

JEWISH NATIONAL DISHES ЕВРЕЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

The hummus snack is a golden-colored pasta seasoned with olive oil.

Хумус - закуска представляет собой пасту золотистого цвета, приправленную оливковым маслом.

Babaganush is a pate made from eggplant, with the addition of sesame seed paste and lemon juice.

Бабагануш - это паштет, приготовленный из баклажанов, с добавлением пасты из кунжутных семечек, лимонного сока.



JEWISH NATIONAL DISHES

ЕВРЕЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Jahnun food is a sausage of dense consistency. Having tried them once, many housewives are interested in what kind of dough the Israeli dish jahnun is made from. Puff pastry is used, it is rolled out in such a way that as many layers as possible are obtained – 8-10, honey from dates is added on top.

Джахнун – еда представляет собой колбаски плотной консистенции. Попробовав их один раз, многие хозяйки интересуются – из какого теста готовится израильское блюдо джахнун. Используется слоеное тесто, его раскатывают таким образом, чтобы получилось как можно больше слоев – 8-10, сверху добавляют мед из фиников.

