

ЛУЧШИЙ КУСОК СОВЕТЫ ГАСТРОНОМА

В Израиле любят поесть, умеют это делать, а еще лучше умеют советовать, как и что есть. Геннадий Йозефовичус примерил на себя образ израильтянина и надавал советов тем, кто собирается провести отпуск в Земле обетованной.



ли петрушку и чеснок, перемалывать горох или разминать, какое масло использовать и использовать ли его вообще, есть хумус теплым или охлажденным? Тут сколько израильтян — столько и мнений, даже больше, это как с рецептами оливье и вечными спорами о кефире и квасе в окрошке. Только жарче, потому как тут вообще жарко.

Где найти настоящий хумус? Практически везде, но хумус в Яффе в заведении Abu-Hasan (Ha-Dolfin 1, Jaffa, Tel-Aviv) мне показался самым прекрасным. В Abu-Hasan делают ту его разновидность, что называется месабаха: нут не разбивается в пюре, а мнется, некоторые горошины так и остаются целыми. К мятому гороху добавляются тахини, лимонный сок и специи, отдельно подается нарезанный крупными кусками репчатый лук. Счастье? Да!

Другой вариант завтрака — великое израильское блюдо шакшука. Естественно, привнесенное. В данном случае — евреями из Магриба, где это блюдо было предположительно изобретено (возможно, в Тунисе, а может, в Марокко — там и там нечто похожее тоже есть).

Классическая шакшука готовится так: помидоры (без кожуры), сладкий перец (предварительно испеченный и тоже очищенный от кожуры), лук с паприкой и ароматными травами томятся много часов на небольшом огне, пока все это великолепие не превратится в однородный томатно-перечный джем (он называется матбуха, и его можно наготовить впрок и хранить в холодильнике). Любители острого добавляют в матбуху разные специи и свежий перец чили.

Далее поверх «джема» разбиваются яйца, сковорода закрывается крышкой и яйца пекутся до готовности. Соль, перец по вкусу — блюдо готово!

Впрочем, с «классическим» рецептом я погорячился. Как и в случае с хумусом, у каждого своя классика. Кто-то ограничивается лишь овощами красного цвета (я, к примеру), кто-то собирает из перцев разного цвета радугу, а есть еще те, кто добавляет в шакшуку брынзу или другой сыр, петрушку с кинзой, бараньи колбаски — в общем, все, что найдется под рукой. Я рекомендую попробовать шакшуку на рынке Кармель (HaCarmel 41, Tel Aviv). Заодно и рынок посмотрите, и специй купите.



Завтрак

Начинайте день с хумуса. И продолжать можете им, и заканчивать, но начинать вы должны непременно с хумуса — в одной из специализированных лавок, где смесь превращенного в пюре турецкого гороха (он же нут), тахини (пасты из кунжута) и лимонного сока делают ранним утром, чтобы подавать ее с горячим хлебом и сырым луком на завтрак — на вынос или для немедленного употребления на месте. Только не задавайтесь вопросом, где дают лучший хумус. Потому что лучший он везде, и везде он разный. Как много лимонного сока лить и добавлять



ГИД Что попробовать

В мусульманском квартале в Старом городе нужно обязательно сходить в место, которое называется «Джафар», — там делают лучшие восточные сладости в городе и лучший кнафе в Израиле. Кнафе — это пирог из овечьего сыра, покрытый тонкой лапшой и залитый сладким соусом. Он подается горячим и тает во рту — это потрясающе вкусно. К кнафе закажите крепкий арабский кофе с кардамоном.



Куда сходить вечером

Рынок Махане Иегуда — жизнь Иерусалима сосредоточена вокруг него и Старого города, конечно. Туда обязательно нужно отправиться и днем, чтобы рассмотреть и попробовать фрукты, овощи и восточные специи. На рынке и вокруг него множество популярных ресторанов и закусочных. В 19:00 овощные лавочки закрываются и открываются бары, на рынок стекается молодежь — и начинаются танцы до утра. Еще одно уникальное место в Иерусалиме — бар Сира. Во-первых, он работает в пятницу вечером (с наступлением шабата

в Иерусалиме закрывается большинство заведений), а во-вторых, там собираются все вне зависимости от вероисповедания. И религиозные евреи, которым запрещено выходить в пятницу вечером, и мусульмане, которым вообще не положено употреблять алкоголь, приходят в Сира чтобы выпить стакан пива и быть при этом уверенными, что никто из их общин здесь им не помешает.