

(продовження)

Смачна парочка

На початку нашої історії Джозеф і Аннетт — конкуренти. Однак згодом їхнє суперництво перетворюється на вигідне спільне підприємство, вже не кажучи про щире дружбу. У здоровій конкуренції немає нічого поганого, але часом співпраця набагато корисніша — особливо коли з неї виходить така смачна парочка, як риба з картоплею! Книга Еклезіястова каже: «Краще двом, як одному, бо мають хорошу заплату за труд свій, і якби вони впали, підійме одне свого друга!» Джозеф і Аннетт спочатку намагаються збити одне одного з ніг, однак потім допомагають піднятися — і в прямому, і в переносному значенні!

Як читати книжку вдома?

На сайті www.pjlibrary.ua ви знайдете рекомендації, як зробити читання цієї книжки захопливим і цікавим, а також поради та ідеї для занять із дітьми.

Про програму PJ Library®

Заснована Фондом Гарольда Грінспуна програма PJ Library («Піжамна бібліотечка») дарує сотням тисяч дітей в усьому світі єврейські дитячі книжки їхніми рідними мовами. Підпишіться на сайті www.pjlibrary.ua та отримуйте щомісяця в подарунок із доставкою додому захопливі дитячі історії та казки. Створіть власну домашню бібліотеку єврейських книжок для дітей!

ПРО ЩО ПОГОВОРТИ З ДІТЬМИ

У ДЖОЗЕФОВІЙ РОДИНІ у шабат їдять рибу з картоплею — фіш-енд-чїпс. А що ти любиш їсти у святкові дні, як-от у шабат?

АННЕТТ ОСЯЮЄ ІДЕЯ продавати смажену картоплю, коли вона спостерігає за тим, як Джозеф пропонує покупцям смажену рибу. Чи доводилося тобі підхоплювати ідеї інших дітей? А бувало так, що хтось підхоплював твої ідеї?

РИБА З КАРТОПЛЕЮ — чудове поєднання смаків. Подумай, а які ще страви добре смакують разом? Раптом ти вигадаш свою, цілком нову «смачну парочку»?

PJC092022

НЕЙМОВІРНА ІСТОРІЯ РИБИ З КАРТОПЛЕЮ

Гелейн Бекер та Омер Гоффманн

ДУХ І ЛІТЕРА

НЕЙМОВІРНА ІСТОРІЯ РИБИ З КАРТОПЛЕЮ

Неймовірна історія риби з картоплею

{ Які традиції, пов'язані з їжею, існують у твоїй родині? }

Гаряче й холодне

Ммм, фіш-енд-чїпс... класична британська вулична їжа! Сьогодні в Лондоні гарячу, щойно з пательні, рибку з картопелькою фрі можна купити чи не на кожному кроці. Однак раніше, як розповідає авторка цієї книжки, це була одна з основних страв єврейської громади Іспанії — євреї жили там у добрі та гаразді більше п'яти століть, аж до вигнання в 1492 році. У шабат — єврейську суботу — не прийнято працювати, зокрема готувати їжу, а посмажена напередодні риба добре смакує холодною та ідеально підходить для суботнього обіду.

Смачні традиції

Бабуся навчає Джозефа готувати рибу так, як це робили її бабуся та прабабуся. Традиції, цінності і — так-так! — рецепти, на яких тримається культура, в родині передаються від старших до молодших. Поняття *ле дор вадор* (івритом — «з покоління в покоління») підкреслює важливу роль батьків та бабусь із дідусями в збереженні найцінніших традицій, одна з яких — готувати так, щоб їжа була «незбагненною й чудовенною, надзвичайною й геніальною»!

Авторка
Гелейн Бекер

Художник
Омер Гоффманн

ДУХ І ЛІТЕРА

НЕЙМОВІРНА ІСТОРІЯ РИБИ З КАРТОПЛЕЮ



Моєму батькові Аарону Бекеру. Нехай буде благословенна його пам'ять.

Гелейн Бекер

Моїм люблячим батькам Орні та Деніелу.

Омер Гоффманн

Гелейн Бекер. Неймовірна історія риби з картоплею /Пер. з англ. Євгенії Канищевої. –
К.: ДУХ І ЛІТЕРА, 2022. – 32 с., з іл.

Переклад з англійської: *Євгенія Канищева*

Редакторка: *Ія Ківа*

Макет української книги: *Світлана Невдащенко*

Підписано до друку ???.?.2022.
Формат 230x215. Друк офсетний.
Наклад 300 прим.

Видавництво «ДУХ І ЛІТЕРА»

E-mail: duh-i-litera@ukr.net – відділ продажу
Сайт та інтернет-книгарня: www.duh-i-litera.com
Надаємо послуги «Книга-поштою»

Вперше опубліковано у Великобританії у 2021 році
видавництвом Green Bean Books
c/o Pen & Sword Books Ltd
47 Church Street, Barnsley, South Yorkshire, S70 2AS, England
www.greenbeanbooks.com
Авторка © Helaine Becker, 2021
Ілюстрації © Omer Hoffmann, 2021
Англійське видання © Green Bean Books, 2021
Всі права захищені.
© ДУХ І ЛІТЕРА, 2022

НЕЙМОВІРНА ІСТОРІЯ РИБИ З КАРТОПЛЕЮ

Написала Гелейн Бекер

Проілюстрував Омер Гоффманн



Джозеф Малін любив рибу.
Він любив ловити рибу.
Він любив торгувати рибою в сімейній крамничці.
А головне — він любив їсти рибу.





А бабуся ще й навчила Джозефа готувати рибу —
так смачно, аж пальчики оближеш.

За особливим рецептом, який перейшов їй у спадок від її бабусі та прабабусі.



Спочатку Джозефова
бабуся нарізала рибу й
притрушувала шматочки
філе борошном.



Потім умочувала їх
у збитому яйці.



А тоді швиденько
обвалювала в
покришній маці.

І насамкінець смажила в
киплячій олії. Ох і смачно
пахла вона, ця риба, коли
шкварчала на пательні!

Бабуся відкрила
Джозефу секрет свого
незрівнянного рецепта.
«Найважливіше —
це хрустка скоринка.
З нею риба зберігає смак
навіть у шабат, коли ми
їмо її вже холодною».



Але одна справа — їсти рибу. Це просто.
І зовсім інша — продавати її. Це набагато складніше.

Джозеф і вся його родина працювали у крамниці
з ранку до вечора, однак заледве зводили кінці з кінцями.
Хлопець навіть не міг купити собі нові черевики
замість зношених.

Треба було щось робити!



A cartoon illustration of a busy kitchen scene. On the left, a man with a beard and a blue shirt stands with his hands on his hips, looking towards a woman in a white apron who is holding a tray of food. In the center, a boy stands at a wooden table, looking surprised with his hand to his face. Behind the table, another woman is visible, and a young girl is on the right, holding a basket of bread. In the foreground, a boy is leaning over a chair, possibly trying to fit under it. The background is simple, with some wavy lines suggesting steam or light.

A cartoon illustration of a busy kitchen scene. On the left, a man with a beard and a blue shirt stands with his hands on his hips, looking towards a woman in a white apron who is holding a tray of food. In the center, a boy stands at a wooden table, looking surprised with his hand to his face. Behind the table, another woman is visible, and a young girl is on the right, holding a basket of bread. In the foreground, a boy is leaning over a chair, possibly trying to fit under it. The background is simple, with some wavy lines suggesting steam or light.

A cartoon illustration of a busy kitchen scene. On the left, a man with a beard and a blue shirt stands with his hands on his hips, looking towards a woman in a white apron who is holding a tray of food. In the center, a boy stands at a wooden table, looking surprised with his hand to his face. Behind the table, another woman is visible, and a young girl is on the right, holding a basket of bread. In the foreground, a boy is leaning over a chair, possibly trying to fit under it. The background is simple, with some wavy lines suggesting steam or light.

На ранок вона насмажила риби на кілька таць, ще й з вершечком.
І Джозеф почимчикував на базар.

— Свіжа рибка, щойно з моря!
Смажена, смачна, гаряча! —
вигукував він.

На ранок вона насмажила риби на кілька таць, ще й з вершечком.
І Джозеф почимчикував на базар.

— Свіжа рибка, щойно з моря!
Смажена, смачна, гаряча! —
вигукував він.

Спершу скуштувати риби наважилися
лише декілька покупців.



Однак чутка про нову страву
швидко розлетілася.
Звідки лишень не прибували
люди, щоб спробувати
Джозефової рибки!



— Ммм, смакота! —
примовляли вони у захваті.
— Незбагненно! Чудовенно!

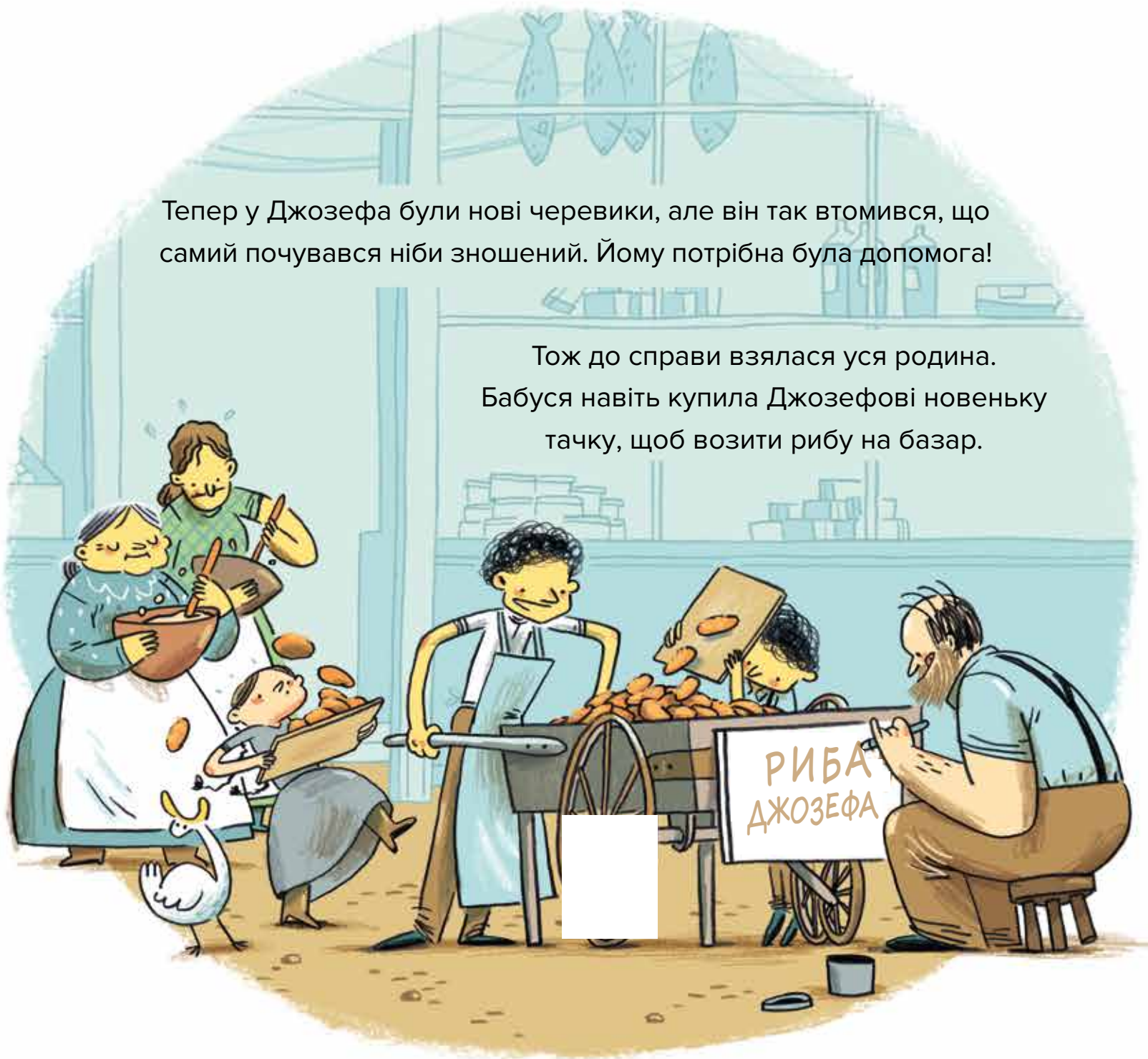


І ось уже монетки із дзенькотом летіли до каси —
одна за одною, одна за одною.
— Нарешті ти зможеш викинути оці твої зношені черевики! —
сказала Джозефові матуся.



Тепер у Джозефа були нові черевики, але він так втомився, що самий почувався ніби зношений. Йому потрібна була допомога!

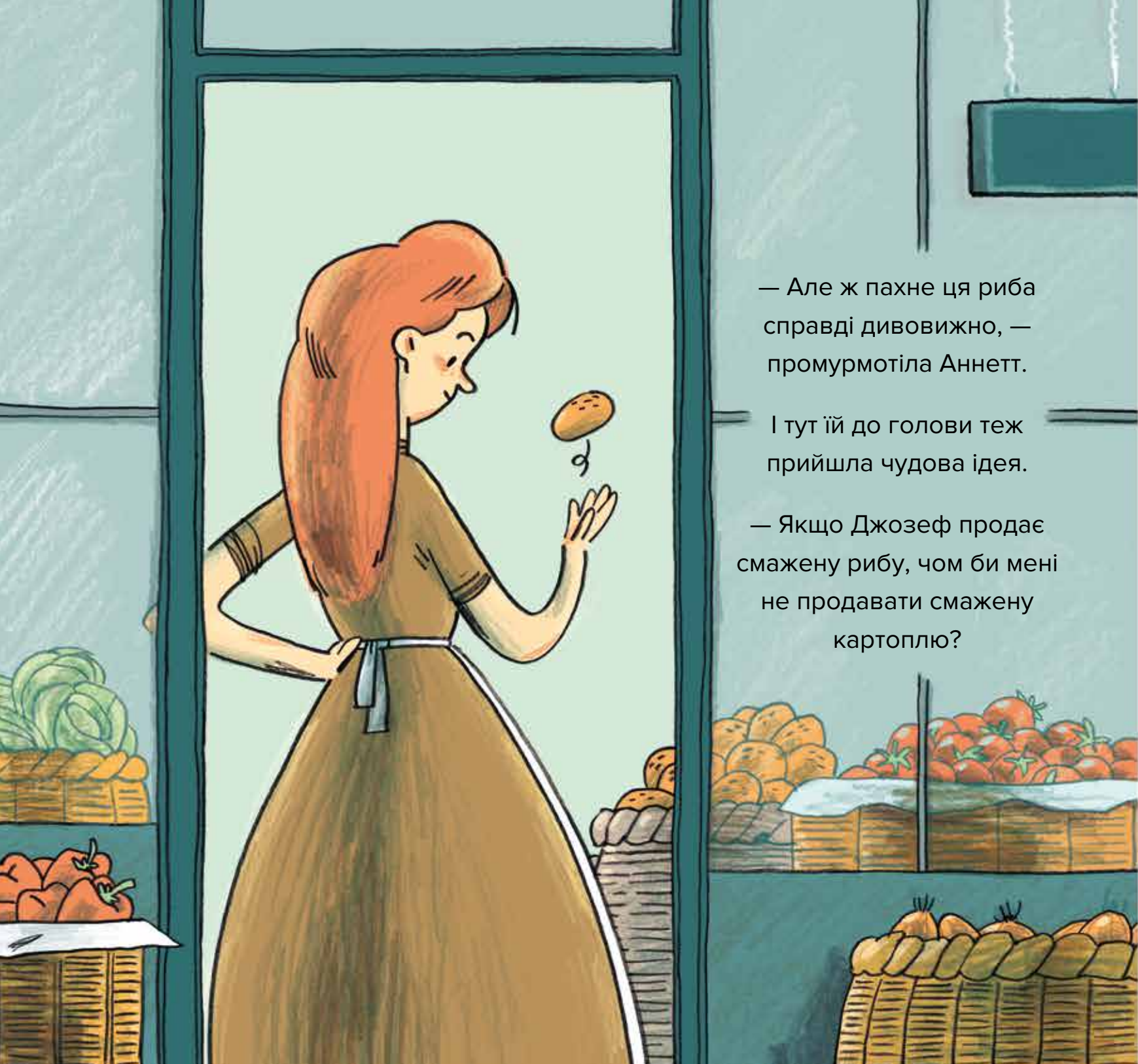
Тож до справи взялася уся родина.
Бабуся навіть купила Джозефові новеньку тачку, щоб возити рибу на базар.



Родина дуже тішилася з успіхів Джозефа.
Однак не всі довкола раділи. Сусідка Аннетт,
наприклад, лише засмучувалася. Адже покупці
оминали її ятку з овочами і бігли просто
до Джозефової смаженої риби.
А що як ніхто більше не купуватиме
в Аннетт картоплю?

Треба було щось робити!





— Але ж пахне ця риба справді дивовижно, — промурмотіла Аннетт.

І тут їй до голови теж прийшла чудова ідея.

— Якщо Джозеф продає смажену рибу, чом би мені не продавати смажену картоплю?



Зранку Аннетт нарізала картоплю, закинула її в гарячу олію — і смажила, доки шматочки не стали золотаво-брунатними й хрусткими.
Усе як вчила її бабуся.

А тоді Аннетт скрутила з газети пакетики, насипала в них смаженої картоплі та побігла продавати.



— Ось картопелька хрумка!
Ось картопелька хрустка!
Всі біжіть сюди хутчіше,
Ось вона в мене яка! —
заходилася Аннетт.

Тож невдовзі покупці вже бігли повз Джозефа — спробувати картопельки, яку насмажила Аннетт.

— Ммм, смакота! — примовляли вони у захваті. — Надзвичайно! Геніально!

Джозеф не тямив себе від обурення. Як сміє ця Аннетт ставати на заваді його бізнесу! Невже вся його праця піде коту під хвіст? Треба було щось робити! Тож він закричав на все горло:

— Ось моя чудова рибка!
Смажена, гаряча рибка!
Нумо всі до мене швидко,
Бо на вас чекає рибка!





Так вони й дерли горлянки,
геть не дивлячись під ноги, аж тут. . .



ОЙ, ЛИШЕЦЬКО!

Картопля підстрибнула.
Риба полетіла.

— Дивись, що ти накоїв! —
заволала Аннетт.

— Дивись, що ти накоїла! —
заволав Джозеф.

Поки Джозеф з Аннетт сперечалися, довкола них зібралася ціла юрба.
Люди з радістю пригощалися і картоплею, і рибою.

— Незбагненно! Чудовенно! Надзвичайно! Геніально!



Зрештою Аннетт із Джозефом облишили сварку й просто дивилися, як усі довкола хрумтять рибою з картоплею — аж за вухами лящить.

І раптом їх обох осяяла пречудова ідея. На ранок їхні голоси вже лунали злагодженим дуєтом:

*Той, хто скуштує,
Скаже спасибі
Рибі й картоплі,
Картоплі та рибі!*



Так почалася історія риби з картоплею — однієї з найсмачніших і найпопулярніших страв усіх часів. Чудова парочка, чи не так?



Джозеф Малін справді заснував перший у світі заклад, де продавали рибу з картоплею — фіш-енд-чіпс. Це сталося 1860 року в районі Боу, що в лондонському Іст-Енді. Магазин «Риба з картоплею Маліна з Боу» працював більше ста років.

А Джозефові предки віками смажили рибу. Іспанські євреї, втікаючи від інквізиції в Північну Європу, наприкінці XV століття принесли туди свою традиційну суботню страву — *pescado frito*, смажену рибу.

Смажили її зазвичай у п'ятницю по обіді, а до столу подавали наступного дня вже холодною, адже готувати їжу в шабат заборонено.

Завдяки маці холодна риба не була надто жирною. Іспанські євреї виявили, що маца додає смаку й гарячій рибі, тому цей рецепт набував популярності усюди, де вони пізніше оселялися.

Чи справді ідею поєднати рибу з картоплею Джозеф Малін підхопив у французьки на ім'я Аннетт? Цього ми ніколи не дізнаємося. Однак нам достеменно відомо, що смажити картоплю у киплячій олії першими почали саме французькі та бельгійські господині (ось чому англійською ця страва зветься «френч фрайз» — французька смажена картопля), а французькі гугеноти оселилися в лондонському Іст-Енді ще в XVII столітті.

Нині фіш-енд-чіпс — одна з найулюбленіших страв у світі й символ британської кухні. В одній лише Великій Британії понад 10 500 закладів, де продають смажену рибу з картоплею, а в інших країнах їх ще тисячі.



СМАЖЕНА РИБА ПО-ЄВРЕЙСЬКИ

Родинний рецепт авторки!

Готувати під наглядом дорослих.



Інгредієнти

- 6 великих шматків філе білої риби — тріски, пікші або палтуса
- 2 середніх яйця
- 1 склянка (250 мл) покритеної маці або товчених сухарів
- ¼ столової ложки паприки (меленого червоного перцю)
- сіль та перець за смаком
- соняшникова олія

Спосіб приготування

1. Висипте товчену мацу на тарілку або на вощений папір. Притрусіть сіллю, перцем та паприкою. Ретельно перемішайте руками.
2. В окремій мисці збийте яйця виделкою.
3. Злегка обвалюйте філе у маці з обох боків.
4. Добре вмочіть філе у збитому яйці. Дайте надлишку стекти.
5. Знову запаніруйте філе в маці з обох боків. (Намагайтесь якомога менше торкатися риби, щоб не зіпсувати паніровку.)
6. З рештою шматочків зробіть те саме. (Але не складайте їх один на одний)
7. Налийте в пательню олію (десь 5 мм). Не шкодуйте олії, інакше риба прилипне до пательні та підгорить!
8. Поставте пательню на вогонь. Коли крапля паніровки почне шкварчати й «танцювати» на пательні — усе, олія розігрілася. Викладіть рибу на пательню; пильнуйте, щоб шматочки не прилипали один до одного.
9. Смажте рибу на середньому вогні до золотавої скоринки. Старайтесь не пересувати шматочки.
10. Перегорніть і смажте далі, нехай інший бік теж підрум'яниться і риба добре просмажиться.
11. Викладіть готову страву на паперові рушники — нехай вбереться олія. Можна відразу подати рибу на стіл, а можна дати їй охолонути й залишити в холодильнику, а з'їсти вже наступного дня.



