

Tradicija jevreske kuhinje

Živci u dijaspori dve hiljade godina, Jevreji su pod uticajem raznih naroda sa kojima su živeli i kontaktirali, poprimili dosta od načina njihove ishrane, koju su prilagodili svom ukusu i tradicionalnim propisima o ishrani. Tako su se, na primer, jela aškenaskih jevreja razvijala pod uticajem zapadnoevropske kuhinje u kojoj se riba i meso kombinuju sa slatkim povrćem, uz razno voće, šećer i med. Ruska kuhinja je takodje uticala na aškenaska jela (kaša, boršč, dimljena riba). Sefardski jevreji pod uticajem španskog i portugalskog kulinarsstva imaju gurmanski i raznovrsniji jelovnik, ali i teži (npr. Pita sa mesom i pasulj za večeru uoči subote). Glavno obeležje u ishrani jevreja iz arapskih zemalja jeste upotreba raznovrsnih začina u velikim količinama: jela su ljuta i uglavnom pržena na ulju. Medjutim, i u tom dugom periodu odvojenosti, u dijaspori, jevreji su sačuvali tradicionalna obeležja iz biblijskih vremena koja karakterišu jevrejsku kuhinju uopšte, a naročito u Izraelu. U današnjoj jevrejskoj kuhinji u Izraelu najviše se koristi povrće i voće, riba i mlado živinsko meso. Ovih namirnica ima u izobilju preko cele godine zahvaljući klimi i veoma razvijenoj poljoprivredi, ribarstvu i farmama.

Šabat - praznik koji traje tokom cele godine

Subota se kod religioznih jevreja smatra najstarijim i najvećim praznikom; počinje u petak sa zalaskom sunca, a završava se u subotu posle zalaska sunca. U **Tori** i **Talmudu** pominje se da Bog zahteva od Jevreja da poštuju subotu, da tog dana ne rade ništa i da se odmaraju, jer se i On posle šestodnevno rada (stvaranja sveta) odmarao. Petkom posle podne u Izraelu skoro sve „zamre“, svi se trude da završe poslove ili ih prekidaju. Po kućama se oseća praznična atmosfera, sve blista, pripremljena su jela za **erev šabat** (petak večer) i za subotu, što je svečano postavljen. Po domaćinovom povratku iz sinagoge, uz obavezan pozdrav **Šabat šalom** (mir suboti), porodica se okuplja i seda za sto. Uobičajeno je da se na večeru pozove neko ko je sam ili putnik prolaznik koji se tu zadesi. Sto je prekriven belim stolnjakom, na njemu su dva svećnjaka sa po jednom svećom koju je dimačica zapalila u vreme početka **šabata**, uz određeni blagoslov. Domaćin uzima pripremljenu čašu sa vinom, blagosilja subotu i ispija gutljaj vina, dodaje čašu domaćici koja takođe ispija gutljaj, a to redom po starosti čine i ostali. Zatim se domaćinu prinese pribor za ritualno pranje ruku. Posle pranja ruku, domaćin uzima parče subotnjeg hleba, zvanog **hala**, blagosilja ga i umače u so, što čine i ostali. **Hala**, obično dva hleba, nalazi se u posebnom tanjiru za **šabat** i pokrivena je specijalnim pokrivačem (manji stolnjak) izvezenim nekim prigodnim blagoslovom na hebrejskom jeziku. Po završetku obreda, počinje večera koja traje duže nego ostale večere preko nedelje. Dimačica služi jela u subotnjem priboru za jelo koji se radnim danima ne koristi. Uz kafu, čaj, voće (kod sefarda, uglavnom kostunjavo voće i semenke) nastavlja se sedeljka, peva se i šali, priča o svemu i svačemu, kao deo obaveze svakog Jevrejina da subotom uživa (tzv. **oneg šabat**).