

Egy igaz mese – keleti ízekkel

A Blogger séf – Sharon Asher

Egyszer volt, hol nem volt, volt egyszer egy fiatalember, aki magának és másoknak is nagyon szeretett főzni, ezért szakács lett belőle. Azt gondolta, el kell mennie szerencsét próbálni, így jutott el Izraelbe, ahol nagy szállodák éttermeiben dolgozott. Pár év múlva, elegendő tapasztalat birtokában hazajött, és itthon folytatta a szakmáját. A szakácsmesterségen túl azonban belekezdett egy internetes napló, egy blog írásába is (izrael-kulturaja.blogspot.com). Azóta ő a Blogger séf.

Sharon Ashert eddigi pályájáról, a blogírásról, a főzésről, Izraelről, Magyarországról, szóval sok mindenről kérdeztük.



Most már kezdem megszokni a Blogger séf elnevezést, amit akkor kaptam, amikor egyre komolyabban kezdtem foglalkozni az írással. Sokáig azt gondoltam, hogy két különböző munkáról van szó, de végül, a hosszú évek alatt rájöttem, tökéletesen kiegészíti egymást ez a két foglalkozás, foglalatosság. Közel tizenegy évig éltem és dolgoztam szakácsként Izraelben. Jól éreztem magam otthon, de hiányzott az itthon, ezért feleségemmel hazajöttünk. Itthon viszont az otthon, azaz Izrael kezdett hiányozni, ezért döntöttem úgy, hogy belefogok a blogírásba. Amikor nekikezdtem, még nem tudtam, hogy miről is szól majd ez a napló-blog. Izraelről, az országról, a zsidó kultúráról, a gasztronómiáról, vagy éppen Magyarországról, a magyar kultúráról, a hazai zsidóságról? Miután nem tudtam dönteni, úgy gondoltam, az lesz a legjobb, ha mindezekről szól.

Az első időszakban, Izraelről, mint vonzó idegenforgalmi célállomásról írtam, később jelentősen kiszélesedett a témakör, s ma már, szinte minden megjelenik nálam, ami Izrael, ami ottani zsidó kultúra, de az is, ami itthoni. Nem feledkezhetem meg az eredeti szakmámról sem, így kerültek fel a blogomra az izraeli és itthoni zsidó receptek.

Természetesen tisztában vagyok azzal, hogy a Blogger séftől leginkább a receptekre kíváncsiak, de ez nem baj, mert ha valaki másra is rátalál, az nekem nagy öröm. Persze, mégis a receptek adják a sikert, ami nem véletlen, hiszen ahogy a zsidó szólás is tartja: „El akartak minket pusztítani. Nem sikerült, itt vagyunk. No, akkor együnk!”

Hetente egyszer, kétszer frissítem a blogot, s már azt is elmondhatom, hogy az oldal látogatottsága elég nagy, hetente százzal növekszik az olvasók tábora. Sok barátom kérdezi, hogy mit értem el eddig ezzel az írogatással. Nos, többet, mint akkor gondoltam, amikor belekezdtem. Számos alkalommal hívtak meg például előadást tartani Izraelről, a kultúráról, a gasztronómiáról, legutóbb Győrbe, előtte

Révkomáromba. Az írás és a főzés mellett évek óta készítek fényképeket. Ezek is egyre több helyen fordulnak meg, ami szintén a blogomnak köszönhető. A Dohány utcai körzet lapjában – a Pesti Sóletben – „A Blogger séf ajánlata” címen havonta jelennek meg receptjeim, de mellettük olvashatnak tőlem más, aktuális témájú írásokat is. Azt gondolom, sikerült bemutatnom itthon az otthont, és fordítva. Úgy hiszem, sikerült elérnem azt, amit akartam.

A közeli napokban ért véget a sávuot, a hetek ünnepe (az idén június 7. estjétől június 8. estjéig tartott – a szerk.), amikor Izraelben jellegzetes ételeket készítenek. Ezek is felkerültek a blogomba.

A sávuot ünnepe

A szináj-hegyi kinyilatkoztatás évfordulója (a zsidó hagyomány szerint Isten ezen a napon nyilatkoztatta ki a tízparancsolatot, és ekkor adta át a Tórárt – a szerk.) mindmáig ünnep. A három zsidó zarándokünnep közül a második. Ennek a napnak a hagyományos irodalomban négyféle héber nevével lehet találkozni, amelyek kifejezik az ünnep jelentőségét is.

Sávuot (a hetek ünnepe) – A legismertebb elnevezés arra utal, hogy peszach másnapjától (amikor az ősi Izraelben az aratás kezdődött) számolják a napokat és a heteket. Ez az ómer-számlálás. Mihelyt 7 hét (negyvenkilenc nap) eltelik, az ötvenedik napon tartják a „hetek” ünnepét. A sávuot Izraelben egy napig, a világ más országaiban két napig tart.

Jom habikurim (az új termés napja) – Az ünnep alkalmával mutatták be a hajdanvolt jeruzsálemi szentélyben az új kenyeret, amelyből ekkor ettek először. Az ország minden részéből a fővárosba zarándokolt a nép, hogy hálájukat kifejezzék a templomban a bő termésért, s még a szekeret húzó állatokat is virágokkal díszítették.

Zmán matán toratenu (a Tóra-adás időpontja) – Mivel az ünnep a tízparancsolat elhangzásának évfordulója, ezért ilyenkor a zsinagógában felolvassák az erkölcs alaptörvényét, amit a Tórán belül is a legszentebbnek tartanak.

Aceret (záróünnep) – A hagyomány szerint ekkor zárul le a peszach ünnepével kezdődő sorozat. Az egyiptomi szolgaságból történt csodálatos szabadulás is csak az isteni törvény elfogadásával vált teljessé. A tanítás szerint ezért nincs igazi szabadság a lélek szabadsága nélkül...

Nem lehet véletlen, hogy a peszachot, a fizikai szabadulás ünnepét a bibliai hagyomány összekötötte a *sávuot* ünnepével, a Tóra-adás, vagyis a lelki szabadság emléknappal. A tízparancsolat, az egész emberiségnek szánt örök isteni törvény, amely a zsidóság révén terjedt el világszerte, még ma is tartalmaz új, máig szóló tanítást és példamutató üzenetet.

Sávuot ünnepéhez szinte semmilyen különös vallási szertartás sem kötődik, csupán két általánosan elterjedt népszokást lehet megemlíteni, amelyek sajátos hangulatát alakítják. Az otthonokat és a templomokat sok szép virággal, friss lombbal díszítik és tejes ételeket (túrós süteményeket) fogyasztanak. Ezzel azt jelzik: a Tóra számunkra ma is friss, életető ereje, akárcsak a tej a kisgyermeket, úgy táplálja Izrael népét.

És még valami: magyar zsidó szokás szerint a lányavatást, a *bat-micvá* szép szertartását is ilyenkor tartják csoportosan.

K T A

Batata krémleves



Hozzávalók: 3 db közepes méretű (kb. 1 kg) édesburgonya, 1-2 db sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg vaj, 1 liter víz, 2,5 dl tejszín, só, bors, gyömbér, őrölt koriander.

Felszeleteljük a vöröshagymát, majd vajon megfonnyasztjuk, erre rádobjuk a vékony szeletekre vágott édesburgonyát, sárgarépát és átpirítjuk. Ezután felöntjük az 1 liter vízzel, úgy, hogy kb. 2-3 cm-rel lepje el az édesburgonyát. Sóval, borssal, gyömbérral, őrölt korianderrel ízesítjük. (A gyömbérral és a korianderrel óvatosan bánjunk!). Teljesen puhára

főzzük és botmixerrel pépesítjük, majd hozzáadjuk a tejszínt, kiforraljuk. Tálaláskor a krémlevesre kör formában rácsurgatjuk a megmaradt tejszínt.

Brokkoli felfújt

Hozzávalók: 50 dkg brokkoli, 2 evőkanál ételízesítő, 2 evőkanál ráma sütőmargarin, 5 dkg liszt, 4 dl tej, 1 csipet őrölt szerecsendió, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 4 tojás, valamint a formák kikenéséhez vaj és zsemlemorzsa

Az 50 dkg brokkolit rózsáira szedjük, majd megmossuk, és 1 evőkanál ételízesítővel 1 liter vízben kb. 15 perc alatt puhára főzzük. Amikor megpuhult, leszűrjük, és botmixerrel pépesítjük. A serpenyőben felolvasztjuk a margarint, hozzáadjuk a lisztet, kicsit pirítjuk, majd feleresztjük a tejjel. Folyamatosan keverve 3-5 perc alatt sűrűre főzzük.

Lehúzzuk a lángról, majd a megmaradt ételízesítővel és a szerecsendióval megfűszerezzük. Belekeverjük a brokkolipépet, a reszelt sajtot és a tojások sárgáját. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és lazán a masszához keverjük.

A süttőt 180 fokra előmelegítjük. Négy kis pudingformát megkenünk vajjal, beszórjuk zsemlemorzzával és háromnegyed részig megtöltjük a brokkolis masszával. A formákat tepsibe tesszük, és annyi vizet öntünk alá, hogy a formák feléig érjen. A sütőben kb. 40 perc alatt készre pároljuk. Tányérra borítva sajtmártással és párolt rizzzel tálaljuk.

Túrótorta

Hozzávalók: 50 dkg túró (puha, krémes), 1 zacskó vaníliás pudingpor (főzős), 1 db citrom, 3 db tojás, 15 dkg cukor, 3dkg vaj.

A tojások sárgáját kikeverjük a cukorral. A vajat megolvasztjuk, hozzáadjuk a tojássárgáját és az egészet habosra keverjük. Beletesszük a pudingport és a citrom reszelt héját, valamint a fél citrom levét. Jól elkeverjük, s végül hozzáadjuk a túrókat. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, óvatosan az előző masszához keverjük.

Kivajazott, lisztezett tepsibe/tortaformába tesszük és 50 percig 180 °C-on sütjük. Ha kihűlt a tetejét megszórjuk porcukorral.

