



PŘÍBĚH NOAMA, KUCHAŘE Z IZRAELE

Noam Darom se narodil v roce 1981 v Jeruzalémě. Vyrostl v Horní Galileji v severním Izraeli. Tři roky sloužil v armádě. Jeho následný plán cestovat po světě se změnil, když se zamiloval do Česky.

Poté, co se přestěhoval do Prahy, studoval obor „Volné umění“ na Vysoké škole uměleckoprůmyslové v Praze a živil se při tom výukou Hebrejštiny. Po třech letech v Praze začal mluvit česky a integrace už nebyla problém.

Umělecká kariéra byla jednou z možností, ale když se narodily děti, tak se Noam rozhodl, že přejde k jiné vášni, která ho provází životem, a to gastronomií.

Během posledních deseti let pracoval v těch nejlepších vegetariánských (přestože není vegetarián) restauracích v Praze: Lehká hlava, Estrella a Etnosvět. Postoupil z pozice commis chef (kuchařský učedník) na zástupce šéfkuchaře. V tuto chvíli pracuje jako senior sous-chef (hlavní zástupce šéfkuchaře) v nově otevřené restauraci Spojka v Karlíně, jejímž hlavním konceptem je spojovat u jednoho stolu všechny, kteří chtějí jíst dobře. Bez předsudků a bez ohledu na to, jestli se jedná o vegana, vegetariána, nebo milovníka masa.

Jeho orientální původ se projevuje tím, že se na prvním místě snaží hledat odvážné chutě – ostrost, kořeněnost a sladkost – v té správné rovnováze. Jeho umělecká minulost pak přináší do jeho jídel estetickou prezentaci, jasné barvy a důmyslnou kompozici.



Na 4 porce budeme potřebovat:

500g lilku
1 stroužek třeného česneku
3 lžice sezamové pasty tahini
hrst petrželové natě a koriandru
sůl, pepř
citrónovou stavu
olivový olej

Nakrájený lilek opečeme na otevřeném ohni, nejlépe na dřevouhelném grilu. Možné je lilek opéct i na plynovém sporáku, nebo upéct na nejvyšší teplotu v troubě. Když vidíme, že slupka lilku je opečená do zlatova ze všech stran a lilek je měkký jako máslo, sundáme jej z ohně a necháme vychladnout.

Přípečenou slupku odstraníme, lilkovou dužinu procedíme. Zbylou hnědou vodu můžeme vrátit do kaviáru. Záleží na tom, jak moc chceme mít pokrm kouřový.

Dužinu nasekáme nadrobno a přidáme ostatní ingredience a vše dobře promícháme, posolíme a nakonec přidáme čerstvý koriandr a petržel.

Pomazánku můžete ozdobit datlovým medem a semínky od granátového jablka.





Na 4 porce budeme potřebovat:

4–5 lžic olivového oleje
2 cibule nakrájené na proužky
300 g krůtích/kuřecích prsou
(nakrájené na nudličky)
150 g krůtích nebo kuřecích
jater (vyčištěné a nakrájené na
nudličky)
150 g kuřecích srdíček
(vyčištěné a rozpůlené),
1 lžička koření mix „ras el
hanut“ (najdete v arabských ob-
chodech) nebo paprika, římský
kmín a kurkuma.

Směs koření s trochou oleje a masovým mixem (krůtí prsa a kuřecí stehna nakrájené na nudličky) promícháme a necháme marinovat přes noc.

V těžké pánvi ohřejeme olej a na menším plameni osmažíme cibuli do měkka (pomalu asi 15 min). Zvýšíme plamen a přidáme marinované maso, lehce osmažíme a přidáme játra a srdíčka. Přidáme sůl a pepř a smažíme, dokud maso není měkké. Zároveň dáváme pozor, aby maso nebylo vysušené a tvrdé. Maso na pánvi smažíme cca 5–10 minut. Servírujeme hned v pita chlebu, s humusem, salátem, tahini směsí a dalšími možnými ingrediencemi dle chuti.





600 ml smetany ke šlehání
(40 %)
300 ml Salko
100 ml tahini pasty
Pár kapek esence růží nebo pár
lžic růžové vody
špetka mleté skořice nebo
kardamonu.

V misce vyšleháme šlehačku a do ní opatrně vmícháme salko a tahini pastu a další ingredience. Potom dáme do mrazáku přes noc. Zdobíme halvou, ořechy nebo sezamovým karamellem.



**SDRUŽENÍ ASSOCIATION
PRO INTEGRACI FOR INTEGRATION
A MIGRACI AND MIGRATION**



WWW.MIGRACE.COM

Sledujte náš Foodblog
WWW.FOODBLOG.MIGRACE.COM

Recepty s příběhem vznikly v rámci projektu „Crossing borders mezi Pražany“, který realizuje Sdružení pro integraci a migraci, o.p.s. za finanční podpory Magistrátu hl. m. Prahy.