



הסוכנות היהודית לארץ ישראל
Еврейское агентство для Израиля

Проект еврейских воскресных школ в СНГ
при поддержке фонда Л.А.Пинкус

[Главная](#) [О проекте](#) [Курс "Еврейская история"](#) [Курс "Еврейская традиция"](#) [Facebook](#)



[Бар/бат-мицва](#) [Еврейские исторические личности](#) [Помощь](#)

[Главная](#)

УРОК 22: ЗА СЕМЕЙНЫМ СТОЛОМ - КАШРУТ (ОКОНЧАНИЕ)

Содержание

1. Рассматриваемые темы урока
2. Цель
3. Необходимые материалы и оборудование
4. Ход урока.
 1. Актуализация опорных знаний.
 2. Введение в тему
 3. Переходим к основной части урока.
 4. Практическая часть
 1. Монелах (маковник)
 2. Латкес
 3. Форшмак
 4. Салат из яиц и лука Ингредиенты:
 5. Торт "Муравейник"
5. Завершение

РАССМАТРИВАЕМЫЕ ТЕМЫ УРОКА

[К СОДЕРЖАНИЮ ↑](#)

[Напечатать](#)

основы кашрута; место кашрута в иудаизме и в еврейской семье, знакомство с практической стороной – Кашрута – Запрещенные и разрешенные виды пищи.

Информация для учителя.

ЦЕЛЬ

[К СОДЕРЖАНИЮ ↑](#)

Попробовать на практике соблюдение кашрута и показать участникам, что это совсем несложно, а главное – возможно.

НЕОБХОДИМЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

[К СОДЕРЖАНИЮ ↑](#)

карточки, на которых написаны различные названия блюд, как кашерных, так и некашерных.

Кухонная утварь (посуда, электроплитка (если есть такая возможность), миски, ножи, ложки и т.д.)

Продукты для приготовления блюд, согласно рецептам.

Плакаты с написанными *брахот*.

ХОД УРОКА.

[К СОДЕРЖАНИЮ ↑](#)

Актуализация опорных знаний.

[К содержанию ↑](#)

Учитель называет разнообразные виды животных и растений, а дети должны говорить, кашерны они или нет и почему?

Например:

Курица – да, кашерна. Потому что кашерны практически все домашние птицы.

Верблюд – некашерен, потому что хоть он и жует жвачку, но его копыта лишь частично разделены, поэтому некашерно.

Олень – кашерно, имеет оба принципа кашерности.

Корова – кашерно

Овца – кашерно

Лев – некашерно, потому что не ни одного признака кашерности.

Тюлень – некашерно, нет ни одного признака кашерности

Орел – некашерно, все дикие птицы некашерны.

Индейка – кашерно, т.к. все домашние птицы кашерны

Щука – кашерно, т.к. есть плавники и чешуя

Осетр – некашерно, т.к. чешуя не покрывает все тело.

Креветки – некашерно, потому что все морепродукты, кроме рыбы, запрещены.

«Вы отлично справились, вы большие молодцы!»

Введение в тему

[К содержанию ↑](#)

Многие из разрешенных и запрещенных видов животных описаны в Торе в книге ВАИКРА. Часть правил и законов кашрута мы не можем объяснить, и это является очень важной частью еврейской веры. Потому что если бы все заповеди можно было объяснить логично, то вера превратилась бы просто в очередную науку о правильном питании или о здоровой жизни. Но, как вы понимаете, это совсем не так. Тора – это руководство к жизни, часть из пунктов которого мы прекрасно понимаем, почему, например нельзя убивать или нельзя воровать, но часть мы не понимаем, а просто доверяем Творцу, потому что знаем, что он хочет для нас только все самого-самого хорошего.

Переходим к основной части урока.

[К содержанию ↑](#)

Необходимо разделить детей на команды по 3-4 человека.

Для учителя:

Каждая команда получает заранее заготовленные карточки с написанными на них блюдами.

Важно, чтобы блюда, были как кашерными, так и явно запрещенными. Например: пицца с морепродуктами, куриные котлеты, креветки и мидии, овощной салат, красная икра, черная икра, мясной борщ со сметаной, чизбургер, жареный картофель, молочный коктейль, мороженое и т.д.

Задание для команд:

- составить самое вкусное, по их мнению, меню.

После того, как ребята составили меню, они его зачитывают и учитель фиксирует их ответы на доске.

После этого ребятам предлагается проанализировать записанное на доске и сказать, что в каком меню не соответствует законам кашрута и почему.

Обсуждение

Практическая часть

[К содержанию ↑](#)

Ребятам, в тех же командах, в которых они уже работали, предлагается теперь на практике познакомиться с кашрутом и с тем, что кашерное тоже может быть очень-очень вкусным.

Для учителя:

Очень важно подготовить комнату к кулинарной мастерской. Запаситесь скатертями, посудой (тарелками, мисками, ножами, ложками, досками).

Если условия позволяют готовить, используя электроплитки, мастерская пройдет ярче и интереснее, но если нет, то есть масса рецептов, для которых не требуется термообработка.

1 вариант рецептов с использованием электроплиток:

Монелах (маковник)

Ингредиенты:

Мак – 150 г

Орехи грецкие очищенные – 75 грамм

Мед – 150 грамм

Сахар – 2 ст.ложки

Корица – 1 грамм

Мак пропускают через мясорубку или перетирают в ступке, смешивают с грецкими орехами (перед этим очищенными, измельченными и немного поджаренными). Варим медовый сироп, в кастрюлю опускаем мед с сахаром, когда сироп начнет бурлить, всыпаем в него смесь мака с грецкими орехами и варим до загустения. Массу выкладываем на смазанную растительным маслом бумагу для выпечки, разравниваем до толщины примерно 2 см и ждем пока немного остынет. Разрезаем ромбиками, посыпаем корицей. Можно каждый кусочек украсить половинкой грецкого ореха.

Латкес

Картофель или маца – 5-6 картофелин или листов мацы

Яйца – 3 шт

Соль, перец

Мука (только для картофеля)

Зелень по вкусу

Растительное масло для жарки

Картофель трем на терке (листы мацы на ломаем на небольшие кусочки и на несколько секунд опускаем в кипяток), добавляем яйца (не забываем рассказать детям как правильно проверять яйца – разбиваем по 1 в прозрачный стакан и внимательно смотрим, чтобы не было даже самой маленькой капельки крови), зелень моем и опускаем в миску с соленой водой, для того, чтобы жучки, которые там могут быть всплыли. После этого зелень нарезаем мелко и добавляем к картофельному или мацовому тесту.

Жарим на раскаленном растительном масле до образования золотой корочки.

Блюда, для которых не требуется электроплитка:

Форшмак

значит "закуска", "еда перед едой", "предвкушение".

- филе сельди
- 0,5 батона белого хлеба, очищенного от корки,
- 3 яйца,
- 4 ст. ложки растительного масла, лучше оливкового,
- 1 крупное яблоко,
- 2 луковицы,
- зеленый лук
- 2 ст. ложки сахарного песка,
- 1 ч. ложка черного молотого перца,
- 2 ст. ложки уксуса,
- 0,5 ст. ложки готовой горчицы

Сельдь пропустить через мясорубку (если нет такой возможности нарезать очень-очень мелко), добавить лук, размоченный белый хлеб, яблоко и вновь пропустить через мясорубку (если возможности нет, просто очень тщательно перемешать). Полученную массу перемешать.

Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков, желтки перетереть с уксусом, белки мелко порезать, соединить с селедочной массой, добавить пряности, остальной уксус, горчицу. Посыпать зеленым луком.

Салат из яиц и лука

Ингредиенты:

50 г лука,

6 крутых яиц,

1 ложка растительного масла,

перец, соль по вкусу

зелень для украшения

Лук посолить и оставить на 20 мин, чтобы убраться горечь. Яйца нарезать ломтиками, смешать с луком, растительным маслом, солью, перцем.

Торт "Муравейник"

Вареное сгущенное молоко – 1 банка

Сливочное масло – 1 пачка

Кукурузные палочки – 3 пачки

Банка вареной сгущенки растирается с пачкой сливочного масла. С этим кремом перемешиваются (перемазываются) кукурузные палочки. Полученная масса заворачивается в фольгу, придается форма батона, полена или длинной треугольной призмы и ставится в холодильник на 20-30 мин. Когда масло застынет, развернуть и резать поперек острым ножом. Получается на срезе очень красиво и вкусно.

Как раз пока первые блюда будут дегустироваться, а чайник закипать, торт успеет застыть.

ЗАВЕРШЕНИЕ

[К СОДЕРЖАНИЮ ↑](#)

Перед началом трапезы, когда все сидят за накрытым столом учитель расскажет, что в каждом предмете есть «искры святости» — элементы духовности, которые «спустились» из духовных миров и застряли в физическом мире. Когда какой-то предмет используется по Воле Творца, искры святости освобождаются и способствуют «проявлению» Творца в нашем мире.

Когда мы едим кашерную пищу мы освобождаем искры святости и когда перед ее употреблением мы благодарим Творца за то, что он дал нам все, что стоит у нас на столе, мы превращаем обычную еду в святую еду, и наш дом – в маленький Храм.

Учитель развешивает плакаты, с написанными на них благословениями. Все вместе произносят благословения на те виды пищи, которые есть на столе.

Приятного аппетита!