ПОСЛОВИЦА недели

ВРАГ КАЖДОГО ИЗ НАС – В НАС САМИХ.

ПРИТЧА недели

Джинн

st.depositphotos.com

Однажды раввин и его жена перекапывали огород и нашли запечатанную бутылку. Раввин вынул пробку и из бутылки послышался голос.

– Приветствую тебя, раввин! – сказал джинн. – Я провел в этой бутылку тысячу лет. Ты спас меня, и за это я буду служить тебе до конца твоих дней.

Раввин ничего не ответил. Он заткнул горлышко бутылки пробкой и бросил сосуд в море.

– Что ты делаешь? – закричала его жена. – Он бы мог сделать нас богатыми!

– Знаешь, – ответил ей раввин, – я не понимаю, что это за джинн, который за тысячу лет не смог выбраться из бутылки. Во-вторых, а вдруг в один прекрасный день он бы решил, что мои дни тянутся слишком долго? И, в-третьих, он даже не представился.

Нужда

www.ixtira.tv

Один бедный портной полез как-то на крышу для того, чтобы ее починить. Наверху он встретил странное существо: тощее и абсолютно голое.

– Ты кто? – спросил портной.

– Я нужда, – ответило существо.

Стало портному жалко нужду. Он снял с нее мерки и сшил костюм. Готовые пиджак и брюки портной принес на крышу. Но одежда оказалась нужде мала: она успела за это время заметно подрасти.

Источник: www.myjane.ru

МУДРОСТЬ недели

ОДИН ГЛУПЫЙ МОЖЕТ БОЛЬШЕ НАКУПИТЬ, ЧЕМ ДЕСЯТЬ УМНЫХ ПРОДАТЬ.

АНЕКДОТЫ недели

– Дядя Изя, большое спасибо за ту трубу, что вы мне подарили. Такой дорогой подарок!

– Да, ерунда! Что там дорогого? 60 копеек.

– Но зато мама и папа каждый вечер дают мне десять рублей, чтобы я не дудел.

Вечером Рабинович нервно ходит перед своим домом, то и дело поглядывая на часы.

– Волнуюсь за свою Сару, – поясняет он соседу.

– А что с ней?

– С ней мой автомобиль.

– Циля, ты ездила на море вместе с Сарой?

– Таки да.

– Сарочка так загорела, а ты такая бледная

– Ой, я тебя умоляю! К ней, кроме загара, никто не приставал!

ЦИТАТА!!! недели

НЕ НАШЕ ДЕЛО ПРЕДПИСЫВАТЬ БОГУ, КАК ЕМУ СЛЕДУЕТ УПРАВЛЯТЬ ЭТИМ МИРОМ.

Нильс Бор

webstage.bg

Я НЕ РАЗ ЗАМЕЧАЛ, ЧТО ИМЕННО ВЕЩИ, ЕДВА ЗАМЕЧЕННЫЕ ДНЕМ, МЫСЛИ, НЕ ДОВЕДЕННЫЕ ДО ЯСНОСТИ, СЛОВА, СКАЗАННЫЕ БЕЗ ДУШИ И ОСТАВЛЕННЫЕ БЕЗ ВНИМАНИЯ, ВОЗВРАЩАЮТСЯ НОЧЬЮ, ОБЛЕЧЕННЫЕ В ПЛОТЬ И КРОВЬ, И СТАНОВЯТСЯ ТЕМАМИ СНОВИДЕНИЙ, КАК БЫ В ВОЗМЕЩЕНИЕ ЗА ДНЕВНОЕ К НИМ ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ.

Борис Пастернак

НИКТО, КРОМЕ МЕНЯ, НЕ МОЖЕТ ОЦЕНИТЬ, КАК МНОГО МНЕ ПРИХОДИТСЯ РАБОТАТЬ КАЖДЫЙ ДЕНЬ, НЕ ОСТАНАВЛИВАЯСЬ НИ НА СЕКУНДУ. Я ВСЕГДА ДУМАЮ О ТОМ, ЧТО В СЛЕДУЮЩЕМ ГОДУ Я ДОЛЖЕН СДЕЛАТЬ ЧТО-ТО БОЛЕЕ ВЕЛИКОЕ, БОЛЕЕ ЧУДЕСНОЕ.

Гарри Гудини

РЕЦЕПТ недели

Тирамису

Кухня итальянских евреев будто сшита из разных лоскутков – в ней можно проследить арабское, испанское, немецкое и даже английское влияния. Испанский апельсиновый торт и немецкий фаршированный гусь могут соседствовать за столом, и это ни у кого не вызовет удивления – ведь в Италию в разное время приезжали евреи из самых разных стран: жить, торговать, искать защиты и убежища. Однако самое сильное кулинарное влияние на еврейско-итальянскую кухню оказывали и продолжают оказывать собственно итальянские пристрастия. Всевозможные пасты, пиццы, ризотто и иные классические итальянские специалитеты давно адаптированы евреями. Одно из последних и самых замечательных заимствований – десерт тирамису. В еврейскую кухню он влился совершенно естественно и органично – ведь тирамису, по сути своей, это смесь так знакомого нам гоголь-моголя, взбитых сливок и сыра.

РЕЦЕПТ недели

goodfon.ru

Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ вам понадобится:

Яйца – 4 шт.
Сахар – 150 г
Амаретто – 100 мл
Сыр маскарпоне – 300 г
Сливки жирные – 150 г
Печенье бисквитное (савоярди) – 25 шт.
Кофе
Какао – 3 ч. л.

Самое сложное в этом рецепте – водяная баня, которая нужна для тепловой обработки яиц. Чтобы приготовить водяную баню, налейте в большую кастрюлю воды и поставьте на огонь. Затем поставьте в нее маленькую кастрюлю таким образом, чтобы ее ручки опирались на края большой кастрюли. Пока нагревается вода, взбейте отдельно белки, сливки, желтки с сахаром. Желтки выложите в маленькую кастрюлю, к ним добавьте ликер, размешайте и постепенно, по ложечке – маскарпоне, взбитые белки и взбитые сливки, продолжая непрерывно помешивать. Готовый крем снимите и остудите.

Возьмите глубокую форму и выложите ее дно печеньями. Полейте печенья кофе, а сверху – распределите крем. Поверх крема посыпьте какао через ситечко, чтобы оно распределилось равномерно. Сверху можно добавить еще слой печений и повторить всю процедуру снова. Готовый тирамису поставьте на ночь в холодильник. Приятного аппетита!

jewish.ru

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

humbs.dreamstime.com