

БАБИШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

BABUSHKA'S RECIPES







Shalom Education Center



Was founded in 2003 by:

Misha Galperin

Ella Kagan

Margo Volftsun

Avi West

**We appreciate support provided by:
The Jewish Federation of Greater Washington**



The Bender Jewish Community Center



**Levmar Foundation
and Local Donors**

**The book *Babushka's Recipes*
is supported by the Jewish Education Project,
with generous funding from the Genesis Philanthropy Group**





BABUSHKA'S RECIPES
БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ



Бостон • 2019 • Boston

Бабушкины рецепты / Babuska's Recipes

Редактор и составитель: Элла Каган / Compiled and Edited by Ella Kagan

**Рецепты собирали: Татьяна Пидгурская и Зинаида Сегаль /
Recipe collectors: Tatyana Pidgurskaya, Zinaida Segal**

Translators: Marie Cochran, Julia LaVilla

Copyright © 2019 by Shalom Education Center, Rockville, MD

**All rights reserved. No part of this book may be reproduced or utilized
in any form or by any means, electronic or mechanical, including
photocopying, recording, or by any information storage and retrieval
system, without the written permission of the copyright holder.**

ISBN 978-1-950319145

Library of Congress Control Number: 2019954395

Design and Layout by Ella Shaikind (ellashaik@mail.ru) © 2019

Published by M•GRAPHICS | Boston, MA

☐ www.mgraphics-publishing.com

✉ info@mgraphics-publishing.com

mgraphics.books@gmail.com

Printed in the USA

ПОСВЯЩАЕТСЯ НАШИМ БАБУШКАМ

TO OUR GRANDMOTHERS

ПРЕДИСЛОВИЕ FOREWORD

Почему мы задумали собирать рецепты? Каждый может в интернете найти все, что угодно. Оказалось все, да не все. Может быть неплохо, но что-то не то. Вспоминается домашняя любимая еда, которую готовила бабушка или мама, вспоминаются запахи этой еды, семейные праздники, тепло и уют старого дома...

К сожалению, носители традиций уходят, оставив добрую память, но не оставив дневников или воспоминаний. Много ли мы знаем об ушедшем поколении? Не будем лукавить, скажем откровенно — не много. Только то, что нам рассказали, и мы захотели слушать и услышали, и запомнили.


Ушедшее поколение, пережившее войну и репрессии, не оставило ни дневников, ни писем. Это было опасно, потому что любую информацию можно было использовать во вред писавшему. Остались только рассказы — бесценный источник. Здесь однако нас настигает другая проблема. Молодые обычно интересуются настоящим и гораздо меньше — прошлым. Этот интерес просыпается по достижении зрелого возраста, но в это время, к сожалению, спросить уже не у кого...

В современном мире, где происходит массовое переселение миллионов людей, оказа-

Why did we decide to collect recipes when there are so many of them on the Internet, where one can find virtually everything one needs? Well... perhaps not everything. There are indeed good recipes out there, but they are often not quite right. Especially when one remembers the favorite dishes Mother or Grandmother used to make at home, their aromas that evoke memories of family celebrations, the warmth and comfort of one's old home...

Alas, the people who carry on the old traditions are passing away, leaving behind loving memories but no written memoirs or diaries. How much do we know about the passing generation? Let's be honest: not that much. We know only those things they were willing to tell and we were willing to hear and remember.

The reason that generation, which had lived through WWII and Stalin's repressions, left no diaries or letters was that writing was a risky business: any recorded information might be used against the writer. Yet, while we have their oral memories, there is another problem there: young people tend to care more about the present and much less about the past. This tends to change with maturity, but by that time there may be no one left around to ask questions of...



лось, что есть одна особенность, объединяющая мигрантов. Из всех обычаев и традиций, которые переселенцы пытаются сохранить, самой устойчивой оказалась национальная кухня. Рецепты передаются из поколения в поколение, меняется кухонная техника, а рецепты живут.

Мы постарались собрать не только рецепты старой кухни, но и воспоминания о ваших семьях, судьбах, ваши истории. За шестнадцать лет существования школы вокруг нас собрались семьи нынешних и бывших учеников, учителей, наших друзей. Мы благодарим всех, кто поделился семейными воспоминаниями и секретами семейной кухни. Мы надеемся, что читателям будут интересны те черты культуры и события истории, описания которых они найдут в семейных рассказах.

Элла Каган

In today's world, characterized by mass migration of millions of people, one thing has emerged that migrants have in common. Of all the customs and traditions that migrants try to preserve, ethnic cuisine has turned out to be the most enduring. Recipes are passed down through generations; kitchen tools and equipment changes, but recipes endure.

Here, we have tried to collect not only recipes of olden days but also your family stories, memories of your lives and times. Over the sixteen years that our school has existed, we have seen a community emerge comprised of families of current and former students, their teachers, our friends. We wish to thank all those who have shared their family memories and family cooking secrets. We hope that our readers will enjoy the cultural traits and historical events they will find described in these families' stories.

Ella Kagan



СЕМЬЯ АЛУКЕР: НАША АМЕРИКАНСКАЯ ИСТОРИЯ THE ALUKER FAMILY: OUR AMERICAN STORY

С семи лет я была увлечена изучением английского языка. Я начала изучать его как будто знала, что этот язык когда-то станет моим главным средством общения. Мой муж, будучи евреем, сначала не смог попасть в тот институт куда ему хотелось, потом ему пришлось покинуть Москву, чтобы защитить диссертацию, а затем, уже будучи доктором наук в области материаловедения, в течение нескольких месяцев не мог найти ту работу, на которую он рассчитывал. После всего этого, мы решили покинуть Советский Союз. Вдобавок ко всему, в 1989 году ему не разрешили съездить в Западную Германию на научную выставку, чтобы продемонстрировать одно из его изобретений. Его начальник прямо сказал: «Ты еврей. Ты не можешь ехать! Объясни мне, о чем ты думал! Я поеду на твоём месте!» Мой муж уволился с работы в ту же минуту. Мы решили покинуть страну, в которой мы родились изгоями.

Поскольку в наших планах была англоязычная страна, мы рассматривали Новую Зеландию,

Since I was 7, the English language has been my obsession. I started learning it as if I knew the language was going to be the main means of communication for me one day. After my husband (being Jewish), first could not enter a university of his choice, later had to leave Moscow to defend his thesis and then, already a PhD in material sciences, for months could not find a job he had aimed for, we decided to leave the Soviet Union. On top of everything, he was denied a chance to go to West Germany to a science exhibition with one of his inventions in 1989. His boss was straightforward. He just said: "You are Jewish. You cannot go! Explain what you have thought of to me. I will go instead!" My husband quit his job at that very moment. We decided to leave the country we were born to be outcasts in.

As an English-speaking country had always been on our agenda, we thought of New Zealand, Australia, or the United States. Only one country opened its doors. That was our new Motherland-to-be, the USA thanks to Reagan-

УЧЕНЫМ!

дию, Австралию и Соединенные Штаты. Только одна страна открыла нам двери. Это была наша новая будущая Родина, США. Это стало возможным благодаря соглашению Рейгана-Горбачева 1988 года. Мы сразу почувствовали, что здесь мы не будем изгоями. Я начала работать преподавателем английского языка в средней школе и с тех пор отработала в государственных школах Графства Монтгомери 25 лет... И никто никогда не спрашивал, еврейка ли я!!!

Во время первого собеседования на должность инженера моего мужа спросили, не имел ли он отношение к мистеру Алукеру, формулу которого компания использовала для расчета точности тормозов. Его сразу наняли, как только они услышали, что он и есть мистер Алукер! И никто и не спросил, был ли он евреем!!!

Наш старший сын — врач. Никто никогда не интересовался, еврей ли он!

У нашего младшего сына есть свой собственный бизнес. И здесь никого не интересует его еврейское происхождение.

Здесь мы спокойно можем быть евреями. Это наша родина!

Ирина

Gorbachev agreement of 1988. We felt we were not stepchildren here since our first days. I got a job as an English teacher at a high school in the area and has been an MCPS employee for about 25 years... (And nobody ever asked if I was Jewish!!!)

In his first engineering job interview, my husband was asked if he was related to the Mr. Aluker whose formula they used to calculate the accuracy of the brakes. He was hired in no time at all when they heard that he was the Mr. Aluker!!! (And nobody asked if he was Jewish!!!)

Our elder son is a medical doctor. (Nobody has ever been interested if he was Jewish here!)

Our younger son runs his own business. (Nobody is interested in his Jewish ethnicity either)

Here we are free to be Jewish. This is our Motherland!

Irene



БАКЛАЖАННАЯ ЦКРА EGGPLANT CAVIAR

Ингредиенты:

- 1 средний баклажан
- 3 дольки чеснока мелко нарезанные
- Соль, специи по вкусу
- Виноградное масло
- 0.5 луковицы
- 1 помидор
- Сахар
- Зелень по вкусу

Способ приготовления:

1. Режу баклажан мелкими кубиками, добавляю чеснок, добавляю чуть соли и немного любимых специй. Выкладываю на подогретую сковородку с маслом.
2. Пока баклажан поджаривается, готовлю помидоры и лук. Мелко нарезаю лук в большой контейнер. Туда же режу помидор, добавляю соль и чуточку сахара.
3. Как только баклажан готов, смешиваю все и добавляю зелень (можно кинзу) по вкусу.
4. Приятного аппетита!

Ingredients:

- 1 medium sized eggplant
- 3 cloves of garlic, finely chopped
- Salt, spices to taste
- Grape seed oil
- 1/2 onion
- 1 tomato
- Sugar
- Greens to taste

Directions:

1. Cut the eggplant into small cubes, add garlic, a little salt, and some spices. Fry on a heated pan with some oil.
2. While the eggplant is frying, prepare the tomatoes and onions. Finely chop the onion, add chopped tomato, salt, and a bit of sugar. Mix it all in a large serving bowl.
3. As soon as the eggplant is ready, add it to the bowl, mix everything, and add greens (try cilantro) to taste.
4. Enjoy your meal!

ТОРТИК БЕЗ МУКИ FLOUR-LESS CAKE

Ингредиенты:

- Грецкие орехи — один стакан
- Изюм — один стакан
- Яйца — 7 штук
- Масло — 1 палочка
- Можно добавить мёд по вкусу
- Масло из виноградных косточек

Способ приготовления:

1. Смазать противень маслом из виноградных косточек.
2. Положить изюм.
3. Размельчить грецкие орехи в процессоре (3 секунды).
4. Выложить орехи на изюм.
5. Смешать изюм с орехами.
6. Яйца смешать миксером (добавив мёд)
7. Влить яично-медовую смесь в изюм и грецкие орехи.
8. Поставить в духовку на 45 мин при температуре 350 градусов по Фаренгейту.
9. Ваш пирог готов!

Ingredients:

- Walnuts — one cup
- Raisins — one cup
- 7 eggs
- Butter — 1 stick
- Honey to taste
- Grapeseed oil

Directions:

1. Grease a baking sheet with grape seed oil
2. Lay down a layer of raisins.
3. Crush walnuts in a food processor (3 seconds).
4. Add the walnuts to the raisins, mix them together.
5. Beat eggs using a mixer (mix in some honey if you like).
6. Pour the egg-honey mixture into the raisins and walnuts.
7. Bake in the oven for 45 minutes at 350 °F.
8. Your cake is ready!

ПОСЛЕСЛОВЦЕ

Спрашивает мальчик: почему?
Спрашивает мальчик: почему?
Двести раз и триста: почему?
Тучка набегает на чело.
А папаша режет ветчину,
А папаша режет ветчину,
Он сопит и режет ветчину
И не отвечает ничего.

Снова замаячили бль, боль,
Снова рвутся мальчики в пыль, в бой!
Вы их не пугайте, не отваживайте,
Спрашивайте, мальчики, спрашивайте,
Спрашивайте, мальчики, спрашивайте,
Спрашивайте, спрашивайте!

Спрашивайте: как и почему?
Спрашивайте: как и почему?
Как, и отчего, и почему —
Спрашивайте, мальчики, отцов!
Сколько бы ни резать ветчину,
Сколько бы ни резать ветчину,
Сколько бы ни резать ветчину, —
Надо ж отвечать, в конце концов!

Но в зрачке-хрусталике — вдруг муть,
А старые сандалики — ух, жмут!
Ну и не жалейте их, снашивайте!
Спрашивайте, мальчики, спрашивайте!
Спрашивайте, мальчики, спрашивайте,
Спрашивайте, спрашивайте!

Александр Галич
1966

AFTERWORD

Gazing at his dad, the boy asks, why?
And again he asks his father, why?
Once, and twice, and three times over, why?
Then a shadow passes like a cloud,
And the father slices ham on rye,
And the father slices ham on rye,
His brows knit, he slices ham on rye,
Father does not say a word aloud.

And the future flashes myth and pain,
Then the boys run off to war again,
Do not scare them, do not try to sway,
Ask away, boys, ask and ask away,
Ask away, boys, ask and ask away,
Ask away, ask away.

Ask away, inquire how and why?
Ask away, inquire how and why?
How, and where, and when, and who, and why?
Ask your father, boys, do ask your father,
Even if he slices ham on rye,
Even though he slices ham on rye,
Even when he slices ham on rye,
He must answer, one way or another!

Muddled shadow in his eye, once light,
And his childhood sandals fit so tight,
Wear them morning, evening, night, and day,
Ask away, boys, ask and ask away,
Ask away, boys, ask and ask away,
Ask away, ask away.

Alexander Galich, 1966
Translation by Inna Loring

«Впитать с молоком матери» — странное выражение. Многие ли из вас помнят вкус этого молока? Совсем другое дело вкус бабушкиных котлет, супа с кнейдлах, цимеса или чем еще вас кормила любимая бабушка. Кормила, закармливала (она же еврейская бабушка в конце концов) и рассказывала истории, которые в детстве нам не всегда интересны (если только они не про войну). Эти истории, даже если слушали мы их в пол-уха, формируют нашу генетическую память, и новые поколения узнают о революции и эмиграции через Италию, о Холокосте и Большом Терроре, о еврейской географии и семейных сборищах за столами, уходящими далеко в коммунальный коридор.

Школа «Шалом» — удивительное место, где собрались семьи со всего бывшего Советского Союза, хранящие рецепты и истории одной шестой части суши и охватывающие более чем полтора века истории. Каждое воскресенье в десять часов утра в коридорах Еврейского Общинного Центра творится волшебство — вполне себе американские дети, говорящие между собой по-английски, дети, которых в обычной школе не отличишь от американских детей, родители которых родились в Америке, приходят в «Шалом» и на вопрос о любимой еде называют не пиццу и картошку фри, а борщ, котлетки, сырники, пельмени и куриный бульон. Значит в их семьях живы еще семейные истории. Надо только про них спросить.

В еврейской традиции очень важна концепция «Ле Дор Ва Дор» — из поколения в поколение. Всегда это работало в одну сторону — от отцов к детям, от бабушек и дедушек к внукам. Выходцы с одной шестой части суши в этом

“To take in with your mother’s milk” is a strange expression. Do you remember the taste of your mother’s milk? Me neither. But I remember well the taste of my grandmother’s meatballs, her special Passover apple pie (made with matzah meal), special holiday chicken, and many other delicious things. And I recall even better the stories my granny told me while trying to stuff me with food fit to feed ten people. She told me about the shtetl where she was born, about her grandfather forbidding her siblings to teach her Yiddish, about her husband never going to the synagogue as he would be fired if seen there, but attending instead secret minyanim at his friends’ apartments. The stories our grandparents tell us, even when we don’t listen too closely, form our collective Jewish genetic memory and the way we think about certain things.

Shalom Education Center is a unique place. It is a repository of family stories gathered from every corner of the Soviet Union over the course of a century and a half. Every Sunday at 10:00 a. m., in the hallways of the Bender JCC: children who look, dress, and talk just like their American neighbors, children who were born in the United States, come to Shalom classes. Unlike their American friends, Shalom kids will choose meatballs, borsch and farmer’s cheese pancakes (a/k/a *syrniki*) over pizza and fries. When you meet a children like this, you can be sure that their grandmothers’ stories are still being told in their families. A Russian-speaking Jewish granny simply cannot cook food and feed her family without telling stories. You just need to be ready to listen.

“Le dor va dor” is a concept crucial to Jewish identity. It means passing on values and knowledge from generation to generation. When Jews

смысле уникальны, ибо во многих семьях от еврейских традиций остался только куриный бульон (что, надо сказать, вообще не мало!), так что многие считают, что передавать нам своим детям нечего. Все, кто так считает, по-видимому, не читал эту книгу! Более того, говоря «Ле Дор Ва Дор», еврейская традиция совершенно не уточняет в какую сторону. Мне кажется, что несмотря на то, что бабушкам и дедушкам детей школы «Шалом» иногда трудно понимать друг друга, так как дети русский уже немного подзабыли, а бабушки и дедушки английский не всегда доучили, я очень надеюсь, что прочтение этой книги подтолкнет все поколения наших семей спрашивать друг друга о семейных историях, готовить вместе по своим семейным (или из этой книги) рецептам и вспоминать (а возможно и придумывать) еврейские традиции вашей семьи для грядущих поколений.

Спрашивайте, мальчики (и девочки), спрашивайте!

Зина Сегаль

say, “Le dor va dor,” they usually mean parents and grandparents teaching their kids and grandkids Jewish traditions, wisdom, and beliefs. With Russian-speaking Jews, it doesn’t quite work like this. In many families, the only Jewish tradition, value, and belief consistently passed on was a chicken broth recipe which incidentally transmitted a particle of Jewish genetic memory to the coming generations. Shalom EC gives its pupils a way to communicate and exchange knowledge with their grandparents (often accompanied by chicken broth and sweet hamantachen, of course) and to keep the ball of Jewish stories rolling from one generation of Jews to another. Admittedly, it is sometimes not easy for the grandparents of Shalom pupils to communicate with their grandchildren—after all, the grandchildren’s Russian leaves much to be desired, as does the grandparents’ English. We hope that this book will encourage a lot of conversations, questions, and family stories. We hope you will cook your family recipes, explore the food traditions of other families and, perhaps, build new family traditions for coming generations to ask about.

Cook, eat, and ask away! Ask away, boys, ask away!

Zina Segal



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	6
Семья Алукер: Наша американская история	8
Баклажанная икра	10
Тортик без муки	11
Семья Дубинских	12
Имберлех	14
Печенье за 30 минут	15
Из семьи Эпштейнов	16
Картофель с курицей и черносливом	16
Гренки	17
Семья Леры Фрейдлин	18
Салат из свёклы	19
Рецепт семьи Дианы Якобсон	20
Гречаники или котлеты с гречкой	20
Семья Эллы Каган	22
Фаршмак или форшмак	22
Семья Куснер	30
Свинные отбивные по-еврейски	30
От Сергея Кузнецова	32
История семьи Леви	34
Праздничные голубцы	35
Грибной суп с перловкой	37
Семья Либман-Фрадкин	38
Пончики!	38
Морковный мусс	39
Семья Либхен. Бабушкины рецепты	40
Кныш кабак	44
Бабушкин цимес из красной фасоли	45
Семья Маковоз-Голдин	46
Лэках (медовый тортик)	47

CONTENT

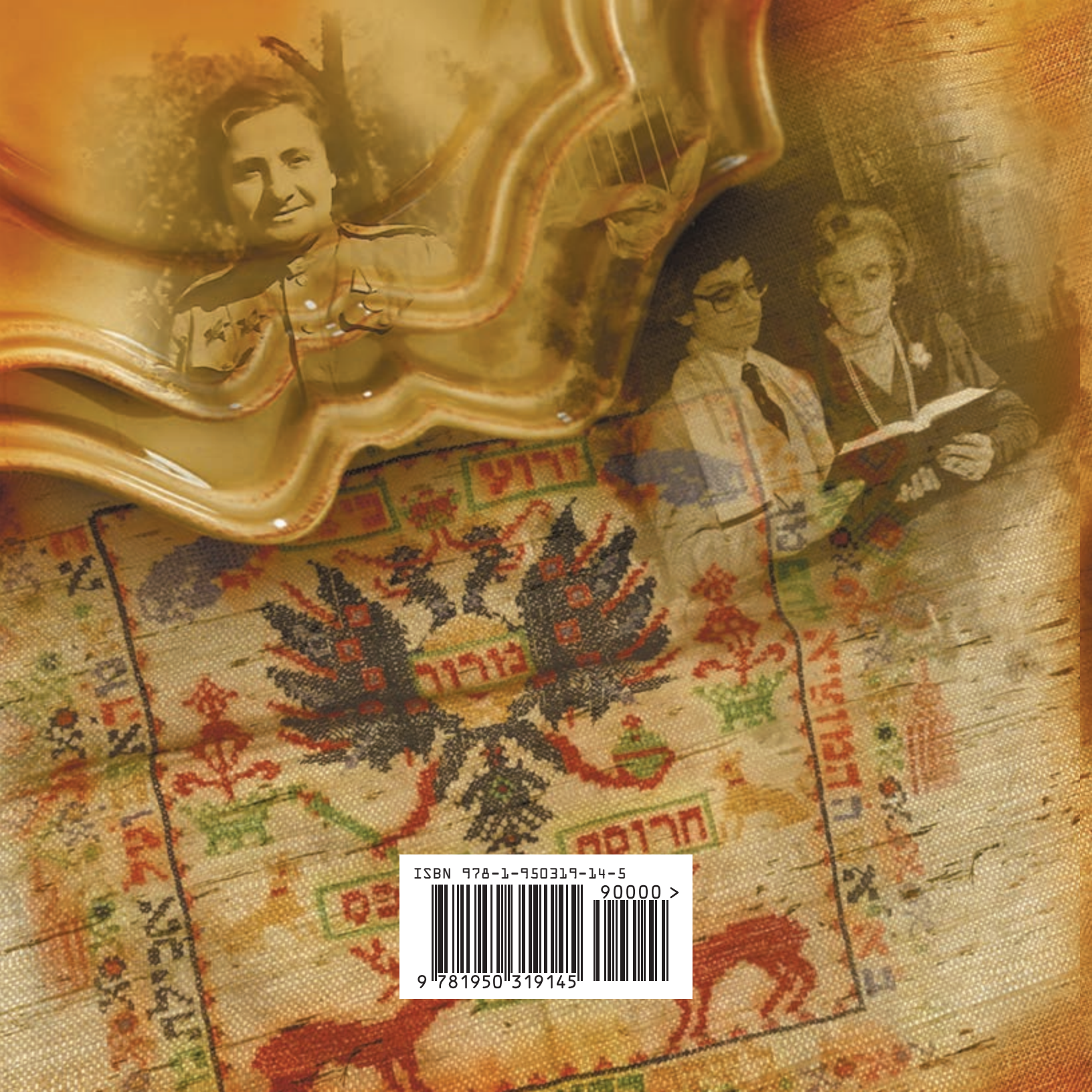
Foreword	6
The Aluker Family: Our American Story	8
Eggplant Caviar	10
Flour-less Cake	11
Dubinsky Family Recipes	12
Ginger Cookies	14
30-minute Cookies	15
From The Epshteyn Family	16
Potatoes with Chicken and Prunes	16
Grenky	17
Family of Lera Freydlin	18
Beet Salad	19
Diana Jacobson's Family Recipe	20
"Grechaniki" or buckwheat meatballs	20
Ella Kagan's Family Recipe	22
Farshmak	22
The Kusner Family	30
Jewish-style Pork Chops	30
From Sergei Kuznetsov	32
Levy Family History	34
Holiday Stuffed Cabbage	35
Mushroom Barley Soup	37
The Libman-Fradkin Family	38
Friedcakes	38
Carrot Mousse	39
The Libkhen Family. Babushka's Recipes	40
Knish Kabak	44
Babushka's Red Bean Tzimmes	45
The Makovoz-Goldin Family	46
Lekach (Honey Cake)	47

Семья Марковых	48
Машка чери	48
Фаршмак	50
Семья Люси Меерович	52
Кнейдлах	53
Тейглах	53
Семья Пидгурских	54
Борщ	54
Семья Резниковых	58
Плов	59
Печеные баклажаны	62
Семья Симаниных	64
Тушеные кабачки	66
Рецепт халы	67
Яков Штипельман: История моей семьи	70
Бабка из мацы	72
Баклажаны	72
Капуста быстрого приготовления	73
Нашпигованные баклажаны	74
Рыба тушеная	75
Селедка под шубой	76
Семья Таллер	78
Рецепты семьи Таллер-Рапопорт	82
Борщ	82
Кисло-сладкое рагу из говядины	84
Семья Тальми	86
Бабушкино жаркое	87
Бабушкина свекольная икра	88
Бабушкины котлеты	89
Семья Шпитальная-Карасик	90
Остался только бульон	90
Послесловие	94

The Markov Family	48
Mashkichiri	48
Farshmak	50
Lucy Meyerovich Family	52
Kneidlach	53
Teiglach	53
The Pidgursky Family	54
Borscht	54
Reznikov Family Recipe	58
Pilaf	59
Oven Baked Eggplant	62
Simanin Family Recipe	64
Stewed Squashes	66
Challah Recipe	67
Yakov Shtipelman: My Family's Story	70
Matzoh Pie	72
Eggplant	72
Fast Pickling Cabbage	73
Stuffed Eggplant	74
Fish Stew	75
Herring Under Pink Mayo	76
The Taller Family	78
Taller-Rapoport Family Recipes	82
Borscht	82
Sweet and Sour Beef Stew	84
Talmi Family Recipes	86
Grandmother's Stew	87
Grandmother's Beet Salad	88
Grandmother's Cutlets	89
The Shpitalny-Karasik Family	90
Chicken Broth	90
Afterword	94







ISBN 978-1-950319-14-5

90000 >



9 781950 319145