



אשכולות
КУЛЬТУРНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ
ЭШКОЛОТ
www.eshkolot.ru

при поддержке



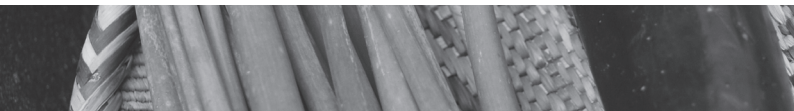
Опасные баклажаны

Сефардская кухня
под гнетом инквизиции



Материалы к лекции
Галины Зелениной
и фуд-шоу
Романа Гершуни

Москва
Октябрь 2014 г.
Проект «Эшколот»
www.eshkolot.ru



Рецепты крещеных испанских и португальских евреев из архивов инквизиции (1450–1677)

Из книги: David M. Gitlitz, Linda Kay Davidson. *A Drizzle of Honey: The Life and Recipes of Spain's Secret Jews* (2000)

Субботняя запеканка из фаршированных баклажанов *Каталины де Тева (1511–1513)*

Должно хватить на четверых

1 баклажан
3–4 ст. ложки оливкового масла
1 зубчик чеснока (измельчить)
1 стебель сельдерея (измельчить)
1/4 чашки грибов (порезать)
1/4 ч. ложки сушеного шалфея
1/4 ч. ложки сушеного розмарина
1/4 чашки толченого миндаля
1 груша (порезать кубиками)
1 яблоко (порезать кубиками)
1/4 чашки бульона
2 ч. ложки красного винного уксуса
2 ст. ложки хлебных крошек
1/2 чашки воды

1. Режем баклажан пополам по длине, вынимаем, измельчаем и сохраняем мякоть, кладем две «лодки» лицом вниз.
2. Разогреваем масло на большой глубокой сковороде на среднем огне, обжариваем чеснок (2–3 мин), добавляем сельдерея, грибы и мякоть баклажана. Жарим 5 минут, пока сельдерея не начнет легко протыкаться вилкой. По ходу можно добавлять масла.
3. Смешиваем шалфей, розмарин и миндаль, и закидываем в сковородку. Перемешиваем и забрасываем туда же яблоко, грушу, бульон, уксус и хлебные крошки. Прожариваем всю получившуюся массу 5–6 минут.
4. Кладем баклажанные «лодки» выемкой вверх в огнеупорную форму, набиваем начинкой со сковородки, льем на дно немного воды и закрываем фольгой.
5. Печем в духовке, разогретой до 180 градусов, около 20 минут. Снимаем фольгу и печем еще 10 минут до затвердения начинки.

Запеканка из баклажанов, яиц и сыра *Марии Гонсалес (1513)*

Должно хватить на четверых

- 1 баклажан
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 4 яйца
- $\frac{1}{4}$ ч. ложки нитей шафрана (можно опустить)
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки перца
- $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотой зиры (кумина)
- $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотого тмина
- $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотых зерен кориандра
- $\frac{3}{4}$ ч. ложки корицы
- 1 чашку полутвердого сыра, нарезанного кубиками 1–2 см
- $\frac{1}{3}$ чашки нарубленной петрушки

1. Включаем заранее верхнюю горелку или верхний нагрев в духовке. Протыкаем баклажан вилкой в нескольких местах и кладем под верхний нагрев, пока кожура не обуглится, а мякоть не размягчится (минут 20, периодически переворачивать). Достаем баклажан, даем остыть и снимаем кожуру ножом и вилкой.
2. Мякоть баклажана кладем на сито, мнем, чтобы выжать лишнюю влагу, и оставляем постоять 30 мин.
3. Разогреваем духовку до 180 градусов. Берем большую (примерно 20 см в диаметре) и глубокую огнеупорную форму для запекания, наливаем в нее масло и ставим разогреваться в духовку минут на 5. За эти 5 минут надо успеть приготовить все ингредиенты.
4. Отделяем желтки от белков и взбиваем в отдельной миске до кремообразной консистенции. Белки оставляем на потом. Шафран добавляем к желткам.
5. Все специи смешиваем и тоже добавляем к желткам. Туда же порциями добавляем мякоть баклажана, сыр и петрушку. Все тщательно перемешиваем до однородной массы.
6. В миске круто взбиваем 4 белка и аккуратно вмешиваем в баклажановую массу. Достаем форму для запекания из духовки (5 минут прошло), заполняем получившейся смесью и возвращаем в духовку.
7. Печем 30–35 минут. Запеканка должна затвердеть и покрыться золотисто-коричневой корочкой.

Субботняя запеканка из рыбы и баклажанов *Родриго де Чильона (1513)*

Должно хватить на четверых

- 5–6 ст. ложек оливкового масла
- 2 зубчика чеснока (мелко порезать)
- 20 тонких ломтиков баклажана, разрезанных напополам (поперек)
- 8 тонких ломтиков лука
- 1 чайная ложка молотых зерен кориандра
- 1 ч. ложка молотого чабера
- 4 веточки свежей петрушки или рукколы (порубить)
- 3 яйца (сварить вкрутую и порубить)
- 4 плоских филе рыбы (типа камбалы), всего около 450 грамм
- $\frac{1}{2}$ чашки сока лайма
- $\frac{1}{2}$ чашки сладкого белого вина
- 1 столовая ложка меда

1. Берем сотейник, пригодный для дальнейшего использования в духовке, ставим на огонь и обжариваем чеснок на оливковом масле, минуты 2.
2. Добавляем ломтики баклажана и лука и обжариваем до прозрачности, периодически переворачивая, минут 7. Возможно все сразу в сотейник не поместится, и придется обжаривать в два захода.
3. Перекладываем обжаренные овощи в миску, добавляем кориандр, чабер, петрушку и яйца, перемешиваем.
4. Разогреваем духовку до 160 градусов. На разделочной доске раскладываем 4 филе рыбы. На каждое филе кладем сверху по 2 чайной ложки смеси с баклажанами. Скручиваем каждое филе в трубочку, закрепляем зубочистками и кладем в сотейник.
5. Смешивем лаймовый сок, вино и мед, и добавляем в сотейник, нежно встряхивая. Вокруг филе раскладываем остатки смеси с баклажанами. Закрываем сотейник фольгой и печем 20 минут.
6. Раскрываем сотейник и подаем горячим.