

Что есть в еврейский Новый год? |

Автор: НС, [Женева](#) , 29.09.2008.



Гранат - символ изобилия

Сегодня евреи всего мира отмечают наступление Нового года – Рош а-Шана. Согласно еврейскому календарю, он – 5769-й.

Этот день встречают с надеждой на счастливый грядущий год, а также это время совпадает с началом сбора плодов в Израиле. Поэтому Рош а-Шана — это празднование изобилия, когда все желают хорошего урожая.

Все блюда, подаваемые на праздничный стол, символизируют пожелания о том, чтобы грядущий год был хорошим. Горькие, кислые и соленые блюда убирают подальше. К столу принято подавать сладкие блюда и фрукты: мед, финики, гранаты и яблоки.

Ломоть халы – праздничной булки - обмакивают в блюдечко с медом. Это символизирует пожелание, чтобы наступающий год был сладким. Съев первый ломоть халы, берут дольку яблока, макают в мед и говорят: "Дай Бог, чтобы новый год был хорошим и сладким". Есть также обычай кушать во время трапезы кусок рыбьей или бараньей головы, говоря при этом: "Дай Бог, чтобы мы стали в голове, а не в хвосте". В праздник Рош а-Шана принято также есть гранат, который полон зернышками. При этом говорят: "Дай Бог, чтобы заслуги наши умножились, словно зернышки граната".

Фрукты — обязательная часть трапезы на Рош а-Шана. Во время праздника над фруктами нового урожая произносят особую молитву, в которой просят Всесильного о добром годе и благодарят за то, что дожили до этого времени. Часто на стол подают гранаты, финики или инжир, поскольку это фрукты, которыми славится Эрец-Исраэль (земля Израиля). Мед — очень важный ингредиент в меню этого праздника, и неудивительно, что на Рош а-Шана им подслащивают многие десерты.

В Европе большой популярностью на праздник Рош а-Шана пользуется морковка и свекла. Из моркови готовят всем известный цимес, потому что он очень похож на золотые монетки - символ процветания. А вареная свекла настолько ароматна, что не требует особого приготовления.

В Рош а-Шана по традиции принято подавать на стол вареную рыбку голову - как пожелание быть в голове, а не в хвосте. В дополнение к этому также готовят множество блюд из рыбы, при этом делая их сладкими - без чеснока и уксуса.

Без мяса не обходится ни один праздник. Если готовят курицу - то обязательно с соусом из меда, а говядину поливают небольшим количеством вина, чтоб придать ей неповторимый праздничный вкус.

Сладкий медовый пряник в Рош а-Шана - это важное блюдо на столе. Он символизирует молитву о "хорошем и сладком годе". На идише медовый кекс называется "леках" - символ всего хорошего, всяческих благ, которые предстоит получить человеку в будущем году.

Предлагаем вам легкий рецепт медового пряника, который можно с аппетитом съесть и в любой другой день года. Вам понадобится:

мед 200 г,

мука 400 г,

масло сливочное 200 г,

сахар 1/2 стакана,

яйцо 1 1/2,

лимон 1/2,

2 чайные ложки порошка корицы,

имбирь,

гвоздика,

соль по вкусу.

Как делать: Мед вылить в кастрюлю, положить туда же масло, поставить на огонь и прогревать до тех пор, пока масло не растает, снять с огня. Добавить в мед сахар, соль, имбирь, взбитые яйца, толченую гвоздику, тертую цедру лимона, порошок корицы. В конце всыпать муку, все хорошо размешать. Обсыпать стол мукой и раскатать на нем пряничное тесто пластом. Нарезать тесто выемками в форме

различных фигурок, уложить на противень, смазанный маслом и обсыпанный мукой. Выпекать пряники в несильно разогретой духовке. Готовые пряники покрыть глазурью. Для ее приготовления 1 яичный белок хорошо размешать со 100 г сахара и ванилью.

Информация с сайта Главного раввината России.

[НОВЫЙ ГОД В ШВЕЙЦАРИИ](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/что-est-v-evreyskiy-novy-god>