JIGAL KRANT

Gazoz van komkommer met appel en peer

Voor 6 personen

- 3 biologische komkommers, ongeschild
- 75 g kristalsuiker
- 1 bleekselderij, stengels in stukken
- 1 rijpe peer
- ½ granny smith appel
- 1 minikomkommer (1 maat groter dan snackkomkommers)
- 12 grote ijsblokken
- 1 liter spuitwater
- 6 takjes munt of oregano

De exorbitante huurprijzen maken het voor culinaire ondernemers in Tel Aviv niet gemakkelijk het hoofd boven water te houden. Wat dat betreft heeft Benny Briga het goed bekeken. De overjarige hippie (denk Harry de Winter/Dion Graus/Bennie Jolink, minus bril) baat een café uit dat die naam eigenlijk niet mag dragen. Café Levinsky 41 is niet veel meer dan een inloopkast vol betoverende weckpotten, waarin Benny en zijn medewerkers elkaar continu voor de voeten lopen. De omzet daarentegen zal menig grand café stikjaloers maken.

Zeker op vrijdag, als de Levinskymarkt op volle toeren draait, verdringen vaste klanten en toevallige passanten zich voor het gat in de muur op nummer 41 om een drankje te bestellen. Op plastic kratjes op straat of in het open vintage vrachtwagentje voor de deur lurken zij aan hun rietjes, gestoken in doorzichtige plastic bekers vol verse kruiden, bloemen, stukken tropisch fruit en sprankelende gazoz.

Briga bracht hoogstpersoonlijk de oude gazozcultuur weer tot leven. Al in de beginjaren van TLV verkochten kioskjes zelfgemaakte frisdrank met fruitsiroop en sodabommetjes, die naar Turks voorbeeld gazoz werden genoemd.

Door de komst van Coca-Cola en andere frisdranken raakte gazoz in de vergetelheid. Om in 2015 weer tot leven te worden gewerkt door Briga, die zijn gazoz 2.0 creëert van zelfgemaakte fruitsiropen en gefermenteerde vruchten, bonen, specerijen, noten en zaden.

Eerder deze maand verscheen *Gazoz – The art of making magical seasonal sparkling drinks*. Een handzaam receptenboek waarin Briga en kookboekenschrijver Adeena Sussman de beginselen van het gazozmaken uitleggen. Dit is een van de gemakkelijkste drankjes uit het boek. ■

Bereiding

- Leg een kaasdoek (of dunne theedoek) over een grote kom. Rasp de komkommers met de grove gaatjes van de blokrasp. Doe de komkommerrasp in de kaasdoek, draai die dicht en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Dit moet ongeveer 400 milliliter komkommersap opleveren. Voeg de suiker toe en schenk in een afsluitbare fles of weckpot. Schud een aantal keren goed totdat de suiker is opgelost. Bewaar in de ijskast. De siroop blijft 2 weken goed.
- Pureer de bleekselderij met 100 milliliter water in de keukenmachine of blender. Knijp met de kaasdoek zoveel mogelijk sap uit de gepureerde selderij. Je hebt nu ongeveer 500 milliliter selderijsap. Bewaar in een afsluitbare fles of weckpot in de ijskast. Het selderijsap blijft 2 weken goed.
- Schil de peer en de appel, verwijder de klokhuizen en snijd in stukjes. Schaaf met een dunschiller lange slierten van de minikomkommer.
- Neem 6 grote longdrinkglazen en doe in ieder 2 ijsblokjes. Schenk in ieder glas een laagje komkommersiroop en selderijsap. Hoe meer siroop hoe zoeter, hoe meer sap hoe bitterder (ik vind 1 deel komkommersap, 1 deel selderijsap en 5 delen spuitwater het lekkerst).
- Verdeel de stukjes peer, appel en komkommerslierten over de glazen en vul aan met spuitwater. Steek in ieder glas een takje munt of oregano (of wees creatief met andere groene kruiden of eetbare bloemen). Steek rietjes in de gazoz en serveer onmiddellijk.

NIW8136_kanen met krant.indd 1 30-06-21 16:01