

KUNST & KOKEN MET CHEF-KOK SAMI TAMIMI



museum
voor modern
realisme
museummore.nl



Alle tekeningen © Samah Shihadi | courtesy Tabari Artspace



Samen eten en koken is een belangrijk onderdeel van de Palestijnse cultuur. Kunstenaar Samah Shihadi bracht dit in beeld in haar serie *Hungry for Home*. Ook de Palestijnse chef-kok Sami Tamimi benadrukt het belang ervan: 'Samen eten is veel meer dan alleen maar samen eten. Het betekent ook: samen zijn, een ruimte delen en ideeën en verhalen uitwisselen.'

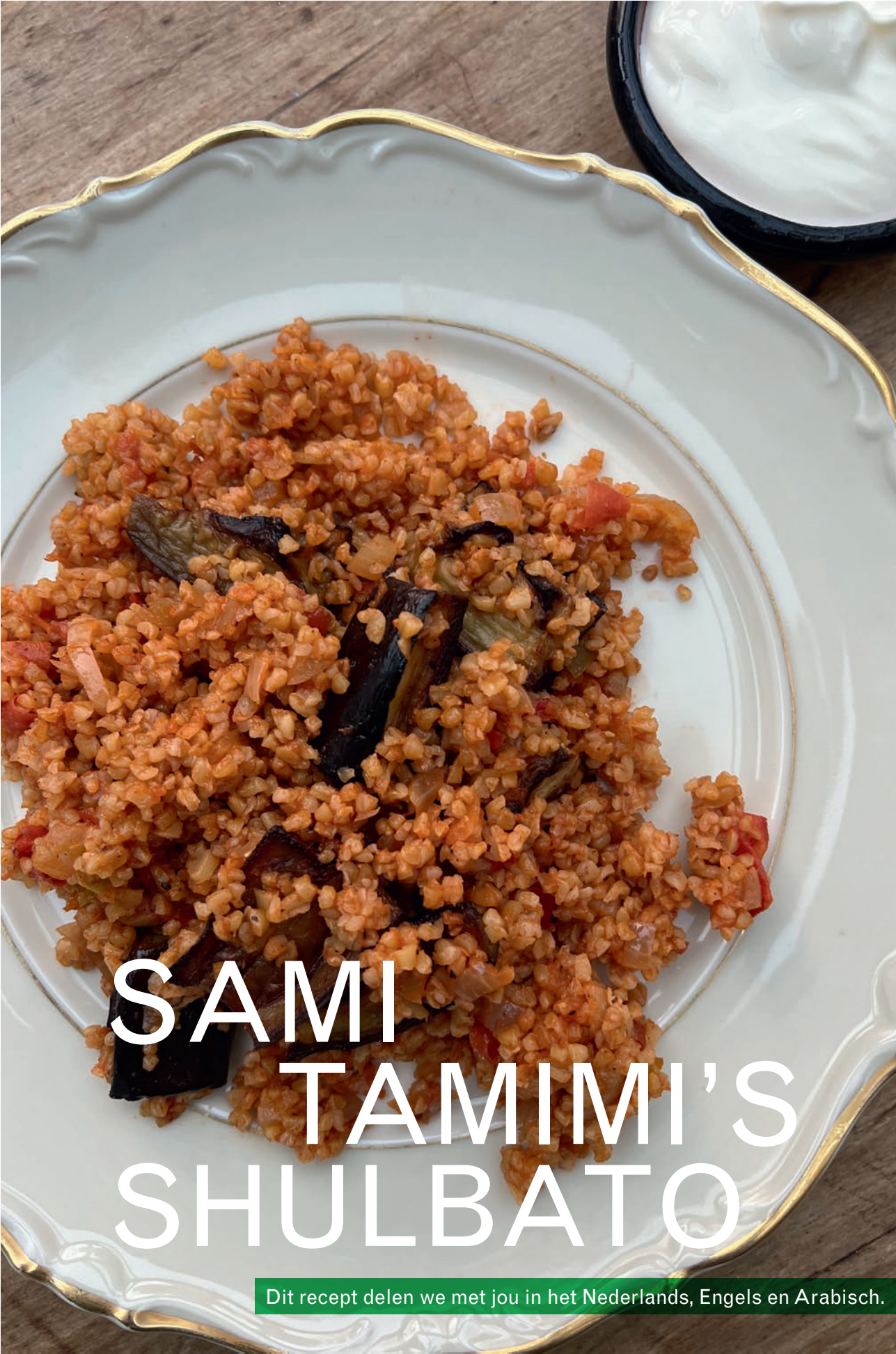
De wereldberoemde chef Tamimi woont en werkt al ruim 25 jaar in Londen, maar groeide op in Jeruzalem. In zijn recepten grijpt hij terug op zijn Palestijnse roots. Hij is (co-)auteur van verschillende kookboeken, waaronder *Ottolenghi* (2008), *Jeruzalem* (2012) en *Falastin*. Dit laatste boek, dat in het Arabisch 'Palestina' betekent, bevat naast recepten ook verhalen over de geschiedenis, (eet)cultuur en identiteit van het land en het Palestijnse volk.

Ben je ook nieuwsgierig naar de geuren en smaken uit Palestina? Speciaal voor deze tentoonstelling creëerde Tamimi een bijzonder Palestijns recept, geïnspireerd op de tekeningen en het lievelingsgerecht van Shihadi: Shulbato.



Samah Shihadi, Cooking series 2, 2018

De tentoonstelling
Roots | Tekeningen van Samah Shihadi is te zien
in Museum MORE
19.2.23 t/m 3.9.23.
Kijk op museummore.nl



SAMI TAMIMI'S SHULBATO

Dit recept delen we met jou in het Nederlands, Engels en Arabisch.



SHULBATO, BULGUR, TOMATEN EN AUBERGINE PILAF

Voor 4 personen

2 aubergines, in blokjes van ongeveer 2 cm (420 g)
1 ui, in dunne halve ringen (180 g)
75 ml olijfolie
1 teen knoflook
1 eetlepel tomatenpuree
3 rijpe tomaten, in achten gesneden (380 g)
2 groene chilipepers, fijngehakt, inclusief zaadjes
350 g medium bulgur
400 ml kokend water
1 theelepel gemalen komijn
¼ theelepel gemalen kaneel
Zout en zwarte peper
10 g korianderblaadjes, grof gehakt
½ theelepel Aleppo chili flakes

Verwarm de oven voor op 220 graden

Meng de aubergineblokjes in een ruime kom met 3 eetlepels olijfolie en een halve theelepel zout. Leg de aubergine in een enkele laag op bakpapier op de bakplaat en rooster in ongeveer 20 minuten zacht en goudbruin. Haal de aubergine uit de oven en zet apart.

Terwijl de aubergine in de oven staat de resterende olie in een braadpan (met deksel) verhitten. Fruit de ui en knoflook ongeveer 10 minuten tot de ui zacht is en begint te kleuren. Voeg tomatenpuree toe en roer 1 minuut goed door. Daarna de tomaten, chili en het kokende water. Breng aan de kook, voeg bulgur, komijn, kaneel, 1 ¼ theelepel zout en versgemalen peper toe. Breng wederom aan de kook, draai het vuur heel laag en kook 15 minuten met deksel. Draai het vuur uit en laat nog 10 minuten staan met deksel. Schep de aubergine erdoor en serveer met de gehakte koriander en Aleppo chili flakes.

SHULBATO, BULGUR, TOMATO AND AUBERGINE PILAF

Serves four

2 medium aubergine, cut into
roughly 2cm dice (420g)
75ml olive oil
1 onion, thinly sliced (180g)
1 garlic clove, crushed
1 tbsp tomato paste
3 medium ripe tomatoes,
roughly chopped (380g)
2 green chillies, finely chopped, seeds and all
400 ml boiling water
350g coarse bulgur
1 tsp ground cumin
¼ tsp ground cinnamon
Salt and black pepper
10g coriander leaves, roughly chopped
About ½ tsp Aleppo chilli flakes

Preheat the oven to 220C

Place the aubergine in a large mixing bowl with 3 tablespoons of olive oil and ½ teaspoon of salt. Mix well and then spread out on a parchment-lined baking tray. Roast for 20 minutes, or until soft and golden-brown. Remove from the oven and set aside.

Whilst the aubergine is roasting, add the remaining 2 tablespoons of oil to a large saucepan, for which you have a lid, and place on a medium heat. Add the onion and garlic and cook for 10 minutes, or until the onions have softened and started to colour. Add the tomato paste and sugar and cook for just under a minute before adding the tomatoes, chill and water. Bring to the boil and then add the bulgur, spices and 1¼ tsp of salt and a good grind of black pepper. Return to the boil and then reduce the heat to very low. Cook for 15 minutes, covered, and then remove the pan from the heat. Keep the lid on and set aside for 10 minutes. Add the aubergine to the pan and gently stir through. Spoon onto a serving platter, or individual plates, sprinkle with the coriander and chilli and serve.



شلباطو فلسطيني

الكمية لأربع اشخاص

٢ حبة متوسطة الحجم من الباذنجان، مقطعة إلى مكعبات بحجم ٢ سم (٠٢٤ جم)

٥٧ مل زيت زيتون

١ بصلة مقطعة شرائح رقيقة (٠٨١ جم)

١ فص ثوم مهروس

١ ملعقة كبيرة معجون بندورة

٣ حبات بندورة متوسطة الحجم مفرومة خشن (٠٨٣) ٢ فلفل أخضر حار، مفرومة ناعماً

٠٠٤ مل ماء مغلي

٠٥٣ جرام برغل خشن

١ ملعقة صغيرة كمون مطحون

ربع ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

ملح وفلفل أسود

للتقديم

١ غ من أوراق الكزبرة، مفرومة خشناً

حوالي نصف ملعقة صغيرة فلفل حليبي ناشف



Samah Shihadi, Hanging series, 2018



Samah Shihadi, Rebirth, 2022



Samah Shihadi, Hanging series, 2018

يسخن الفرن إلى ٢٢٠ درجة مئوية

يوضع الباذنجان في وعاء كبير مع ٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون ونصف ملعقة صغيرة من الملح. تخلط المواد جيداً ثم توزع على صينية خبز مبطنة بورق الشوي. شوي لمدة ٠٢ دقيقة، أو حتى يصبح طرياً ذهبياً. يخرج من الفرن ويوضع جانباً.

أثناء شوي الباذنجان، يضاف ملعقتين كبيرتين من الزيت في قدر كبير ويوضع على نار متوسطة. يُضاف البصل والثوم ويُطهى لمدة ٠١ دقائق، أو حتى ينضج البصل ويبدأ في التلون. يُضاف معجون البندورة ويُطهى لمدة أقل من دقيقة قبل إضافة البندورة المفرومة، والماء. يُغلى المزيج ثم يُضاف إليه البرغل والبهارات وملعقة ورابع صغيرة من ملح والقليل من الفلفل الأسود المطحون. يغلى مرة أخرى، ثم تخفض الحرارة إلى درجة منخفضة جداً. يُطهى لمدة ٥١ دقيقة، ثم يُرفع القدر عن النار. يترك القدر مغلقاً ويترك جانباً لمدة ٠١ دقائق. يضاف الباذنجان إلى البرغل ويقلب برفق. يغرف البرغل في طبق تقديم أو في أطباق فردية، وتُرش بالكزبرة والفلفل الحار قبل ان يقدم.