***Праздничный стол****.*

 ***«Симаним» - символы праздника.***

******

В эти дни принято устраивать праздничную трапезу, и класть на стол особые продукты-«симаним». В Рош-а-Шана мы кладем на стол продукты, несущие в своем названии положительный смысл.

Какие же продукты мы едим?

Например, **халу** – мы обмакиваем в мед и съедаем. Круглая хала - олицетворение полноты и завершенности.

Потом в мед обмакиваем сладкое **яблоко**, и говорим: «Да будет на то воля Вс-вышнего – подарить нам хороший и сладкий год».

Затем к столу подаются различные фрукты и овощи, в названиях которых содержатся положительные намеки, например: финики, гранат, свекла, морковь, тыква, фасоль и лук-порей. Съедающий их произносит фразу, соответствующую смыслу их названия на арамейском языке.

**Финики** («тамар»): «Да исчезнут все наши враги и ненавистники».

**Гранат** («римон»): «Да будет на то воля Вс-вышнего, чтобы наши заслуги умножались и становились многочисленными, как зерна граната».

**Свекла** («силка»): «Пусть уберутся наши враги и злопыхатели с лица земли».

**Лук-порей** («карти»): «Да будут пресечены наши враги» .

**Фасоль** («рувия»): «Да увеличатся наши заслуги».

**Тыква** («кара»): «Да будет прочитан пред Тобой список наших заслуг».

**Морковь** («гезер»): «Да будут вынесены нам лишь хорошие приговоры».

Еще в первый день Рош-а-Шана, принято есть **баранью или рыбью голову**. При этом говорят: «Да будет на то воля Вс-вышнего, чтобы (во всех наших начинаниях) мы были во главе, а не в хвосте». Принято также есть **рыбу**, и это тоже считается знаком благословения. «Да будет на то воля Вс-вышнего, чтобы мы становились многочисленными и размножились словно рыбы».

 ***Рецепты для праздничного стола.***

 **Медовый леках**



**Ингредиенты:**

-стакан меда,

-стакан сахара,

-4 яйца,

-0,5 чайной ложечки пищевой соды,

-полстакана растительного масла,

-0,5 чайной ложечки гвоздики,

-полстакана крепкого чая,

-можно добавить корицу

-мука добавляется на глазок, до консистенции густых оладий

**Приготовление:**

Проверьте яйца, и взбейте их в миске до светлой пены, постепенно добавляя сахар, масло, мед, соду, полстакана чая и специи.

Постепенно добавляйте муку, следите, чтобы тесто получилось не слишком крутое (по консистенции, как на густые оладьи).

Выпекайте до готовности, проверяя зубочисткой. Примерно 45-50 мин.

 ***Сладкий кугель с яблоками***



*Этот сладкий кугель с яблоками особенно любят дети. Он также очень вкусен холодным, как пирог.*

**Ингредиенты:**

-1 пачка отваренной и промытой вермишели
-2-3 яйца
-4 крупных зеленых яблока
-1 ст. ложка варенья
-2-3 ст. ложки сахара (или чайные, по вкусу)
-корица

**Приготовление:**

Яблоки очистить и натереть на крупной терке. Вермишель отварить и промыть. Смешать все ингредиенты, влить 2-3 столовых ложки растительного масла прямо в смесь и поставить в духовку. Печь при температуре 180 градусов примерно 40-45 минут, можно прикрыть, чтобы верх не подсох.

 *Приятного аппетита!*