

Все росте



шабатні благословення — на свічки, вино й халу, — і її плести набагато легше. Та незалежно від того, якої форми ваша хала і якого вона походження (домашня чи з крамниці), головне — розділити її з рідними людьми. Саме це — найприємніше у святкуванні суботи.

Саме Те Ім'я

Промовляючи благословення на свічки, на вино і на халу, сім'я в цій книжці каже: «Дякуємо Гашемові». Слово «Гашем», тобто «Саме Те Ім'я» або «Ймення», у Торі означає Ім'я Бога: «...славного й страшного Ймення Господа, Бога твого» (Повторення Закону 28:58).

У повсякденних розмовах євреї часто вживають саме слово «Гашем», зберігаючи решту Імен Бога для молитви і для вивчення Торі.

В єврейській традиції Гашем — одне з багатьох звернень до Бога, бо Справжнє Ім'я Бога вимовляти не можна.

Що таке 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 й отримуйте щомісяця в подарунок з доставкою додому захопливі дитячі історії та казки. Створіть власну домашню бібліотеку єврейських дитячих книжок!

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 з дітьми.



Спечімо халу-пташку

Плести косички — це, звісно, приємно, але можна спробувати спекти ще одну класичну халу — у формі пташки. Халу-пташку часто випікають на Рош-га-Шана, єврейський Новий рік, а ще на особливий шабат, так званий *шабат шира* (тобто Субота Пісні) — якраз перед Ту бі-Шватом, днем народження дерев; але ми можемо передати смачний привіт нашим пернатим друзям у будь-яку пору року.

1. Заміси тісто за рецептом з цієї книжки або за іншим твоїм улюбленим рецептом. Розділи його на 10–12 невеличких кульок.



2. Розкачай кожную кульку у джгутик довжиною 20 сантиметрів, так, щоб краї були трішки товщі за серединку. Зав'яжи кожен джгутик у вузол і постав на деко.



3. З одного кінця вузла зроби пташинку головку: дзьобик — із гарбузового або соняшникового насіння, оченята — з родзинок або шоколадних крихт. А на другому кінці виріж два-три клинці, щоб вийшло схоже на пташиний хвіст, і розрівняй «пир'ячко».



А може, ти хочеш спекти халу у вигляді ще когось або чогось? Кого або чого саме?

Все растет



Все росте



Написала Сідура Людвиг
Проілюструвала Софія Вінсент Ґай

ДУХ І ЛІТЕРА

Ми з імою встаємо рано-вранці.





Іма ставить на стіл у кухні
найкрасивішу миску.
Дріжджі булькають в теплій водичці.
А поруч — наші чашки:
її чашка з чаєм, моя — з какао.
Обидві парують,
і пара тягнеться вгору.

Я додаю одне за одним:
борошно,
олію,
яйця,
цукор
і дрібочку солі.
І щоразу перемішую.
Дерев'яною ложкою.



А далі ми місимо
вологе тісто,
і воно липне до пальців.



А ми все місимо й місимо,
давимо й тиснемо,
міцніше й міцніше.

І ось наше тісто вже стало кулею,
круглою та блискучою.



Ми беремо рушничок
і накриваємо тісто,
наче малятко.
Нехай поспить.



Наше тісто-малятко росте,
А ми чекаємо.
Іма каже, що все росте
і все виростає
у свій час.



Бульбашки дріжджів
розпирають тісто зсередини.
Воно надимається повільно,
наче глибоко дихає.



Ми ділимо тісто
на шість частин,
з кожної робимо змійку
і заплітаємо їх у коси:
шість косичок — одна хала...

Так шість днів
сплітаються в один шабат.

І все, що приніс тиждень,
відпочиває.



Наші хали дедалі ростуть
під рушничком.
А ми прибираємо,
бо от-от настане шабат.



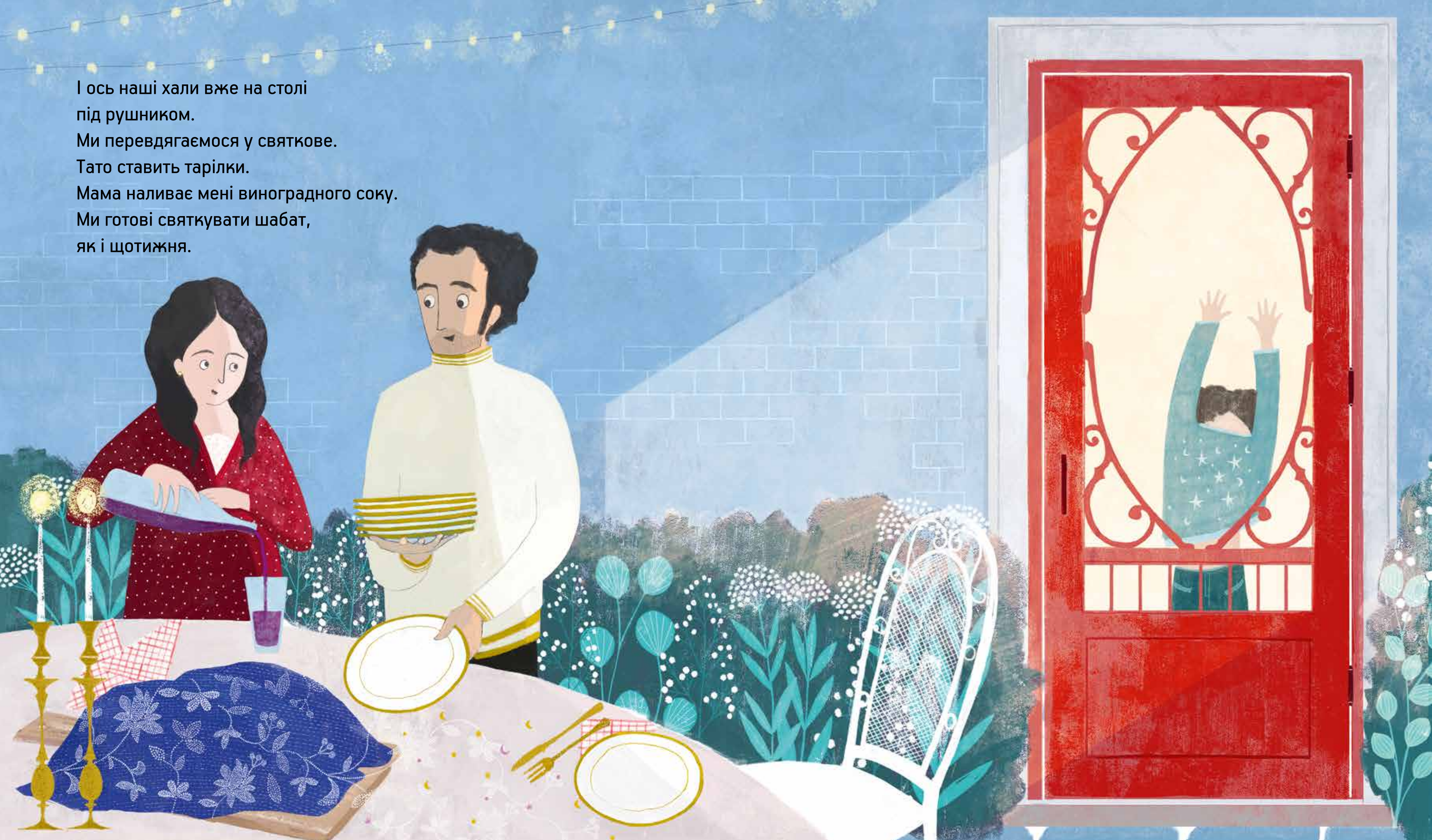
І ось наші хали печуться!
І знову ростуть — від жару.
Золотава скоринка сяє,
наче сонечко у вікні!



Наші хали готові,
Але гарячі — не доторкнешся!
Ось вони відпочивають,
охолоджуються,
чекають,
доки ми все приготуємо
і теж зможемо відпочити.



І ось наші хали вже на столі
під рушником.
Ми перевдягаємося у святкове.
Тато ставить тарілки.
Мама наливає мені виноградного соку.
Ми готові святкувати шабат,
як і щотижня.



Наші хали готові
для благословення
гамоці лехем мен гаарец:
вони — наш *хліб із землі*,
який ми разом спекли
і разом їстимемо.

Ми благословляємо свічки.
Ми промовляємо *кідущ*.
Ми промовляємо *гамоці*.
Ми кажемо: *дякуємо, Гашем*,
за всі благословення.



Хала потрібна, щоб нею ділитися,
щоб її різати й ламати.
Ми посипаємо її сіллю
на пам'ять про всі часи, коли ми
лили солоні сльози,
а інколи додаємо крапельку меду —
за солодкі часи, які настануть.

Я вмочую останній шматочок хали
в останній ковточок супу.
Оце я наїлася!



Тепер про халу нагадують
лише крихти на столі й підлозі.
Я така сонна, що не дійду сама
до ліжка.
Час відпочити — усім нам,
в усьому світі...



А завтра буде новий день,
а за ним ще, і ще, і ще, і ще...
а на шабат ми знову зберемося разом,
і наші хали ростимуть,
як і все у світі.



Від авторки

Хала — особливий хліб, який євреї їдять щотижня на шабат. Я печу хали сама, і цей час — мій улюблений. Коли я беруся робити хали, тобто у четвер ввечері або в п'ятницю вранці, це означає, що незабаром прийде шабат. Шабат — це час, коли ми з рідними відпочиваємо від усіх своїх справ. Ми не користуємося електронними пристроями, не відповідаємо на телефонні дзвінки, ніхто нічого не пише й не виконує домашніх завдань. Це час, який ми присвячуємо одне одному, ні на що не відволікаючись; час, коли ми дякуємо Богові за численні благословення; час, який ми проводимо з общиною і друзями за святковою трапезою.

І в центрі цієї трапези якраз хала. Я дуже люблю пригощати друзів і рідних чимось, що сама приготувала. Бо хала робиться передусім заради того, щоб нею ділитися і пригощати.

Ось мій рецепт. Зі мною ним поділилася Лорі Грисман, а я ділюся з вами. І коли ви пектимете свої хали, це буде ніби ми з вами готуємо разом.

Хала

Вихід: три хали середнього розміру

Найкраще — замішувати електроміксером з гачком для тіста, але можна й вручну.

Інгредієнти:

2 чашки* теплої води
2 столові ложки сухих дріжджів
1/2 чашки і 1 столова ложка цукру
6 ½ чашки борошна, розділені на порції:
шість чашок окремо і ще половинка чашки
½ чашки соняшникової олії
1 дуже велике яйце (або 2 великих яйця)
плюс 1 звичайне яйце
1 столова ложка солі
2 столові ложки оливкової олії
Кунжут, мак або будь-яка посипка для
бубликів (за бажанням)
Коричневий цукор (за бажанням)

1. У великий мисці розчиніть дріжджі у воді.
Посипте зверху однією столовою ложкою цукру.
Залиште на п'ять хвилин, нехай дріжджі
розбухнуть.

2. Додайте 3 ½ чашки борошна і ретельно
перемішайте на низькій швидкості міксера.

3. Додайте соняшкову олію і дуже велике
яйце (або 2 великих яйця) і ретельно
перемішайте на низькій швидкості міксера.

4. Додайте ½ чашки цукру і сіль, теж добре
перемішайте на низькій швидкості.

5. Додайте решту борошна — 3 чашки.
Треба додавати по одній і ретельно
перемішувати на низькій швидкості.

6. Коли все борошно замішано, перемкніть
швидкість міксера на середню. Вимішуйте
тісто, доки воно не перетвориться на блискучу
кулю. Якщо тісто вологувате, додавайте ще
борошна — по чверті чашки за раз.

7. За допомогою пензлика змастіть тісто
оливковою олією. Накрийте миску і залиште
тісто підніматися — на дві години або доки
воно збільшиться удвічі.

8. Розділіть тісто на три частини. Кожну з них
розріжте ще на три й розкачайте у джгутики.
Кожні три заплетіть у косичку й покладіть
плетені хали на змащене деко.

9. Розігрійте духовку до 175–180°C. Дайте
тісту постояти ще 45 хвилин, щоб воно ще
раз піднялося.

10. Збийте звичайне яйце та змастіть ним
хали. Посипте їх кунжутом, маком або (це моє
улюблене!) сумішшю спецій для бубликів та
коричневим цукром.

11. Випікайте 35–37 хвилин або до золотавої
скоринки. Смачного!

* Об'єм чашки — 250 г.

Словничок івритських слів

Аба — тато

Гамоці — особливе благословення на хліб

Гамоці лехем мен гаарец — хліб із землі — частина благословення «гамоці»

Гашем — буквально «Те Ім'я» — одне з багатьох імен, якими євреї називають Бога

Іма — мама

Кідуш — благословення на вино і/або виноградний сік у шабат і інші єврейські свята

Хала — особливий плетений хліб, який євреї їдять на шабат і на більшість свят

Шабат — єврейська субота, починається з заходу сонця у п'ятницю й закінчується через годину після заходу сонця в суботу.

Сідура Людвиг — авторка книжок для дітей і дорослих, лауреатка численних нагород. Збірка оповідань «Ти — не те, чого ми чекали» отримала премію *Vine Award* для канадської єврейської літератури та увійшла до короткого списку Літературної премії імені Данути Глід, а роман «Затамувавши подих» пройшов у фінал Вінніпезької книжкової премії імені Керол Шилдс. Сідура здобула ступінь магістра в галузі письменництва для дітей та молоді в Вермонтському коледжі образотворчих мистецтв і ступінь магістра журналістики в Карлтонському університеті. «Все росте» — її дебютна книжка-картинка. Сідура живе у Торнхіллі (Онтаріо, Канада) і щотижня пече халу для своєї родини.

Софія Вінсент Ґай має ступінь магістра архітектури в університеті Макгілла в Монреалі. У 2015 році вона заснувала власну компанію *SVG Illustration & Design*, у якій працює над дитячою ілюстрацією, ілюстрацією періодичних видань і сайтів, дизайном інтер'єрів, графічним дизайном. Софія проілюструвала, зокрема, «Великий сморід: повість про запал і запах» Едварда Кафки-Гелбрехта та сімейну гаґаду “Піжамної бібліотечки” «У кожному поколінні», яку вже перекладено кількома мовами. Софія Вінсент Ґай виросла в Канаді, а тепер живе в Ізраїлі та працює в студії у власному садку в маленькому містечку біля Тель-Авіва.

*Моїм дітям — Боазу, Далії і Айзеку.
С. Л.*

*Моїм маленьким пекарям Авіву й Аделі —
і всім маленьким пекарям в усьому світі.
С. В. Г.*



Сідура Людвиг. **ВСЕ РОСТЕ** /
Пер. з англійської Євгенії Канищевої. — К.: ДУХ І ЛІТЕРА, 2024. — 40 с., з іл.

Переклала з англійської: *Євгенія Канищева*

Редакторка: *Юлія Шекет*

Макет української книжки: *Світлани Невдащенко*

Всі права захищені. Жодна частина цього видання не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-яким способом — електронним, механічним, фотокопіюванням, записом чи іншим способом — без попереднього письмового дозволу видавця. Усі авторські права, логотипи та торгові марки є власністю відповідних власників.

All rights reserved. No part of this edition may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means — electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise — without the prior written permission of the publisher. All copyrights, logos, and trademarks are the property of their respective owners.

Перше видання у 2024 році

First edition 2024

Авторські права на текст © 2024 Сідура Людвиг
Авторські права на ілюстрації © 2024 Софія Вінсент Гай
© ДУХ І ЛІТЕРА, 2024

Text copyright © 2024 by Sidura Ludwig
Illustrations copyright © 2024 by Sophia Vincent Guy
© DUKH & LITERA, 2024

Наклад 2000 прим.
Printed in Latvia