



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Фаршированная рыба по-еврейски на вашем столе | Le poisson farci à la juive chez vous

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 11.04.2014.



Щука, фаршированная по-еврейски - объединение для гурманов

Еврейская Пасха в 2014 году празднуется на протяжении недели - со вторника 15 апреля до вторника 22 апреля. Праздничный ужин во многих семьях пройдет в следующий понедельник.

|

La Pâques juive se fête cette année du 15 au 22 avril. Le dîner familial (ceder) est prévu lundi prochain.

Le poisson farci à la juive chez vous

Поскольку празднование еврейской (иудейской) Пасхи длится неделю, то в этом году она совпадет с православной и католической Пасхой, дата которых на этот раз

единая – 20 апреля.

Пасха (Песах) у евреев – древнейший праздник, возникший в память об исходе еврейского народа из египетского рабства примерно три с половиной тысячи лет назад. Отсюда пошло и название праздника Песах (ударение на первом слог), что на иврите означает «прошел мимо, миновал» и напоминает об избавлении еврейских первенцев от гибели во время последней «казни египетской». Другие названия – праздник Свободы (Хаг а-Херут), праздник Весны (Хаг а-Авив) и даже праздник Мацы (Хаг а-Мацот), т.е. пресных хлебцов, которые являются главным символом Пасхи.

Очень многие еврейские (или частично еврейские) семьи, не соблюдающие религиозных традиций, стараются все же отметить два главных праздника – Песах и Рошешана (Новый год), ведь это отличный повод собраться всем вместе, да еще и друзей пригласить, причем желательно представителей других религий, для которых еврейские традиции окажутся экзотическими. Говорят, что сколько евреев, столько и способов отмечать праздники. Действительно, у каждой семьи свои традиции (и свои передаваемые из поколения в поколение рецепты), но все же общее есть.

Например, если уж делать все по правилам, то сначала на сервированном для праздничного ужина (седера) столе не должно быть ничего, кроме предписанных ритуалом съедобных элементов. Прежде всего это маца (лепешки из теста, не прошедшего сбраживания, считается, что именно эти лепешки спасли евреев от голодной смерти во время их скитаний по пустыне) и вино (желательно кошерное, каждый обязан выпить не менее четырех бокалов – два до начала трапезы и два после, детям предлагают виноградный сок).

Кроме этого, на специальном пасхальном блюде в определенном порядке располагаются: зероа (пропеченный кусок мяса с косточкой — память о пасхальном агнце); бейца (очищенное от скорлупы крутое яйцо, символизирующее праздничную жертву), марор (горькая зелень, напоминающая горькую жизнь израильтян в Египте), харосет (смесь из тертых яблок, молотых орехов, вина и корицы, в память о глине — материале, с которым работали евреи-рабы на "великих стройках" Египта; карпас (сельдерей, петрушка, картофель (отварной), лук или другая съедобная зелень – символ весны, плодородия и вечно возрождающейся жизни); хазерет (растертый или мелко нарезанный хрен, используемый для приготовления в процессе седера "корех" – "бутербродов" из мацы с марором).

Дальше возможны вариации. По сефардской традиции принято подавать на стол три вида омлетов (со шпинатом, кабачками и луком-пореем), затем жареное рыбное филе, а затем еще тушеную говядину с рисом, на десерт – компот из сухофруктов.

Главное же блюдо на столе восточноевропейских евреев (ашкенази), а такие среди наших читателей преобладают – это фаршированная рыба (гефилте фиш, или просто фиш). Сразу скажем, блюдо это считается праздничным не только в силу традиции, но и из чисто прагматических соображений – возня с этой рыбой страшная, съедается она мгновенно, так что каждый день не наготовишься.

Люди твердых правил считают, что единственно правильная фаршированная рыба – из щуки. Их не менее твердых правил оппоненты утверждают, что из карпа. На самом деле, можно брать и судака, и толстолобика, лишь бы было поменьше костей и

были плавники и чешуя – иначе рыба не считается кошерной и для праздничного застолья не подходит!

Представители всех школ согласны в том, что высшим пилотажем является приготовление фаршированной рыбы целиком. Веря в кулинарные способности наших читателей, предлагаем попробовать именно такой способ.

Что нужно (из расчета на 1 кг рыбы)?

0,5 кг репчатого лука;
1 чайная ложка соли в рыбный фарш и 1 чайная ложка соли в воду для варки;
100 г черствого пшеничного хлеба или сухарей;
1 шт. моркови;
заварка черного чая или свекла и 1,5 – 2 стакана воды;
лавровый лист – по желанию;
зелень или майонез для украшения.

Что со всем этим делать?

1. Очистить рыбу от чешуи, вынуть жабры, разрезать пузо рыбы вдоль и вынуть внутренности. Голову и плавники отрезать не нужно – для большего эффекта. Промыть рыбу холодной водой и ... вперед!
2. Самый ответственный момент – отделение кожи от филе рыбы так, чтобы кожа осталось целой. Для облегчения этой процедуры знатоки советуют побить кухонным молоточком полностью всю рыбу с обеих сторон. Для того, чтобы удобнее было начать отделять кожуру, нужно сделать продольный разрез, немного отступив от края уже разрезанного пуза, огибая плавник и не надрезая кожу. А затем, держась за надрезанный край, аккуратно рукой разделяем мякоть от кожуры.
3. Отделив кожу от филе, вынуть крупные кости, измолоть филе рыбы на мясорубке. Слегка обжарить нарезанный лук и тоже перемолоть. В конце перемалываем размоченный отжатым черствый хлеб (сухари). Добавить в получившийся фарш соль и хорошо перемешать.
4. Теперь надо взять сохраненную кожу рыбы и равномерно начинить ее фаршем, опять же – не порвав кожу.
5. Еще одна хитрость – чтобы рыба не пристала к посуде, на дно до начала варки нужно положить рыбью кость и нарезанную кружочками морковь, чтобы фаршированная рыба не пристала. Сверху аккуратно выкладываем рыбину. В отдельной кастрюле вскипятить воду с солью и медленно вылить ее в судок, но так, чтобы кипяток не попал напрямую на кожу рыбы, иначе она свернется.
6. В любом блюде важны не только вкусовые качества, но и внешнее оформление. Для пущей красоты и «хорошего цвета лица» вашей рыбы обычно используют нарезанную кружками свеклу, которая добавляется в судок для варки.
7. После варки в течение 1,5 – 2,5 часов рыбу надо выложить на блюдо и украсить зеленью и майонезом.

От редакции: Если у вас не получится сохранить целой кожу, не отчаивайтесь – делайте все точно также, только разрежьте рыбу на порционные кусочки. Карпа в Швейцарии найти довольно сложно, но в преддверии еврейской пасхи его точно можно заказать в сети гастрономов Манор. Успеха! А если у вас есть другие интересные рецепты, поделитесь с нами, а мы от вашего имени поделится ими с другими читателями.

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/gurm/17470>