

Фестиваль медленного чтения «Град грядущий»



29 июня 2014

29 June 2014

www.eshkolot.ru



ESHKOLOT'S FESTIVAL OF JEWISH TEXTS AND IDEAS
EXPLORING THE FUTURE JERUSALEM

ИЕРУСАЛИМСКАЯ КУХНЯ – УТОПИЯ И РЕАЛЬНОСТЬ
JERUSALEM CUISINE – UTOPIA AND REALITY

Фуд-шоу шеф-повара Моше Бассона

Food show by the chef Moshe Basson

МОШЕ БАССОН И РЕСТОРАН «ЭВКАЛИПТ»



«Эвкалипт» - это кошерный ресторан, расположенный у входа в иерусалимский квартал художников Хуцот ха-йоцер, прямо под стенами Старого города напротив Яффских ворот.

Посещение «Эвкалипта» - это незабываемое знакомство в кухне коренного иерусалимского шеф-повара Моше Бассона, знаменитого своей современной интерпретацией «древнееврейской» кухни.

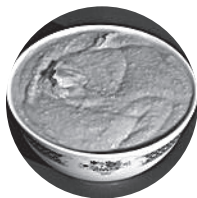


Увлечение Моше Бассона библейскими древностями заставило его отправиться на поиски полузабытых рецептов разных восточных общин, а также дикорастущих трав Иерусалимских гор и Иудейской пустыни. Именно они составляли когда-то основу местной кухни, но оказались забыты за последние несколько веков.

Многие блюда в «Эвкалипте» представляют собой реконструкцию древних кулинарных традиций, а травы для ресторана как в библейские времена собираются на окрестных холмах.

Ресторан расположен в старинном каменном здании с видовой террасой на крыше. Оттуда открывается панорама Старого города и мельницы Монтефиоре в Мишкенот Шаананим. Нет ничего лучше, чем сидеть там на закате с коктейлем или чашечкой кофе.

Ресторан «Эвкалипт» неоднократно получал номинации, призы и премии как лучший ресторан Иерусалима и Израиля.



Количество: на четверых

Ингредиенты:

Два стакана мелкого нута (желательно болгарского)
 2/3 стакана сырой тхины
 Сок 2 небольших лимонов
 3-5 зубчиков чеснока
 Чайная ложка питьевой соды
 Соль
 Для подачи: петрушка, вареные горошины нута, сумах, оливковое масло.

ХУМУС

Приготовление:

1. Хорошо очистить нут, разложив на большом блюде и вынув камешки, испорченные горошины и т.п. Никаких компромиссов – любую неприглядную горошину безжалостно выбрасываем. После очистки тщательно промываем несколько раз, пока слитая вода не станет совершенно прозрачной.
2. Замачиваем нут на ночь в 2-3 литрах воды.
3. Еще раз промываем горошины до прозрачной воды, сливаем воду и кладем в кастрюлю с водой, уровень которой должен быть 5 см над горошинами.
4. Варим нут без соли: доводим до кипения, уменьшаем огонь и даем нуту провариться около 45 минут почти до размягчения. Добавляем пищевую соду и варим до полного размягчения нута. Если горошины нута легко разминаются между пальцами, значит они готовы.
5. Даем кастрюле остыть и ставим в холодильник на несколько часов. Затем перекладываем горошины нута и часть оставшейся жидкости в кухонный комбайн, добавляем чеснок и взбиваем около двух минут до кашеобразной консистенции. Если получившаяся масса кажется слишком густой, добавляем немного воды из кастрюли.
6. Добавляем немного сырой тхины и включаем комбайн еще на 2 минуты на низкой скорости. Докладываем остаток тхины и еще раз взбиваем, постепенно добавляя соль и лимонный сок. Приправляем по чуть-чуть, главное не переусердствовать.

Готовый хумус стоит подержать в холодильнике, но можно и сразу съесть. Сразу после приготовления он должен быть чуть жиже, чем нужно, поскольку при охлаждении он загустевает.

Подавать на тарелке с хорошим оливковым маслом и петрушкой, немного присыпать сумахом или паприкой, а сверху положить несколько горошин нута.



Количество: 25 шариков

Ингредиенты:

Два стакана нута,
замоченного
предварительно на 12
часов
Крошки от двух ломтей
черного хлеба
5 измельченных
зубчиков чеснока
2 чайных ложки пищевой
соды
1/3 стакана нарезанной
петрушки
1/2 стакана нарезанной
кинзы
1/2 небольшой луковицы
(измельчить)
Столовая ложка кунжута
Чайная ложка кумина
Чайная ложка паприки
Чуть меньше чайной
ложки соли
Перец
Масло для обжарки

ФАЛАФЕЛЬ

Приготовление:

1. Промываем горошины нута, сливаем воду, кладем нут в кухонный комбайн вместе с чесноком, луком и специями (можно использовать мясорубку, можно также полностью или частично отказаться от хлебных крошек). Взбиваем до образования тягучей влажной массы, при необходимости добавляем немного воды.
2. Перекладываем в миску, добавляем оставшиеся ингредиенты и как следует перемешиваем. На этом этапе стоит попробовать, что получается. Не пугайтесь – вкус должен быть более насыщенным, чем у конечного продукта.
3. Накрываем крышкой и оставляем (лучше всего в холодильнике) на полчаса-час.
4. Нагреваем масло для обжаривания в глубокой посуде (оно должно быть горячим, но не кипеть).
5. Добавляем к массе пищевую соду и как следует перемешиваем.
6. Формируем шарики и жарим до получения характерного фалафельного цвета. Лучше всего начните с одного шарика – поджарьте, попробуйте и при необходимости подкорректируйте состав смеси.



ЖАРЕНАЯ МАЛЬВА

:

Ингредиенты:

250 грамм свежих листьев мальвы (просвирника) или других мясистых листьев (новозеландского шпината или портулака огородного)

Одна небольшая измельченная луковица
2 измельченных зубчика чеснока
2 столовых ложки высококачественного оливкового масла
Соль, перец по вкусу
2 столовых ложки тхины (сырой или готовой)
Чайная ложка сумаха

Приготовление:

Хорошо моем и высушиваем мальву. На большой сковороде разогреваем масло и осторожно обжариваем лук и чеснок. Добавляем листья и приправляем солью и перцем. Жарим, постоянно помешивая, пока листья не увянут, но еще сохранят зеленый цвет! Сливаем лишнюю воду и перекладываем листья на красивую сервировочную тарелку. Поливаем тхиной и присыпаем сумахом. Подавать в горячем виде.



ИЕРУСАЛИМСКАЯ БАСБУСА

Ингредиенты:

2 больших стакана
манной крупы
2 больших стакана муки
2 больших стакана
кокосовой стружки
1 большой стакан сахара
2 пакетика пекарского
порошка (разрыхлителя)
Каплю ванильного
экстракта
6 яиц
2 больших стакана
рапсового масла
1/3 литра кокосового
молока
1/3 литра воды
1/3 литра апельсинового
сока
Для сахарного сиропа:
4 стакана сахара
2 стакана воды
Половина лимона

Приготовление:

Сначала доводим до кипения воду с сахаром и половиной лимона, чтобы получить сироп, варим его до загустения. Готовый сироп охлаждаем.

Смешиваем все ингредиенты в однородную массу и выкладываем на глубокий противень. Выпекаем при температуре 180 градусов 15-20 минут до золотисто-коричневого оттенка.

Готовый корж вымачиваем в сиропе, который должен всегда быть противоположным коржу по температуре: если корж горячий, то сироп – холодный, и наоборот.

Бейт-Авихай, Иерусалим

Beit Avi Chai, Jerusalem



Фестивали медленного чтения проводятся при поддержке

The Genesis Philanthropy Group, The Rothschild Foundation (Hanadiv) Europe, CAF,
частных спонсоров и фонда Ави Хай

The Eshkolot festivals are supported by The Genesis Philanthropy Group,
The Rothschild Foundation (Hanadiv) Europe,
CAF, private donors and the Avi Chai Foundation in the FSU



THE ROTHSCHILD
FOUNDATION
(HANADIV) EUROPE



www.eshkolot.ru