****

**PRANEŠIMAS SPAUDAI**

**Vilnius, 2021 m. vasario 23 d.**

**Purimo išvakarėse žydų bendruomenė kviečia išsikepti „Hamantašen“ sausainių**

**Vasario 25 d. švenčiamas Purimas – pati linksmiausia iš žydų švenčių, skirta prisiminti stebuklingą žydų tautos išsigelbėjimą nuo išnykimo. Šią dieną tradiciškai valgomi trikampiai „Hamantašen“ sausainiai, kuriais šiemet Lietuvos žydų (litvakų) bendruomenė vaišins ir valstybės vadovus.**

„Purimo esmė – švęsti gyvenimą visame jo pilnume. Tai linksma šventė – tą dieną reikia daug ir skaniai valgyti, ypač tradicinius „Hamantašen“ sausainius. Šis tradicinis skanėstas primena, kad piktavalių kėslai dažnai atsisuka prieš juos pačius, o išmintingi valdovai visada sulaukia pagalbos priimti teisingus sprendimus. „Hamantašen“ sausainių nusiųsime ir valstybės vadovams, linkėdami išmintingų ir žmonėms naudingų sprendimų“ , – sako Lietuvos žydų (litvakų) bendruomenės pirmininkė Faina Kukliansky.

Žydų bendruomenės religinis vadovas Simas Levinas primena pačią Purimo istoriją, kuri siekia Biblinius laikus, kai žydų tauta buvo ištremta iš Jeruzalės ir gyveno Babilone. Nors karalius buvo vedęs gražuolę žydę Esterą, Babilono didikai ir valdininkai ypač nekentė šalyje ne savo noru gyvenusių žydų. Viziris Hamanas sumanė sunaikinti visus judėjus ir metė burtus (פור), kad sužinotų, kada tam yra tinkamiausias laikas.

Vasario 25-oji (pagal hebrajų kalendorių Adaro 14-oji) burtų keliu buvo pasirinkta nuosprendžiui įvykdyti: „Purimas ir reiškia burtą – tik tas lemtingas burtas atsisuko prieš pačius piktavalius. Paskutinę akimirką karalienė Estera perkalbėjo savo vyrą ir žydų tauta buvo išgelbėta. Karaliaus už negarbingus kėslus nubaudė patį vizirį Hamaną ir jo dešimt sūnų. Pagal žodį פור „pur“ šventė vadinasi Purimu, o visi su juo susiję įvykiai aprašyti Megilat Ester (Esteros knygoje) - aiškina S. Levinas.

Purimo tradicijos – linksmintis, skaniai ir gausiai valgyti, lankyti kaimynus ir draugus su dovanomis, persirengti įvairiais kostiumais, pasiekė ir mūsų laikus. Purimas – tai ne pačios tragedijos, o būtent išsigelbėjimo nuo jos minėjimas, todėl jis švenčiama džiaugsmingai ir triukšmingai. Ši šventė yra pilna linksmybių, bendruomeniškumo ir tikėjimo, jog žydų tauta yra stipri ir gebanti ištverti visas negandas. Izraelyje Purimo šventė yra didžiulis, spalvingas, linksmas karnavalas.

Nors dėl karantino šventė vyks tik namuose, F. Kukliansky kviečia pabandyti „Hamantašen“ sausainių pasigaminti patiems ir dalinasi receptu, kurį jos šeima išsaugojo dar nuo tarpukario. „Turbūt tas pats receptas buvo naudojamas dar seniau ir mena laikus, kai šių sausainių kvapą galėjai užuosti ne tik Vilniaus senamiestyje, bet ir daugelyje žydų apgyvendintų Lietuvos miestų ir miestelių. Nors dabar šio skanėsto galima rasti „Beigelių krautuvėlėje“, tačiau smagiausia jį išsikepti patiems“. Litvakiškas „Hamantašen“ – tai trikampis mielinės tešlos sausainis, tradiciškai įdarytas aguonomis.

Fainos Kukliansky „Hamantašen“ sausainių receptas ir sausainių kepimo video: <https://youtu.be/QFEqBn2Jg58>

Tešlai reikės:

125 ml pieno  
1 v. š. cukraus  
1 a. š. sausų mielių  
1/2 a. š. druskos  
500 ml miltų  
100 g sviesto  
1 kiaušinio trynio

*Aguonų įdarui:*  
1/2 puodelio pieno  
100 g cukraus

100 g medaus  
100 g maltų aguonų sėklų  
tarkuotos apelsino žievelės

Šik tiek citrinos sulčių  
1/4 puodelio razinų (jei turite)

**PARUOŠIMO BŪDAS:**

Šiltą pieną sumaišyti su mielėmis, kiaušinio tryniu ir cukrumi. Miltus sumaišyti su druska, į vidurį supilti mielių masę, sudėti minkštą sviestą ir tešlą minkyti 5 – 10 min., kol tešla taps minkšta ir elastinga. Tešlą pridengti ir palaikyti 20 min.

Atriekite trečdalį tešlos. Padalinkite atriektą tešlos gabalą į 10 lygių rutuliukų. Kiekvieną rutuliuką iškočiokite arba suploninkite pirštais, padarykite apskritus 3-5 mm storio ir 10 mm skersmens skritulius. Galima kočioti visą atriektos tešlos gabalą ir skritulius išpjauti naudojant lėkštelę ar puodelį.

Į kiekvieno skritulio vidurį dėkite po 1-2 šaukštelius įdaro, užlenkite iš trijų kampų tešlos kraštus taip, kad per vidurį matytųsi šiek tiek įdaro. Viršų aptepkite plaktu kiaušiniu.

Įkaitinkite orkaitę iki 180 ˚C

Sausainius sudėkite į truputį sviestu pateptą kepimo skardą, išklotą pergamentiniu popieriumi. Kepkite 20-25 minutes, kol sausainiai gražiai paruduos. Išėmę iš orkaitės palaikykite 5-10 minučių skardoje, tada atsargiai išimkite ir palikite visiškai atvėsti ant grotelių. Prieš patiekdami pabarstykite milteliniu cukrumi.

SKANAUS!

**Kontaktinis asmuo**: Michail Segal +370 650 75939