара-любителя существует собственный, единственно верный рецепт приготовления популярных блюд – и он готов отстаивать свое мнение до последнего (с перерывом на приготовление очередного шедевра).

Я бесконечно рада возможности поделиться с читателями некоторыми – к сожалению, далеко не всеми – рецептами израильской кухни. Надеюсь, вы полюбите их так же, как и я.



ТРАПЕЗА НАЧИНАЕТСЯ







САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Рецептом поделилась Дафна Арэль, с которой мы много лет проработали вместе на радио. Заботливая мать и гудесная хозяйка, на своей кухне она сочетает богатые традиции восточной кухни с практичностью современной занятой женщины. Этот салат – наглядный пример того, как приготовить вкуснейшее блюдо быстро, просто, используя минимум продуктов.



Вам понадобится:

Баклажаны
Лук

3-4 штуки
2 штуки

Томатная паста 250 г
Соль, перец,
растительное масло, лимонный сок

Способ приготовления:

- 🌀 Баклажаны целиком запечь на гриле до готовности (перевернуть один раз). Очистить шкурку. Сложить в большую посуду.
- 🌀 Обжарить мелко нарезанный лук, добавить в баклажаны вместе с маслом.
- 🌀 Тщательно взбить баклажаны и лук.
- 🌀 Добавить томатную пасту, соль и перец по вкусу, перемешать. Подавать в теплом или холодном виде.



БАКЛАЖАНЫ ТЕТИ ЛЕНЫ

Полагаю, вы уже догадались, что баклажаны занимают почетное место в длинном списке израильских салатов. Ну, а уж баклажаны по рецепту моей любимой тетушки украсят как обычный обед или ужин, так и любой праздничный стол. Это один из вариантов знаменитого израильского «салата хаулим», но простота его приготовления просто поражает.



Вам понадобится:

Баклажаны	2-3 штуки
Грецкие орехи	100 г
Чеснок	3-4 зубчика
Майонез, растительное масло, соль, перец – по вкусу	

Способ приготовления:

- ✂ Нарезать баклажаны (со шкуркой) кубиками и измельчить в блендере до однородной массы.
- ✂ Стушить до готовности в небольшом количестве растительного масла.
- ✂ Добавить соль, перец, измельченные грецкие орехи, толченый чеснок.
- ✂ Заправить майонезом по вкусу.



САЛАТ «ЮНОСТЬ»

Пожалуй, это самый простой из всех возможных рецептов. Но сочетание густь горчащей зелени, сладких фруктов и хрустящих орешков придает его вкусу неповторимый оттенок. Его по достоинству оценят даже гурманы.



Вам понадобится:

Упаковка листьев салата «Baby Mix»	
Зеленые яблоки	2 штуки
Фисташки	2 ст. ложки, жареные
Клюква	2 ст. ложки, сушеная
Клубника/хурма/груша	по сезону

Для заправки:

Растительное масло	6 ст. ложек
Бальзамический уксус	3 ст. ложки
Сахар / мед	1 ст. ложка
Соль	1/2 ч. ложки
Перец	1/4 ч. ложки

Способ приготовления:

- ☞ Тщательно смешать компоненты для заправки.
- ☞ Налить заправку на дно салатницы.
- ☞ Нарезать яблоки и другие фрукты, соединить с листьями салата, поместить в салатницу и перемешать перед подачей на стол.

ПРАЗДНИЧНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ

Согетание свеклы, салата рукколы и апельсина на первый взгляд может показаться неожиданным, но в мировой кулинарии оно давно считается классическим. Вегетарианцы едят салат просто так, но если добавить немного сыра типа рокфор, вкус только улучшится.



Вам понадобится:

Свекла	3 штуки, небольшие
Апельсины	3 штуки
Руккола или смесь молодой зелени для салата	1 стакан
Орехи кешью	1/3 стакана
Чеснок	1 зубчик
Мед	1 ч. ложка

Для заправки: оливковое масло, соль, перец, лимонный сок или красный винный уксус

При желании 50 г сыра рокфор

Способ приготовления:

☞ Отварить или запечь свеклу до готовности, остудить, очистить, нарезать кубиками или соломкой.

☞ Апельсины очистить, разделить на дольки, удалить с долек пленку.

☞ Салат промыть и просушить.

☞ Орехи прокалить на сухой сковороде несколько минут.

☞ Смешать продукты для заправки (по вкусу). Соединить компоненты салата, полить заправкой.

При желании – посыпать измельченным сыром.