

جمالك على BEAUTÉ

موضة
شهرزاد
2012

نساء من
العالم
أسرار
جمالهن

40
صفحة

لأطباق أنيقة
كأسلوبك

Paris
Fashion
Week
أفضل
الإطلالات

Chef JOE BARZA

أطبايق عنوانها الجراءة



جو برزا، إسمٌ مشهور في لغة النكهات. إنّه رائد الـ Fusion Cuisine في لبنان، وأطباقه تتجذّر في المطبخ اللبناني التقليدي، ولكن بلمسة متوسطة حديثة. يتلاعب بمزج المكونات البديلة عن تلك المعتادة، وذلك لخلق وصفاتٍ جديدة تحمل توقيعها الخاص. يحاول دوماً إظهار أفضل المكونات المحليّة في إطارٍ جريء، فيعيد تعريف النكهات اللبنانيّة بأسلوب لا يخلو من التحدي. يسأل جو برزا "لم على الحمّص أن يتخلّله الطحينية؟ لم لا نستخدم الصعتر مكانها؟". يرى أنّ المكونات كلّها بين أيدينا، وليس علينا سوى التفكير في كيفية استخدامها.

ترافقه في مسيرته اللذيذة خبرة تمتدّ إلى 22 عاماً من الطهي والإدارة مدعومة بسلسلة من الإنجازات. تدرّب جو برزا على يد أكبر الطهاة مثل Pierre Potel, Marc Veyrat, Jean-Pierre Jacob, Ciccio Sultano... تحدى هذا التلميذ المشاغب بمهنية كلّ الحدود التقليديّة، إلى أن أصبح مدرباً محترفاً. شريك في Joe Barza Culinary Consultancy، شركة متخصصة في استشارات المواد الغذائية وأكاديمية تدريبية. نال هذا الشيف الشغوف بمكونات الطبيعة، أهمّ الجوائز العالميّة منها: Tuna World Championship في سردينيا العام 2006، Pastry European، World Cup Classification no.5 في فرنسا العام 2005، Sandwisch Challenge Honor prize of the Jury في العام 2003... باختصار، جو برزا هو الـ Top Chef.

مُغزّاب
بالسب
الزعة

المكوّنات الأساسيّة
صلصة Stock
رشّة ملح، رشّة كزبرة
من عصير الحامض
من جبنة البارميزان
ناعماً، رشّة من
قليل السمك: 50
300 ملل من صلصة
الصلصة: ملعقتان
الزينة: 20 غ من
الكزبرة الطازجة



مغربية بالسمك مع الزعفران

جو برزا هو مدرّك اليوم! ستتعلمين صنع ألذّ النكهات. في وعاءٍ على النار، ضعي حبيبات المغربية في صلصة الـ Fish Stock مع رشّة الزعفران، إغليها على نارٍ خفيفة حتى منتصف عملية الطهي. صفي المغربية وضعيها جانباً، لكن إحفظي جانباً الـ Fish Stock. سخّني زيت الزيتون في مقلاةٍ ثمّ ذوّبي فيه الزبدة، وقلّي البصل. أضيفي المغربية على البصل وحركي، ثمّ اسكبي الصلصة التي حفظتها جانباً بروية حتى تمتصّها الحبيبات، وتنضج. أضيفي الحمص المسلوق، عصير الحامض، الكريما الطازجة، برش الليمون، الملح، الكزبرة الطازجة، الكزبرة البودرة، البارميزان والكمّون وحركي، ثمّ إحفظي المغربية جانباً. قطعّي فيليه السمك إلى مكعبات، أريحها وسط صلصة الـ Fish Stock في صينية، وإلى الفرن مدّة 20 دقيقة على درجة 140. سخّني مكونات الصلصة سوية في صلصة الـ Fish Stock المتبقية، على نارٍ خفيفة حتى تشتدّ. إصنعي تلةً من المغربية، أريحها على قمّتها السمك والزينة، واسقيها بالصلصة.

مكونات الأساسية: 25 غ زبدة، ليتر واحد من صلصة الـ Fish Stock، ملعقة طعام من زيت الزيتون، رشّة ملح، رشّة كمّون، رشّة زعفران، ملعقة طعام عصير الحامض، 20 ملل كريما طازجة، 15 غ من جبة البارميزان المبروشة، 5 غ كزبرة مقرومة ناعماً، رشّة من برش الليمون، رشّة من الكزبرة. سمك: 250 غ من سمك الباس أو Sea Bass. 300 ملل من صلصة الـ Fish Stock. صلصة: ملعقة من الكورن فلور، رشّة من الزعفران. جبة: 20 غ من الصنوبر المحمص، 20 غ من أوراق الكزبرة الطازجة.



Tatin بالعثمليّة

لتحضير التفاح: 150 غ سكر، 200 ملل مياه، 20 غ زبدة، 3 تفاحات.

Crème Patissière: 200 ملل مياه، 24 غ حليب بودرة، 50 غ كريما طازجة حيوانية، عود فانيليا، 40 غ سكر، 2 صفار البيض، 12 غ من بودرة الكستارد.

Double Crème: 35 غ Crème Patissière.

60 غ من الكريما الطازجة، ورقة جيلاتين، عثمليّة: 80 غ عثمليّة، 20 غ زبدة.

أنث و العثمليّة رأساً برأساً! قطع التفاح إلى مكعبات صغيرة، ثمّ حولي السكر إلى كراميل في وعاءٍ على النار مع القليل من المياه، إرمي فيه التفاح وامزجي. أضيفي الزبدة، ثمّ أبعدي المزيج عن النار وضعيه في قالب.

لتحضير الـ Crème Patissière، ضعي على النار الحليب والماء والكريما والفانيليا و50 غ من السكر. حرّكي 50 غ من السكر وبودرة الكستارد وصفار البيض، ثمّ أضيفي نصف كمية خلطة الحليب عليها، واتركي النصف الثاني على النار حتى يغلي. الآن إمزجي الكلّ سوياً وحرّكي حتى يصبح الخليط متجانساً. حان وقت الدوبل كريم. إخفقي الكريما حتى تصبح كثيفة، ثمّ امزجها مع الـ Crème Patissière. ذوّبي الجيلاتين على النار، ثمّ أضيفيه على الكريما وحرّكي.

إمزجي العثمليّة مع الزبدة وضعيها في فرن على درجة 200 مدّة 10 دقائق، ثمّ دعها تبرد جانبا. عندها، خذي 25 غ من العثمليّة البرونزية وأريحيها في طبق، مدّي الدوبل كريم وصفّي التفاح على الوجه بطريقة فنيّة دائرية.



فيليه السمك المحشو بأصابع ورق العنب

المكوّنات الأساسية: 400 غ فيليه سمك، 60 غ ورق عنب، حشوة ورق العنب: 250 غ أرز مصري، 50 غ بصل مفروم، 70 غ بقادونس مفروم ناعماً، 400 غ طماطم مفرومة ناعماً، 5 غ من أوراق النعناع المفرومة ناعماً، 15 غ من الشمر المفروم، 150 غ من زيت الزيتون، رشّة بهار حلوى، 20 غ من دبس الرمان، 220 غ من عصير الحامض، 8 غ من الملح، الزينة: 55 غ من شرائح الطماطم، 10 غ من شرائح الحامض، غرامان من أوراق النعناع، الصلصة: 25 غ من عصير الحامض، 20 غ من زيت الزيتون، 150 غ من صلصة السمك، 50 غ من عصير البرتقال، كوب صغير من الكورن فلور (إمزجها جميعاً وقدمها مع فيليه السمك).

وصفة ستبهر نقّاد الأطباق... إمزجي مكوّنات حشوة ورق العنب كافّة واحشي بها ورق العنب، كدسي تحفك الفنية في وعاء معدني وأضيفي على وجهها أوراق العنب غير المحشوة. أضيفي المياه حتى تغمرها كلّها، واغليها حتى تنضج جيّداً. إمرغي فيليه السمك بزيت الزيتون والملح والبهار، لفّيها على ورق العنب المحشو، ثمّ غلّفها بورق مخصّص للطهي، واطهيها على البخار على درجة 70 لمدّة 30 دقيقة. الزينة ثمّ الصلصة، والتدوّق فاللذة.

tin

لتحضير
زيدة، 3
ssière
حليب
فانيليا،
بودرة
Crème
60 غ
عشملية