

Słowniczek

Purim

Radosne święto określane jako żydowski karnawał

Hamantasze

Nadziewane ciasteczka w kształcie trójkąta; nazwa nawiązuje do Hamana, prześladowcy Żydów

Challa

Białe pieczywo drożdżowe, często ma postać warkocza

Post Estery

Post w przeddzień Purim, wzorowany na poście przestrzegającym przez biblią Estere

Gefilte

Faszerowana ryba; w Polsce znana jako karp po żydowsku

Szul

Bożnica

Megila

Pięć ksiąg biblii hebrajskiej

Klezmer

Muzykant żydowski

Purim

U moich dziadków Kallirów w Brodach

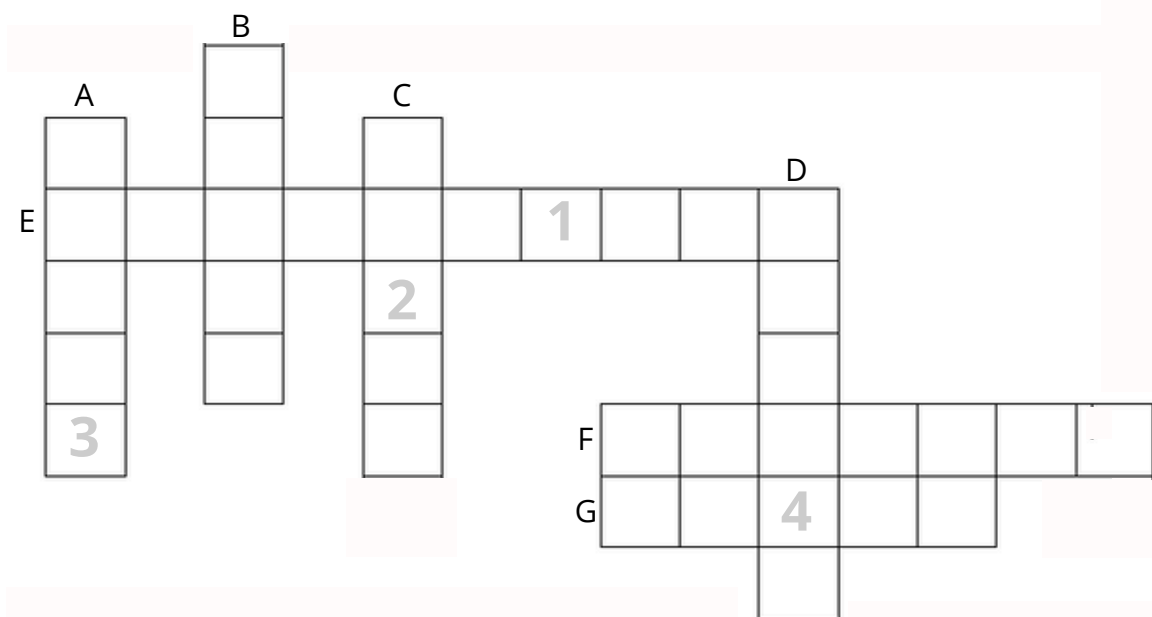
Krzątania w kuchni zaczynała się już kilka dni wcześniej. Najpierw szykowano nislach- orzeszki, i pieczono hamantasze, białe i brązowe, na cukrze i na miodzie. Później przychodziła kolej na najsachkuchen. Był to rodzaj wilgotnej babki drożdżowej, na pewno bez cukru, którą podawano do pieczenia zamiast chały. Ponieważ wówczas nie było jeszcze tłuszczu roślinnego, najsachkuchen pieczono na smalcu lub czasem na oleju. Na Post Estery gotowano kwaśne ryby, które mimo swojej nazwy były słodkie. Wreszcie zbierano się do przygotowywania tradycyjnej pieczeni purimowej – indyka. Niektóre ptaki pochodziły z własnej hodowli, z czego babka była bardzo dumna. Chów indyków jest bowiem bardzo trudny, młode wymagają specjalnego żywienia: należy je karmić jajami na twardo i ziarnami pieprzu. [...] Wszystkie te potrawy przygotowywano w niesłychanie dużych ilościach, czego powody wyjaśnione zostaną poniżej. Wieczorem w dzień Postu Estery mężczyźni szli do szulu wysłuchać Megili, a mali chłopcy brali swoje kołatki i hałasowali nimi ogłuszająco za każdym razem, gdy padało imię Hamana. [...] Ale w Purim Awrum Tragarz miał szczególnie poufną misję. Dostawał dwa worki miedzianych monet – jeden pełen kracjarów, drugi z czterokraccjami, tak zwanymi czwórkami. Z tymi workami siadał na fotelu ustawionym przed zamkniętą bramą domu dziadków i rozdawał pieniądze biedakom, których bynajmniej nie nazywano żebrakami. (Żebrakami nazywano tylko biedaków z ludności chrześcijańskiej). Awrum Tragarz miał rozeznanie w sytuacji materialnej ludzi i wiedział, komu dać dwa kraccjary, a komu cztery. [...] W międzyczasie przychodzili klezmerzy – w małych grupach, przeważnie dwóch skrzypków i jeden cymbalista.

Adele von Mises, *Ciotka Adela opowiada*, Warszawa 2022, s. 7-11.

1.Odpowiedz na pytania do tekstu:

- Jak nazywa się święto opisane w tekście?
- Jakie potrawy spożywano w czasie tego święta?
- Jakie były zwyczaje tego dnia?

2. Rozwiąż krzyżówkę a dowiesz się, jak nazywa się miesiąc, w którym obchodzone jest święto opisane w tekście. Litery z oznaczonych pól utworzą hasło.



- A. Tradycyjne ciasto drożdżowe najczęściej w postaci warkocza.
- B. Imię po usłyszeniu którego dzieci chałasowały w bożnicy.
- C. Ptak z którego przyrządzano tradycją pieczeń świąteczną.
- D. Imię odnoszące się do nazwy postu przed świętem opisanym w tekście.
- E. Określenie na nadziewane, trójkątne ciasteczka.
- F. Inaczej żydowski muzykant.
- G. Nazwa święta opisanego w tekście.

HASŁO:

Opisane w tekście święto obchodzone jest w miesiącu

.....



Rok żydowski

TISZRI (wrzesień-październik)
CHESZWAN (październik-listopad)
KISLEW (listopad-grudzień)
TEWET (grudzień-styczeń)
SZWAT (styczeń-luty)
ADAR (luty-marzec)
NISAN (marzec-kwiecień)
IJAR (kwiecień-maj)
SIWAN (maj-czerwiec)
TAMUZ (czerwiec-lipiec)
AW (lipiec-sierpień)
ELUL (sierpień-wrzesień)

Przepis na hamantasze

Składniki ciasta:

- 100g masła
- 1/4 szklanki cukru
- 2 łyżki mleka
- 1 jajko
- szczypta soli
- 200 g mąki
- cukier puder do posypania ciastek

Nadzienie makowe:

- 1 szklanka maku grubo zmielonego
- 1/2 szklanki mleka
- 3-4 łyżki cukru
- 2 łyżki płynnego miodu
- 2 otarte skórki cytryny

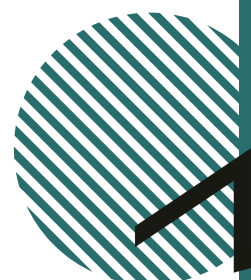
Nadzienie śliwkowe:

- 1 szklanka suszonych śliwek bez pestek
- gorąca zaparzona herbata lub woda do zalania śliwek
- 4 łyżki powideł śliwkowych

1. Do dużej miski włożyć masło, dodać cukier i utrzeć na maź. W miseczce wymieszać mleko z jajkiem i solą. Mąkę przesiać do oddzielnej miski. Do masła z cukrem dodać jedną trzecią mąki i ucierać aż składniki się połączą. Ucierać dodając po jednej trzeciej pozostałej mąki na przemian z jajkiem wymieszanym z mlekiem, aż do uzyskania konsystencji miękkiego, kruchego ciasta.
2. Przykryć i wstawić do lodówki na godzinę.
3. Składniki nadzienia wsadzić do rondelka i podgrzewać na wolnym ogniu przez ok 10 minut, aż mak wchłonie mleko i masa będzie gęsta. Przygotować ciasto, nagrzać piekarnik do 180 stopni.
4. Ciasto włożyć na posypaną mąką stolnicę i rozwałkować na placek. Foremką lub szklanką o średnicy 7,5 cm wykroić z ciasta krążki. Pośrodku każdego krążka położyć 1-2 łyżki nadzienia. Unosząc ciasto przy nadzieniu, uformować trzy rogi (by ciastko miało kształt trójkąta) i lekko docisnąć ciasto do nadzienia, tak, by było widoczne pośrodku ciastka.
5. Ciastka ułożyć na blasze do pieczenia i piec 15 minut aż się zarumienią.

Źródło:

Związek Gmin Wyznaniowych Żydowskich w Polsce



MUZEUM
ZIEM WSCHODNICH
DAWNEJ RZECZYPOSPOLITEJ