



MOISIEJAUS ŠAPIRO GEFILTE FIŠ (įdaryta žuvis)

גפילטע פיש של משה שפירא

Moisiejus Šapiro – Švenčionių žydų bendruomenės pirmininkas, užkietėjęs žvejys, gimė ir augo Švenčionyse. Gaminti gefilte fiš (jidiš) – įdarytą karpį ar lydeką jis išmoko iš savo mamos Polinos, o ją litvakiškų patiekalų mokė Hana iš Pabradės. Vaikystės patiekalus Moisiejus prisimena puikiai. Svarbiausi patiekalai žydų švenčių proga būdavo sultinys su maca kneidelach. Jei macos kukulių likdavo, kitą dieną mama juos apkepavo ant keptuvės ir jie būdavo dar skanesni. Taip pat vaikystėje įprato viską, kas pagaminta bent su trupučiu mėsos – valgyti su juoda duona. Iki šiol net latkes (bulvinius blynus) kartais su duona valgo.

Receptai iš Švenčionių

Švenčionys [Lith], Svenczion [Yid], Świeciany [Pol], Shventsian [Rus], Śvianciany [Bel], Svencionyz, Shvintzion, Shvyentsiani, Shvyetsiani, Svenchan, Sventsian, Sventsiany, Swenziany, Svintzian, Russian: Свеньяны. Belarusian: Сьвянцянi. יִשְׁכּוּנְיָן – Yiddish.

Sužvejotus 3 karpius ir 3 lydekas reikia kruopščiai išdarinėti – svarbiausia atskirti mėsą nuo kaulų. Žuvis supjaustykite 2–3 cm griežinėliais.

Įdaras: mėsmai sumalkite žuvies filė, svogūnus, smulkintą macą, įmuškite kiaušinį, įberkite druskos ir maltų pipirų. Maltų macų saują, kiaušinis, smulkintas svogūnas arba du, pora morkų, burokas, druska, pipirai ir du šaukšteliai cukraus.

Įdaru prikimškite žuvies odelę ir galvą. Puodo dugną išklomite supjaustytais svogūnais, burokėliais ir morkomis. Įdėkite lauro lapelį, pipirų. Žuvies gabalus sudėkite ant daržovių, užpilkite šaltu vandeniu, pasūdykite. Žuvies kaulus ir pelekus nuplaukite, sudėkite į marlės maišelį ir taip pat įmeskite į puodą. Viską virkite ant silpnos ugnies 2–3 val. atidengtamame puode. Vanduo neturi kunkuliuoti.

Išvirusią žuvį išimkite ir sudėkite į pailgą lėkštę. Žuvies galvą ir uodegą padėkite lėkštės galuose. Dekorukite morkų griežinėliais. Likusiame

žuvies sultinyje virkite macą kneidelach – macos kukulius. Šiais patiekalais M. Šapiro šeima džiaugiasi ypatingomis progomis ir per Sabą.



אָ קלייט פון בייגל
beigelių kraituvėlė

