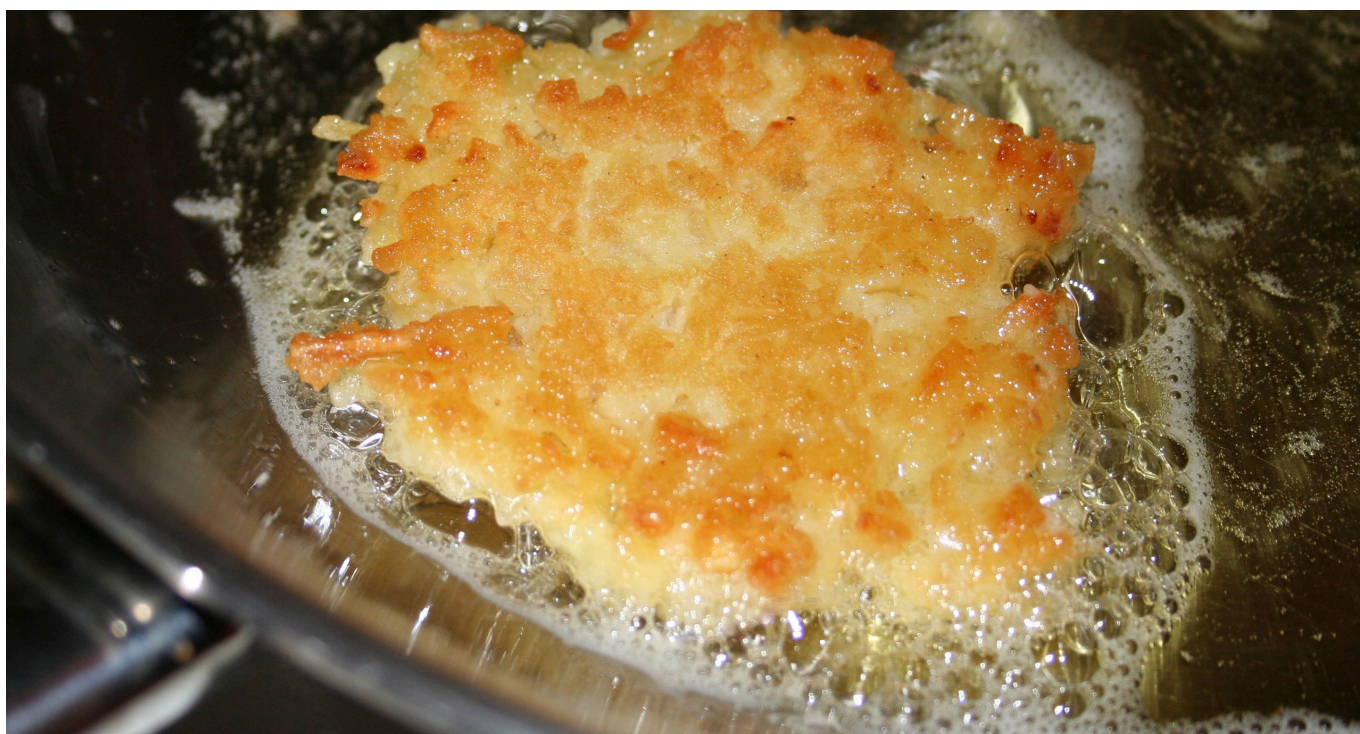


Латкес - ханукальное блюдо |

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 02.12.2007.



Латкес - традиционное угощение на еврейский праздник Ханука, отмечаемый в этом году с 4 по 11 декабря. Но эти очень вкусные хрустящие картофельные оладьи хороши и просто так, на закуску или на ужин.

Чтобы [ханукальные](#) латкес получились золотистые и хрустящие снаружи, и мягкие и нежные внутри, нужно знать несколько секретов. Латкес - это когда оладьев много, а каждый в отдельности называется латке, и слово это (в оригинале, то есть на идише) женского рода. А на Украине латкес хорошо известны и как простые драники.

ПРАВИЛЬНОЙ ЛАТКЕС - ПРАВИЛЬНАЯ КАРТОШКА

Давайте начнем с основы любой латке - картофеля. Для лучших результатов используйте желтовато-коричневый, крахмалистый картофель. Крахмал в картофеле необходим, чтобы тесто не распадалось, и было легко слепить оладьи.

Предварительно большинство хозяек очищает картофель от кожуры, но это дело вкуса. **Картофельная кожа** придаст латке цвет и хрустящесть. Если вы не

очищаете кожуру, хорошо потрите картофель щеткой для овощей. Если вы ее все-таки очищаете, положите очищенную картофелину в воду, пока очищаете остальной картофель, чтобы она не потемнела. Когда картофель очищен или поксребен, соберите все остальные ингредиенты, так как работать нужно довольно быстро, чтобы картофель не потемнел.

Латкес обычно делают из картофеля и лука, но нет правила, по которому они должны быть одинаковыми каждый раз. **Добавляйте в них** тертый сладкий картофель (ямс), яблоки, морковь, чеснок, пастернак или цуккини. Только соблюдайте пропорции - большая часть теста должна состоять из картофеля.

ПРОСТО ПОТЕРЕТЬ

Очистите и порежьте лук и другие используемые овощи, подготовьте кусочек марли и отмерьте все ингредиенты, необходимые по рецепту, например, мука, пекарский порошок, яйца, сыр, приправы. Когда все готово, остается только все потереть ! Если у вашего кухонного комбайна есть насадка-терка, процесс пойдет быстрее, если же ее нет, на обычной терке получится ничуть не хуже. Перемежайте картофель с луком и другими овощами при натирании, чтобы картофель не слишком быстро потемнел. Если вы хотите тонкие **ажурные латкес** с хрустящими краями, натирайте картофель на крупной терке. Если вы хотите более **толстые латкес** с мягкими краями, используйте мелкую терку.

БЕЗЖАЛОСТНО ДАВИТЕ КАРТОШКУ

Теперь, один из самых важных этапов приготовления латкес: отжимание картофеля. Из **влажного и мокрого картофеля** оладьи получаются жирные и мокрые, они распадаются на сковороде, так как мокрые оладьи медленно поджариваются в масле. Картофель **должен быть сухим**, а масло должно быть хорошим и горячим, чтобы оладьи снаружи быстро поджарились до корочки и латкес не впитали слишком много жира. Чтобы **отжать** тертый картофель, положите его в кусок марли и сильно сожмите. Когда больше из тертой картошки ничего не течет, перемешайте ее и подавите еще немного.

Переложите содержимое марли в миску, смешайте с другими ингредиентами. Если используете молотую мацу, оставьте смесь на несколько минут, чтобы маца впитала оставшуюся жидкость. Теперь настало время закончить блюдо и пожарить оладьи.

ЖАРЬТЕ НА ЗДОРОВЬЕ

Налейте в сковороду несколько миллиметров растительного масла и нагрейте сковороду. Когда масло достигнет температуры 175 гр С, время жарить оладьи. Выкладывайте тесто ложкой на сковороду, приплющивайте слегка и обжаривайте в горячем масле. Обжаривайте докоричневого цвета с одной стороны, затем переверните и обжарьте с другой стороны. Обсушите на бумажном полотенце и подавайте сразу же. Если вы не можете подать их сразу же, держите их в духовке при 95 гр С в сковороде или на блюде. Чтобы они были **вкусные и хрустящие**, не складывайте их стопкой и не накрывайте сверху.

Подавайте с яблочным соусом и сметаной.

РЕЦЕПТЫ

А теперь положите на тарелку немного яблочного соуса и сметаны и попробуйте лучшие картофельные латкес, какие вы когда-либо пробовали !

РЕШЕНИЕ ТИПИЧНЫХ ПРОБЛЕМ С ЛАТКЕС

Быстрые решения возможных проблем.

Латкес слишком жирные

Мало недостаточно нагрето. Перед тем, как загружать новую порцию оладий, дайте маслу снова нагреться. Или жарьте их маленькими порциями. Обжаривание оладий слишком большими порциями охладит масло и поскольку оно не успеет нагреться, оладьи будут быстро впитывать масло.

Латкес разваливаются

Вы достаточно сильно отжали картофель перед тем, как жарить ? Дополнительные яйца, мука или нашинкованный сыр помогут "скрепить" тесто. В следующий раз, сжимайте картофель сильнее и трите его на более мелкой терке.

Картофель потемнел

Держите картофель в миске с холодной водой вплоть до секунды, когда его пора тереть. Трите картофелину, затем немного лука, потом снова картофелину и хорошо перемешивайте смесь, чтобы лук хорошо распределить.

Работайте быстро ! Как только вы закончили тереть картофель, сразу же нагревайте масло.

Если ничего не помогает, картофель можно предварительно отварить в кипятке. Осторожно, не варите их слишком долго, если не хотите получить картофельные котлеты. Отваривание картофеля в воде уменьшает количество крахмала в картофеле, поэтому в тесто надо добавить немного яйца, муки или сыра.

Латкес не прожарились внутри

Чтобы решить эту проблему, трите картофель более мелко, лепите оладьи тоньше или предварительно немного отварите картофель.

Латкес не хрустящие

Обратите внимание на сухость картофеля и температуру масла. Это два самых важных фактора. Когда вы достали коричневые кружевные латкес из масла, подавайте их сразу же.

По материалам кулинарных книг

[здоровье](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/latkes-hanukalnoe-blyudo>