

NIW 22

16 MAART 2018 • 29 ADAR 5778 • JAARGANG 153 • SINDS 1865

NIEUW ISRAËLIETISCH WEEKBLAD

Begin sjabbat 18.30 uur • Einde sjabbat 19.29 uur



Jigals TLV



LOSSE NUMMERS 3,25

Einde verbond

Antisemitisme deed Nida de das om. Een reconstructie van chaos

Nederlandse gids

De vertaling van Maimonides wordt hoogleraar Van Bekkums levenswerk

Stug doorgaan

De veerkracht van horecafamilie Bar-on en een tienjarig jubileum



Gastronomisch paradijs

Prachtige beelden van feeststad Tel Aviv, de heerlijkste recepten, begeleid door de briljante teksten van onze eigen Jigal Krant, dat is *TLV, recepten en verhalen uit Tel Aviv*, een kook-, kijk- en zeker ook leesboek.

ESTHER VOET | FOTO'S: VINCENT VAN DEN HOOGEN

Jigal Krants recepten die tweewekelijks in het NIW verschijnen, hebben een vaste schare fans. Niet in de laatste plaats vanwege de vaak hilarische, maar altijd goed doordachte commentaren die hij erbij schrijft. De redactie vond het dan ook heel jammer dat hij zijn andere rubriek, de Koosjere Hamvraag, vaarwel zegde. Het gat dat hij achterliet, was niet op te vullen. Een opvolger zou een enorme, zo niet onmogelijke klus hebben gehad om zijn kwaliteit te evenaren. We hadden daar niet zoveel fiducia in. Maar nu ligt er dit boek, zodat we Krant wanneer we maar willen kunnen lezen. *TLV* is een loflied op 'De Bubbels' Tel Aviv, een liefdesverklaring aan de stad, reisgids en culinaire ode ineen. Krant: "Nergens wordt het leven uitbundiger gevierd dan in Tel Aviv, de vrolijkste en tolerantste stad van het Midden-Oosten. De inwoners zijn jong, creatief en stralen een tomeloze levenslust uit. Tel Aviv is een culinair paradijs. Dat begint al op straat, met



onovertroffen fastfood als hummus, falafel en sabich. In de restaurants maken chefs dankbaar gebruik van de rijke eettradities van de immigrantenbevolking.”

Feest van herkenning

De sfeer van de stad wordt perfect op de plaat gezet door fotograaf Vincent van den Hoogen. Voor de kenner van de stad een feest van herkenning, voor groentjes een uitdagende uitnodiging om nu eens echt dat ticket naar Ben Gurion Airport te boeken.

De schrijver heeft overal een antwoord op, bijvoorbeeld op de vraag wat van Tel Aviv zo'n bijzondere culinaire hub maakt. "De kracht van de moderne keuken van Tel Aviv schuilt in de paradoxale combinatie van traditie en het gebrek aan traditie. Enerzijds is de Israëliëse samenleving een smeltkroes van culturen, elk met zijn eigen rijke culinaire bagage. In restaurants, waar geen kok dezelfde etnische achtergrond heeft,

Het wordt echt even kiezen waar dit boek te leggen, in de keuken of op de koffietafel

vloeien al die geuren en smaken uit Europa, Noord-Afrika en het Midden-Oosten organisch samen. Anderzijds kent Tel Aviv zo goed als geen restauranttraditie. Chefs hebben geen reuzenschouders om op te staan, maar worden ook niet belemmerd door culinaire taboes. Hierdoor voelen zij zich vrij om naar hartenlust te innoveren," lezen we.

Pop-up

Zelf recepten uit het boek uitproberen? Op 22 en 29 maart en 12 en 19 april kookt de schrijver bij Esther's Cookery in Amsterdam, zodat de kunst van hem kan worden afgekeken. De locatie dient dan als pop-up restaurant en naast heerlijk eten kan er ook worden genoten van goede muziek en Jigals verhalen over Tel Aviv. Opgeven kan op esterscookery.nl. Op dinsdagavond 10 april presenteert de schrijver ook zijn boek in de LJG aan de Zuidelijke Wandelweg 41. Hij wordt dan geïnterviewd door culinair specialiste Jonah Freud en dat alles gaat vergezeld van een proeverij. Aanmelden kan via secretariaat@ljjg.nl. En in de Amsterdamse Boekhandel aan de Buitenveldertse laan 170 in Amsterdam wordt op dinsdag 27 maart om 18.00 met Krant geborrelde. Toegang is gratis.

Er staan nog meer evenementen op stapel, waarover het NIW u nader zal informeren.





Soemak en limonana

Zo maakt de lezer kennis met het bruisende karakter van de stad, met een groot aantal recepten, maar ook met ingrediënten als rozenwater en oranjebloesemwater, harissa, soemak en silan (niet de wasverzachter, verduidelijkt Krant). Denkt u nu: ik ken Jigals recepten al, die staan ook in het NIW, dan is dat onjuist want Krant verwerkt veel nieuwe lekkernijen in het boek, zoals Miznon's pita minute steak, frambozenspijs, groentelaffa met gefrituurde bloemkool. En wat dacht u van truffels van techina en chocolade? Maar ook heeft hij een eenvoudig recept voor Israël's nationale drank limonana. Alles smaakvol geserveerd met foto's van Van den Hoogen.

Krant is in alle opzichten een perfectionist, en dat is terug te vinden in dit boek. Hij laat geen eigenschap van de stad onbenoemd, de recepten zijn relatief simpel maar verrukkelijk. Het wordt echt even kiezen waar dit boek te leggen, in de keuken of op de koffietafel.



TLV van Jigal Krant met foto's van Vincent van den Hoogen, uitgeverij Nijgh & Van Ditmar, ISBN 9789038803458, 328 pagina's, ligt nu in de winkel en kost € 29,99.