Автор: Administrator
22.10.2013 00:00 -

Антон Турчин – гражданин Израиля рассказывают об израильской кухне. В Израиле с конца 1980-х по начало 2000-х Турчин служил, учился и работал. В этот период он работал на Мертвом море в отеле Hyatt, в Тель-Авиве Holiday Inn, в Эйлате - Princess Hotel. Затем с 2003 года он стал шеф-поваром ресторана «Дежа вю» на Фонтанке. Турчин принимал активное участие в телевизионных проектах на каналах НТВ, 100тв, Пятый. Кроме того, он вел кулинарную школу при заведении Blow Up, проводил мастер-классы Академии гостеприимства. Сейчас Турчин - бренд-шеф сети ресторанов Nebar и «Тесто-место». Антон любит смотреть канал 2х2, и мечтает открыть свое собственное дело. Любимое его блюдо – яичница с хумусом. За время своей работы Турчину приходилось готовить блюда тайской, французской, аргентинской, русской, итальянской кухни. Но, все-таки он больше любит средиземноморскую кухню.
Турчин рассказал, что не существует еврейской
кулинарии, а есть израильская, которая входит в средиземноморскую кухню.

Об израильской кулинарии

Эта кулинария сочетает в себе привычки, культуры, традиции соседних стран. В ней, можно выделить основные линии: это блюда ашкеназов, сефардские блюда, и некоторые заимствования из арабских блюд. В Израиле довольно много рыбы: сибас, дорада, форель речная, карп. Здесь также кушают говядину, баранину, и козлятину. Среди зерновых – это кускус, фасоль, горох, чечевица. Довольно много блюд готовят из овощей: спаржи, бамьи, помидоров, баклажан, перца, оливок. Перед подачей основных блюд здесь принято подавать закуски на маленьких тарелочках, в Израиле их называют «салатим». Эти закуски готовятся, в основном, из овощей. Пюрешка из баклажанов – хацелим готовится по румынскому рецепту. Табуле это арабский салат с булгуром (дробленное пшеничное зерно). Для того, чтобы приготовить табуле нужно к

булгуру добавить помидор, огурец, мяту, много чеснока, лимонный сок и перец чили. Марокаканский салат состоит из моркови, зеленого лука и лимонного сока. Турецкий салатим включает: перец чили, чеснок, томатную пасту, жареный лук и свежую зеленую паприку. Конечно, израильские блюда это, прежде всего фалафель и хумус.

В Израиле тхина это самый главный соус. Для его приготовления нужно правильно размять кунжутное семя, и растолочь его так, чтобы семена с маслом стали белого цвета, и превратились в однородную массу. Затем в эту массу добавляется лимонный сок, измельченный чеснок, перец, соль, и для сохранения цвета кладем лед. В результате должен получиться жидкий соус, консистенции 25-% сметаны. На самом дели тхина это наш майонез, но этот соус намного полезней, поскольку в кунжутном семени кальция во много раз больше, чем в любом сыре.