

Ojciec Tomasz wygłosił [cykl konferencji](#) . Każda z konferencji była poświęcona jednemu świętu żydowskiemu - z nawiązaniem do naszej wiary.

Ponieważ ważną rolę w obchodzeniu świąt pełnią potrawy, każdej konferencji towarzyszyły odpowiednie przepisy kulinarne.

Poniżej prezentujemy te przepisy - niech będą smakowitym wspomnieniem rekolekcji. 🍴

## **ROSZ-HA-SZANU (Nowy Rok)**

### **Cymes z marchewki**

- 1 kg obranej marchewki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka miodu
- 1-2 łyżki masła
- szczypta mielonego cynamonu
- 1 łyżka soku pomarańczowego

Marchewkę pokrojoną w plasterki włożyć do garnka z solą, cukrem i miodem. Zalać gorącą wodą i gotować na małym ogniu ok. 1/2 godziny.

## **JOM KIPUR (Dzień Przebłagania)**

### **Kreplach (potrawa obowiązkowa również w inne święta: Simchat Tora, Purim, Szawuot)**

#### Ciasto

- 30 dag mąki
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- sól

#### Nadzienie

- 40 dag wątroby
- 1 jajko
- 3 cebule
- pieprz, sól

Wątrobę upiec, po ostudzeniu przepuścić przez maszynkę, wymieszać z ugotowanym na twardo jajkiem i przyprawami, dodać cebulę pokrojoną w kostkę i podsmażoną. Z jajka, mąki i wody zagnieść ciasto, cienko rozwałkować, pokroić na kwadraty i nałożyć nadzienie. Ugotować w osolonej wodzie, wyjąć łyżką cedzakową i usmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron.

## **SIKKUT (Święto Zbiorów / Święto Namiotów)**

### **Rolada kartoflana**

- 10 ziemniaków
- 25-30 dag mąki pszennej
- 1 1/2 łyżki kaszy manny
- 2 łyżeczki mąki kartoflanej
- 1 łyżeczka soli
- 1 ubite jajko

### Farsz

- 35 dag zmielonego, wędzonego mięsa z kurczaka lub wędzonej wołowiny

Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praszkę lub zmielić w maszynce, wymieszać z pozostałymi składnikami i zagnieść ciasto. Na rozwałkowane na grubość ok. 1 cm ciasto nałożyć farsz i zwinąć w roladę. Dobrze zacisnąć brzegi i całość owinąć w gazę i ułożyć w płaskim garnku. Wlać tyle wody, żeby sięgała do połowy rolady, posolić. Gotować pod przykryciem ok. 25 min.

## **CHANUKA (Święto Światła)**

### **Racuchy z chałki**

- 40 dag chałki
- 3 jajka
- 1 starta na tarce cebula
- sól i pieprz

- olej

Chwałkę podzielić na kawałki, włożyć do miski i zalać wodą. Do odcisniętej z wody chwałki dodać jajka, cebulę. Następnie przyprawić i dokładnie wymieszać. Na rozgrzaną patelnię kłaść niewielkie porcje kartoflanego ciasta, rozplaszczając na cienkie placuszki. Smażyć przez kilka minut, po obu stronach, by placki uzyskały złoty kolor.

## **PURIM**

### **Kieszonka (ucho) Hamana**

#### Ciasto

- 25 dag mąki
- 12,5 dag cukru
- 12,5 dag masła
- 3 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- wanilia
- sok z cytryny

#### Nadzienie

- 6 łyżek dżemu morelowego
- 6 łyżek tartej bułki
- 12 startych orzechów
- garść rodzynek

Zarobić ciasto, rozwałkować, wykrawać krążki, nałożyć nadzienie, złożyć w trójkąt i upiec.

## **PESACH (Pascha / Święto Przaśników)**

### **Charoset (Aszkenazyjczyków)**

- 3 jabłka
- 1 szklanka posiekanych migdałów
- 1 szklanka rodzynek
- 1-2 łyżki cynamonu

- 1 łyżka słodkiego czerwonego wina

Jabłka utrzeć, wszystkie składniki wymieszać i odstawić na kilka godzin. Gdy jabłka wchłona wino, potrawa jest gotowa.

## **SZAWUOT (Święto Tygodni / Pięćdziesiątnica)**

### **Bajgle (precle)**

- 15 dag mąki
- 10 dag masła roślinnego
- sól
- 2 g drożdży
- 1 jajko
- gruba sól

Rozporwadzić drożdże w wodzie, po czym zarobić ciasto razem z drożdżami i odstawić na 30 minut do rośnięcia. Podzielić ciasto na 8 kawałków i uformować wałeczki. Zwijac po 2 wałeczki i wkładać do gorącej wody, a gdy wypłyną na wierzch, wyjąć łyżką cedzakową, wyłożyć na wysmarowaną olejem blachę, posypać grubą solą i wstawić do gorącego pieca.

**SMACZNEGO** 🍴