

ما هو الطعام اليهودي المفضل لديك؟

هل هناك ما يسمى بالطعام اليهودي النموذجي؟ أينما وجدت المجتمعات اليهودية تبنوا أيضاً عادات الأكل في محيطهم. وصفات من المطبخ الإقليمي مع الأطباق الخاصة بيوم السبت والأعياد والتقاليد العائلية. لا تكاد توجد حدود للتنوع - الشيء الرئيسي هو أن يكون مذاقها لذيذاً!

المطبخ اليهودي متنوع بتنوع الثقافات الإقليمية التي يعيش فيها اليهود. هناك هناك بعض الأطباق النموذجية التي ترتبط بالسنة اليهودية، على سبيل المثال شالاه/شالوت: شالوت، صفائر الخميرة المصفورة ليوم السبت. أو أيضاً الماتزا، وهو الفطير في عيد الفصح. والهامانتاشين ("أذان هامان")، الذي يؤكل في توكل في عيد المساخ. ولكن بماذا تحشى هذه الزلابية المثلثة الشكل؟ بذور الخشخاش، أو المربي أو التمر أو كريمة الشوكولاتة - وهذا يعتمد مرة أخرى على العادات المحلية، أو الوصفات العائلية أو الأذواق الفردية. طبق السبت النموذجي هو أيضاً الحساء المصنوع من الفاصوليا والبطاطس واللحم والبيض، والذي يوضع في الفرن يوم الجمعة في الفرن يوم الجمعة وينضج على نار صغيرة حتى اليوم التالي. اعتادت النساء على إحضار اعتدن أن يأخذن الطابوت وقدر التسشولنت إلى مخبز محلي لخبزها أو طهيها في الفرن هناك. أما اليوم، فيمكن القيام بذلك على نار صغيرة في المطبخ في المنزل. من ناحية أخرى، عادةً ما يتم شراء الماتزوت معبأ مسبقاً في محلات الكوشر أو في المكاتب المجتمعية.

يتميز المطبخ اليهودي بأنهم لظالما جمعوا بين الأطباق الخاصة بيوم السبت والأعياد مع عادات الطهي في الحي. لذلك إذا كان أحد تقاليد عيد الحانوكا هو تناول الطعام المخبوز بالزيت، ففي أوروبا الوسطى والشرقية كان هناك اللاتكس (فطائر البطاطس) والسوفجانيوت (فطائر/كعك برلين)، وفي أماكن أخرى هي الدونات، أوليب أو دونات أو أوليبولن أو باستيلس فريتوس أو كروس في أماكن أخرى. في الأسر اليهودية، كان الناس يطبخون الأسر اليهودية الطبخ بنفس الطريقة التي يطبخ بها جيرانهم المسيحيون أو المسلمون، فقط في وفقاً للوائح الغذائية الكوشير. ولذلك فإن المطبخ اليهودي في أوروبا الشرقية غني بالدهون وغني بالدهون والكربروهيدرات، بينما في جنوب فرنسا وإسبانيا وإيطاليا، وفقاً للمتوسطي كان يتم طهي الكثير من الطعام بالخضار وزيت الزيتون. النكهات الحارة. في الوقت الحاضر، أصبحت الأطباق الإسرائيلية مثل الفلفل والحمص والتشنه وبابا غنوج التي تعود أصولها إلى المطبخ العربي، والتي تعود أصولها إلى المطبخ العربي، تتواجد في المجتمعات اليهودية في كل مكان. في الوطن كانت هناك مشكلة فقط عند اعتماد الأطباق الإقليمية إذا كانت تحتوي على اللحم والحليب معاً. الحليب في نفس الوقت. ولكن يمكن أن تتنوع المكونات ويفضل تكنولوجيا الطعام الحديثة ويفضل تكنولوجيا الطعام الحديثة، توجد الآن بدائل نباتية ونباتية يمكن استخدامها.

بما أن الطعام شكل مهم من أشكال التعبير عن التقاليد والانتماء الثقافي، تلعب الوصفات العائلية دوراً رئيسياً. تلعب الوصفات العائلية دوراً رئيسياً في وجبات الطعام الاحتفالية في الأعياد الرسمية أو المناسبات الأخرى (عيد بريث ميلاه، وبار/بلوغ سن البلوغ، وما إلى ذلك)، توفر الأطباق التقليدية فرصة لمناقشة الأصول العائلية أو التأثيرات المتعلقة بالسيرة الذاتية. حول الأصول العائلية أو تأثيرات السيرة الذاتية، للتحديث عن الذكريات الشخصية وبالتالي وبالتالي نقل الهوية اليهودية إلى الأطفال. أحد المكونات المهمة لـ الأطباق اليهودية المفضلة لدى اليهود هي بالتالي "المحلية".