

Wieczór arabsko-polski

28.10.2016

Inkubator Kultury Pireus

Przepisy kuchni libijskiej, marokańskiej i polskiej

Wydarzenie realizowane w ramach projektu:



finansowane ze środków:



SERNIK POLSKI TRADYCYJNY

- 1000 g zmielonego, tłustego twarogu - 200 g masła -200- 250 g cukru
- 4 duże jajka, oddzielnie białka i żółtka - 2 łyżki skrobi ziemniaczanej
- bakalie: rodzynki lub kandyzowana skórka pomarańczowa

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. W misie miksera rozetrzeć miękkie masło z cukrem do otrzymania puszystej masy. Dodać żółtka, zmiksować. Stopniowo dodawać twaróg, dalej ucierać. Dodać skrobię ziemniaczaną, zmiksować. Dodać skórkę pomarańczową i/lub rodzynki, wymieszać. Białka ubić na sztywno i delikatnie wmieszać do masy serowej. Piec w wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 23 cm, przez ok. 60 min. w temperaturze 170°C. Wystudzić w wyłączonym i lekko uchylonym piekarniku. Dowolnie udekorować, np. czekoladą lub lukrem.

PIEROGI RUSKIE (ok. 70 sztuk)

- 1 kg mąki - 1 jajko - 1 łyżeczka soli - 1 czubata łyżka miękkiego masła
- 2 łyżki oleju - ok. 1,5 szklanki bardzo gorącej wody

Farsz do pierogów: - 1 kg ziemniaków - 1 kg twarogu - 2 cebule
- olej - sól, pieprz

Ugotować ziemniaki w osolonej wodzie dzień wcześniej. Następnego dnia zmielić ziemniaki i twaróg w maszynce do mięsa (ewentualnie bardzo dokładnie rozgniatamy widelcem). Cebulę drobno poszatковать i podsmażyć na odrobinie oleju, aż się zeszkli i zmięknie. Dodać do farszu, przyprawić solą i pieprzem. Na stolnicę wysypać mąkę i dodać sól. Na środku zrobić dołek, wbić jajko, dodać masło i olej. Łyżką lekko wymieszać całość. Do ciasta powoli dolewać wodę i zagnieść, aż ciasto nabierze jednolitej konsystencji. Powinno być elastyczne i nie kleić się do rąk. Ciasto bardzo cienko (na ok 1-2 mm) rozwałkować: nie podsypywać mąką. Gdy będzie już cieniutkie wycinać z niego kółka. Na każde kółko nakładać łyżeczkę farszu i sklejać brzegi (farsz nie powinien dotykać brzegów, bo inaczej ciasto się nie skleji). Gotowe pierogi ugotować w osolonej wodzie. Podawać z podsmażoną cebulką.

KUCHNIA LIBIJSKA

BASBOUSA (na 10 kawałków):

- 1,5 szklanki (250 ml) kaszy kukurydzianej - 1,5 szklanki mąki
- 3 łyżki wiórków kokosowych - szczypta soli - 2 jajka
- 1 szklanka cukru - 1,5 łyżki proszku do pieczenia

Syrop do basbousy: - 1 szklanka cukru - 1 szklanka wody - 0,5 cytryny
- szczypta cynamonu (opcjonalnie)

Wszystkie składniki na ciasto ze sobą połączyć w misce energicznie mieszając. Wyłożyć do natłuszczonej blachy i piec 45 min w temp. 180°C (do zrumienienia). W rondelku podgrzać składniki syropu i doprowadzić do wrzenia. Polać syropem gorącą basbousę. Pokroić ciasto na kawałki.

TRADYCYJNY ARABSKI HUMMUS:

- 2 szklanki (250 ml) ciecierzycy - 4 łyżki pasty sezamowej tahini
- szczypta soli - 2 łyżeczki cytryny - 2 łyżeczki wody - 2 łyżeczki oliwy

Ciecierzycę namoczyć dobowo w wodzie, a następnie ugotować w tej samej wodzie do miękkości (wodę można osolic i później dodać soli do smaku w razie potrzeby lub solić po ugotowaniu). Wszystkie składniki włożyć do blendera i miksować do uzyskania jednolitej i kremowej pasty. Podawać z obfitą ilością oliwy z oliwek.

TABBOULEH:

- kasza kuskus - cebula - pomidory - świeża mięta - świeża natka pietruszki - szczypiorek - rodzynki - szczypta cynamonu - sól, pieprz
- oliwa z oliwek - sok z cytryny (do smaku)

Warzywa drobno pokroić (ilość wedle uznania). Kasze kuskus ugotować zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Wszystkie składniki wymieszać w misce, doprawić do smaku.

KUCHNIA MAROKAŃSKA

CIASTKA DAKTYLOWE:

- 250 g kaszy manny - 250 g pasty daktylowej - 4 łyżki masła
- 1/2 łyżeczki kardamonu lub cynamonu - szczypta soli - 2 łyżki miodu

Kaszę manną przyrumienić na patelni, mieszając cały czas, aby się nie przypaliła. Trwa to ok. 10-12 min - aż uzyska złoty kolor. Do ciepłej kaszy dodać masło i wymieszać drewnianą łyżką. Następnie dodać szczyptę soli, cynamon lub kardamon oraz miód i wymieszać wszystkie składniki. Po wymieszeniu poczekać aż kasza będzie miała temperaturę pokojową i wtedy do masy dodać pastę daktylową i wymieszać rękoma z resztą składników. Formować ciasteczka - można na wiele sposobów - wałkując ciasto i wycinając z niego przeróżne kształty lub za pomocą foremek do ciastek o nazwie maamoul. Ciastka są gotowe.

CIASTEczKA „KOCIE ŁAPKI”:

- 150 g mąki pszennej - 50 g mąki kukurydzianej - 70 g cukru pudru
- 110 g miękkiego masła - 1 jajko - 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- szczypta soli, 100 g czekolady - dowolna konfitura, dżem, nutella do połączenia ciastek

Miksować masło do momentu aż będzie puszyste, dodać cukier puder i mieszać do dokładnego połączenia. Dodać ekstrakt waniliowy i wymieszać. Następnie dodać jajko, obie mąki oraz sól. Mieszać do otrzymania ciasta o gładkiej konsystencji. Uformować z ciasta kulę, zawinąć w folię spożywczą i schować do lodówki na ok. 15 min. Nagrząć piekarnik do ok. 170-180°C. Ciasto po wyciągnięciu z lodówki formować w kulki wielkości orzecha laskowego. Palcami spłaszczyć lekko każdą kulkę, następnie na 2/3 powierzchni uformowanego ciastka przycisnąć widelec, tak aby powstała "kocia łapka". Umieścić na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec ok. 8-10 min. Składać po dwa ciastka, rozprowadzając konfiturę/dżem/nutellę na jednym i łącząc z drugim (gładkimi stronami). W kąpielii wodnej rozpuścić czekoladę i tak złożone ciastka zanurzyć w czekoladzie w miejscu gdzie nie było odcisniętego widelca. Pozostawić w lodówce na ok. godzinę.