



NAJNOVIJE

BOŽIČNA PANJ TORTA – "BUCHE DE NOEL"
24/12/2015

Type and hit Enter...



RECEPTI

SAVETI

ZANIMLJIVOSTI

DOGAĐAJI

RECENZIJE

KONTAKT



POSTED BY JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ

26/12/2015

RECENZIJE

PAGE VIEWS 132

Master Chef Joe Barza – Libanski fusion u Beogradu

Master Šef Joe Barza je prilikom gostovanja u Beogradu, u prepunom restoranu Byblos prikazao svoju kulinarsku magiju.

Šef Joe Barza je pionir libanske fusion kuhinje. Redefinisao je libansku kuhinju, koristeći proizvode svoje domovine, uz moderan pristup i razvio sopstveni stil po kojem je prepoznatljiv u svetu, a cilj mu je da libansku kuhinju približi modernim internacionalnim trendovima u gastronomiji.

Joe Barza je počasni glavni kuvar libanske kuhinje, Ambasador libanskog kulinarskog nasleđa, gostujuća kulinarska zvezda, član mnogih žirija, jedan od 100 najboljih šefova na svetu sa titulom "Master Chef".



Mezze

Šef Joe Barza je u Beogradu predstavio tradicionalne libanske recepte delom pripremljene od srpskih proizvoda. Veče je započeto aperitivom, novom votkom Ivan the Terrible, a zatim su predstavljena čak 16 hladnih i toplih predjela među kojima su se naravno našli Hoummus (umak od leblebija sa pastom od susama), Tabbouleh (salata od peršuna), Arayes toum bil jebneh (pita hleb sa sirom i belim lukom)... Kao glavno jelo poslužen je marinirani pirinač sa

KATEGORIJE

Događaji

Recenzije

Recepti

Saveti

Video

Zanimljivosti

beograd desert francuska hrana
italija kafa kuvari meso piće
povrće putovanje recenzija
restoran restorani riba sajam sir
video vino voće začini čokolada

PREPORUČUJEMO



DEKORACIJA

RECEPT ZA CAKE POPS

2 WEEKS AGO

Cake pops su neodoljivi, kreativni i slatki dodatak svakoj proslavi, ali i veoma zanimljiv poklon. Privlače pažnju svojim oblikom a jednostavni su za konzumaciju, posebno kada su ...

READ MORE



Recept za medenjake sa začинима

2 WEEKS AGO



Božićna panj torta – "Bûche de Noël"

2 WEEKS AGO



Marukoshi – Japan bez sušija

3 WEEKS AGO



Ukusi Francuske – drugo izdanje

3 WEEKS AGO

MORE

Get found
with Google
advertising.

Start now

With 300 AED credit

Google AdWords

NAJNOVIJE

Junior Chef Club pripremao
humanitarni Božićni ručak

Recept za čokoladni Savarin

Recept za Lincer tortu

Recept za losos pečen u foliji

Homa Bistro – bistro destinacija

NAJČITANIJE

Kantine – Samoulužni Restorani | Poseta RTS-U

11 MONTHS AGO

JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ

Recept Za Đumbir Sirup

1 YEAR AGO

JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ

mesom divljači, a za desert vanila krem sa šafranom i voćem.



Desert

U prijateljskom maniru Šef Barza je pričao o hrani, Libanu i njegovoj ljubavi koju oseća prema kuvanju i procesu stvaranja novih i drugačijih jela

Osobnost Šefa Barze je libanski fusion koji pravi tako što lokalne namirnice, kao što su na primer pindur i pasulj, uklopi u libanske recepte i stvori novo jelo. Spojivši srpske namirnice sa libanskom tradicionalnom kuhinjom Chef Joe Barza je predstavio savršeni balans između Srbije i Libana, prepun ukusa i boja. Nov meni Chefa Joe Barze gosti mogu probati u restoranu Byblos.

Šef Joe Barza nam je dao i savet za pripremu humusa: Leblebije potopiti u hladnu vodu i ostaviti u frižideru najmanje 12 sati, u tom periodu promeniti vodu 3 puta. Sledeći dan ocediti leblebije i dobro ih osušiti i staviti u lonac sa vodom i sodom bikarbonom. Kada voda proključa i pojavi se pena, smanjiti temperaturu i ostaviti još neko vreme da se kuva. Ocediti leblebije i izmiksati ih u blenderu da se dobije kremasta struktura, dodati tahini, so i sok od limuna. Na 1kg humusa se dodaje 200gr tahinija.



Hummus

BEOGRAD

KUVAR

LIBANSKA KUHINJA

SHARE THIS ARTICLE

Facebook

Google+

Twitter

« Previous Story

Next Story »

Marukoshi – Japan bez sušija

Homa Bistro – bistro destinacija

Fondu – Savršeni Topljeni Sir

1 YEAR AGO

JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ

Srpski Proizvodi U Nju Delhiju

1 YEAR AGO

JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ

Radisson Blu Old Mill – Oaza Luksuza U Beogradu

11 MONTHS AGO

JELENA POPOVIĆ ĐORĐEVIĆ



HUMANITARNA AKCIJA

Junior Chef Club Pripremao Humanitarni Božićni Ručak

2 DAYS AGO

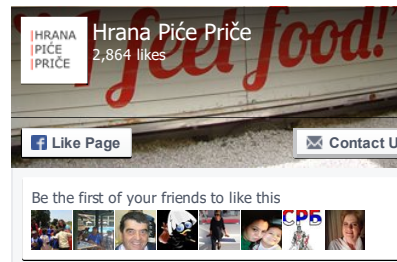
Jelena Popović Đorđević

Junior Chef Club je organizovao humanitarnu akciju u okviru koje su mladi kuvari ...

« »

MORE

PRIDRUŽITE NAM SE NA FACEBOOK-U



CATEGORY SPECIFIC RSS

- Događaji (69)
- Recenzije (78)
- Recepti (146)
- Saveti (100)
- Video (12)
- Zanimljivosti (247)