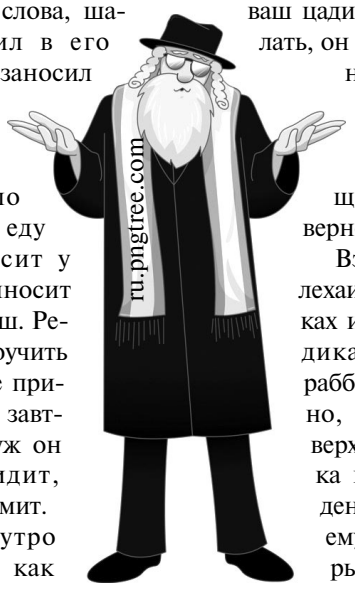
ПОСЛОВИЦА недели

ЕВРЕЙ, НЕ УМЕЮЩИЙ СТАТЬ САПОЖНИКОМ, МЕЧТАЕТ СТАТЬ ПРОФЕССОРОМ.

ПРИТЧА недели

Кто нас кормит?

Каждое утро после молитвы рабби Зуся обращался к Тв-рцу со словами: «Владыка миров, Зуся голоден, пожалуйста, дай ему поесть». Услышав эти слова, шамеш входил в его комнату и заносил завтрак. И так каждый день. Шамешу было смешно – еду рабби просит у Б-га, а приносит ее он, шамеш. Решил он проучить цадика и не приносить ему завтрак – тут уж он точно увидит, кто его кормит.



В то утро рабби Зуся как всегда отправился в синагогу. На улицах была непролазная грязь – для людей были перекинуты доски. По одной из них, боясь оступиться, пробирался рабби. Навстречу ему по той же доске уверенно шагал гость города. Увидев перед собой медленно передвигающегося старика, он спихнул его в грязь и, засмеявшись, пошел дальше. «Ой, вей, что ты наделал, это же наш ребе!», – услышал гость крики очевидцев произошедшего. «Я же не знал, что это ваш цадик. Что же мне делать, он ведь меня проклянет!», – испугался тот. Посоветовали ему попросить у него прощения, когда ребе вернется с молитвы.

Взял гость бутылку лехаим и поднос с лейках и пошел в дом цадика. Придя домой, рабби Зуся как обычно, подняв глаза наверх, сказал: «Владыка миров! Зуся голоден, пожалуйста, дай ему поесть». За дверью, злорадно потирая руки, стоял шамеш. Тут он почувствовал сильный толчок в плечо, его отодвинули в сторону, дверь распахнулась, и в комнату вошел гость. Поставив угощение на стол, он попросил у ребе прощения. А шамеш смог убедиться, кто действительно кормит рабби Зусю. Дай Б-г, чтоб и мы никогда не забывали, кто нас кормит.

Одесса говорит!

– Ой, мне все равно, лишь бы «да»!
– Это вам не жук начихал на скатерть!
– Почему нет, когда да?
– Вам здесь не тут!
– В Одессе вы были бы еле-еле поц!
– Шоб вы так жили, как я на это смеялся!
– Закрой шторы, а потом рот – и сделай ночь до вечера!

АНЕКДОТЫ недели

В полицейском участке:
– Госпожа Рабинович, так зачем вы избили своего мужа?
– Да не била я его! Просто пыталась до него достучаться!

– Рабинович, одолжите сто рублей?
– У кого?

– Товарищ Рабинович, мы вынуждены вас уволить.
– Да я же по паспорту русский!
– Вот именно поэтому! Мы уже уволили десять евреев, надо же когда-нибудь уволить и русского!

Сара, отдыхавшая на курорте, шлет мужу телеграмму:
– Изя, не забывай, что ты женатый человек!
Через день приходит ответ:
– Извини Сарочка, но телеграмма опоздала.

АНЕКДОТЫ недели

ЦИТАТА недели

ЖИЗНЬ КОРОТКА, РАБОТА БЕСКОНЕЧНА.

Галеви

НИКТО В МИРЕ НЕ ЧУВСТВУЕТ НОВЫХ ВЕЩЕЙ СИЛЬНЕЕ, ЧЕМ ДЕТИ. ДЕТИ СОДРОГАЮТСЯ ОТ ЭТОГО ЗАПАХА, КАК СОБАКА ОТ ЗАЯЧЬЕГО СЛЕДА, И ИСПЫТЫВАЮТ БЕЗУМИЕ, КОТОРОЕ ПОТОМ, КОГДА МЫ СТАНОВИМСЯ ВЗРОСЛЫМИ, НАЗЫВАЕТСЯ ВДОХНОВЕНИЕМ.

Исаак Бабель

Я ЗАВИДУЮ МОЛОДЫМ. ЧЕМ СТАРШЕ ЧЕЛОВЕК СТАНОВИТСЯ, ТЕМ БОЛЬШЕ РАСШИРЯЕТСЯ ЕГО КРУГОЗОР. А ЖИЗНЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ СТАНОВЯТСЯ ВСЕ МЕНЬШЕ И МЕНЬШЕ. К КОНЦУ ОСТАЕТСЯ ОДИН ЛИШЬ ВЗГЛЯД, ОДИН ЛИШЬ ВЫДОХ. В ЭТОТ МОМЕНТ ЧЕЛОВЕК, НАВЕРНОЕ, ОГЛЯДЫВАЕТ ВСЮ СВОЮ ЖИЗНЬ. В ПЕРВЫЙ И ПОСЛЕДНИЙ РАЗ.

Франц Кафка

РЕЦЕПТ недели

Рулет *с финиками*

Финики в Израиле – пожалуй, самый популярный и доступный сухофрукт, который употребляют самостоятельно, добавляют в горячие блюда и кондитерские изделия, из них получаются прекрасные вегетарианские десерты. Кроме того, это национальный продукт, пользующийся огромным спросом как внутри страны, так и за ее пределами. В Израиле выращивают девять различных сортов фиников, которые разнятся вкусом, цветом, размером и даже формой. Круглые и продолговатые, сочные и более сухие, небольшие и очень крупные – на любой вкус. А нежные рулетики с финиками станут отличным перекусом для всей семьи, который, к тому же, можно хранить до недели в герметично закрытой таре.

РЕЦЕПТ недели

Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ вам понадобится:

Мука – 1 кг
Масло сливочное – 200 г
Масло растительное – 0,75 стакана
Порошок для выпечки – 1,5 шт.
Сахар ванильный – 3 пакетика
Цедра лимона – 1 шт.
Соль – 0,5 ч. л.

Для начинки:

Цедра апельсина – 1 шт.
Финики без косточек – 500 г
Орехи грецкие – 1 стакан
Порошок гвоздики – 0,5 ч. л.
Корица – 1 ч. л.
Имбирь – 1 ч. л.

Разогреть духовку до 180 градусов. Выстелить форму бумагой для выпечки.

В миску добавить все сухие ингредиенты, перемешать, при медленном помешивании добавить сливочное масло, затем растительное и под конец – воду.

Добавляем цедру лимона, продолжаем перемешивать до получения теста, очень мягкого, но не липкого.

Для начинки необходимо разогреть финики в течение десяти секунд в микроволновой печи. Добавить остальные ингредиенты и перемешать как следует. Разделить тесто на четыре или шесть равных частей. Каждую раскатать в прямоугольник толщиной 2 мм. Руки смазать растительным маслом и распределить начинку по листу. Свернуть тесто в рулет, уложить на противень так, чтобы шов оказался снизу. Наметить ножом надрезы будущих долек, но не разрезать до конца. Выпекать 35-40 минут, до золотистого цвета.

Приятного аппетита!