



KULTURA KULINARNA ŻYDÓW EUROPEJSKICH

Oliwia Steller kl. 4D

CZYM JEST KULTURA KULINARNA DLA ŻYDÓW?

Kultura kulinarna jest bardzo istotnym elementem żydowskiej tożsamości: umacnia poczucie przynależności do wspólnoty, a jednocześnie stanowi wyznacznik odrębności. Kształtowała się na przestrzeni tysięcy w różnych szerokościach geograficznych i dlatego jest dziś bardzo różnorodna. Opowieść o żydowskim jedzeniu jest więc zarazem opowieścią o żydowskiej religii, kulturze i historii.



ZASADA KOSZERNOŚCI

Najważniejszą cechą kuchni żydowskiej, obecną we wszystkich jej odmianach, jest ścisłe przestrzeganie koszerności, tj. religijnego podziału pokarmów na koszerne – czyste (dozwolone) i trefne – nieczyste (zakazane). Podział ten oparty jest na Biblii, na nakazach Pięcioksięgu Mojżesza (Tory), i późniejszych interpretacjach tych praw przez rabinów.

Głównymi zasadami jest wykluczenie:

- mięsa niektórych zwierząt (m.in. świń)
- krwi
- łączenia mięsa z mlekiem
- niektórych ryb (tych, które nie mają łusek)
- skorupiaków i owadów

Mięso dozwolone musi pochodzić ze specjalnego, rytualnego uboju zwanego szechitą.

SZABAT

Charakterystyczne dla kuchni żydowskich są specjalne potrawy przygotowywane przed szabatem, w czasie którego ortodoksyjnemu Żydowi nie wolno gotować ani rozpalać w piecu. Stąd powstały różnego rodzaju zimne przekąski, a także potrawy duszone przez kilkanaście godzin w stygnących piecach chlebowych (np. czulent).



CZULENT NA SZABAT

Ta tradycyjna potrawa kuchni żydowskiej była przygotowywana z myślą o nadchodzącym szabacie. Wynika to z tego, iż w czasie szabatu zabronione jest gotowanie dań na ogniu. Czulent przygotowuje się przed zapadnięciem zmroku w piątek i pozostawia w rozgrzanym wcześniej piecu. W przeszłości garnki z czulentem zanosilo się do piekarni, gdzie danie dochodziło w stygnącym piecu chlebowym.



LATKES

Pod tą nazwą kryją się dobrze znane nam placki ziemniaczane. W kuchni żydowskiej placki przygotowuje się z ziemniaków startych na grubych oczkach tarki. Do masy na placki można dodać również cebulę. Całość doprawia się pieprzem, czosnkiem i kuminem. Latkes smaży się na smalcu gęsim lub oleju roślinnym. Po usmażeniu placki podaje się ze śmietaną lub musem jabłkowym.



KUGEL

Jest to rodzaj uroczystej babki ziemniaczanej, podawanej na święta. Można ją przygotować zarówno na słodko, jak i na słono. Tradycyjnie przygotowywana jest z ziemniaków, cebuli, jaj oraz przypraw. Do babki można dodać również mięso kaczki lub golonko wołowe. W wersji na słodko do babki dodaje się ser twarogowy, cukier oraz bakalie.



CHALLAH, CZYLI ŻYDOWSKA CHAŁKA Z MAKIEM

Wypiek ten poniekąd nawiązuje już do zbliżających się Świąt. Jest tu zawarta tradycja, smak, drożdże i... mak. W języku żydowskim istnieją dwa słowa, które określają chleb: lechem i challah. Lechem to rodzaj chleba spożywanego codziennie, natomiast challah to rytualny chleb spożywany przy okazji różnych świąt jako znak celebracji życia. Dla Żydów to zapleciony warkocz drożdżowego ciasta, upstrzony makiem lub sezamem, polska zaś odmiana chałki wygląda podobnie, jednak różni się smakiem i dodatkami. Żydowska jest bardziej wytrawna ma mniej cukru, mleko i masło zastępuje woda i dobrej jakości oliwa; polska ma w sobie mleko i posypana jest słodką kruszonką. Być może właśnie ten przepis na chałkę z makiem, sprawi, że zagości ona na Waszych wigilijnych stołach. Polecam.



CYMES

Nietypowe słodkie danie łączące warzywa i suszone owoce. Podstawą cymesu są marchew, cynamon oraz rodzynki. Do przygotowania dania można wykorzystać również cebulę, suszone śliwki i morele, miód, pomarańczę (skórkę i sok), orzechy nerkowca, imbir, gałkę muszkatołową i goździki. Marchew i cebulę kroi się odpowiednio w plasterki i kostkę. Wszystkie składniki umieszcza się w garnku zalewa się niewielką ilością wody i dusi aż marchew zmięknie. Może to trwać ok. 30-40 minut. Podczas gotowania cymes należy mieszać co jakiś czas. Danie podaje się na ciepło.



RÓŻNORODNOŚĆ KUCHNI ŻYDOWSKIEJ

W związku z przebywaniem Żydów w diasporze kuchnia żydowska przyjmowała cechy i produkty kuchni różnych narodów. Wiele potraw powstawało przez adaptację miejscowych przepisów kulinarnych do nakazów religii mojżeszowej.

Kuchnia Żydów polskich jest nierozzerwalnie związana z tradycyjną kuchnią polską. Składniki są więc łatwo dostępne, a przepisy znajome. Warto spróbować tych wyjątkowych potraw.

