

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 Przełagania)

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 mielonego, wędzonego mięsa z kurczaka lub wędzonej wołowiny

Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praskę 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 owinać 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 🍴