

Exploring new opportunities

קוֹמְפּוּטְרָנוּ.

הבית לאזרחים האירופאיים



Píri Píri sauce

פירי פירי

הביצים הירוקות של הפורטוגלים הן מסורת כמו הגפילטע היהודי. קל להכנה - טעם מפתיע.



טועמים פורטוגל.

השף שי דרורי מבשל לכם מנות מהמטבח הפורטוגלי





פירי פירי Piri Piri רוטב אשששששש

הפורטוגלים מבינים בחריף. מכל סוגי הפלפל החריף שיש בעולם הם בחרו לרוטב הלאומי שלהם את הפלפל החריף ביותר. השף שי דרורי שם בצד לרגע את הסחוג התימני ואת אריסה המקומית ויצא להכיר את החריף האדום הקטן.

מתוק זה לא היה...

הרבה טועים כשהם מגדירים את החריפות כטעם אך למעשה יש הבדל גדול ומהותי בין "מתיקות", "חמיצות", "מרירות" ו"מליחות" אשר בניגוד לאלו - תחושת ה"חריפות" מועברת לא רק ע"י פקעיות הטעם בלשון אלא גם על-ידי תאי עצב וזו הסיבה למעשה חריפות היא ה"טעם" היחידי שאנחנו מרגישים במקומות נוספים מלבד חלל הפה. היחס לחריפות במטבחים בתרבויות שונות בעולם עשיר ומאוד מפותח. בעוד יש תרבויות שכמעט ולא משתמשים בסוגים השונים של מרכיבי המזון החריף וישנם מתטבחים שממש מתמחים ואף מתגאים בכך. המטבח הפורטוגלי נמצא איפשהו באמצע הסקלה והוא מציע מצד אחד מגוון רחב במרכיבי המזון החריף ומצד שני הוא יודע מתי לעצור...:-).

רוטב פירי-פירי ידוע ומזוהה מאוד עם המטבח הפורטוגלי והוא משמש גם כרוטב כמו רוטב הטבסקו אך ניתן לראות מנות שמשמשות במרכיביו כחלק אינטגרלי מהן.

לעוד מתכונים מהמטבח הפורטוגלי כנסו:

הבית לאזרחים האירופאיים

מצרכים:

1 כפית מלח
1 כפית מיץ לימון
1 כפית אבקת ציילי
2 כפות ויסקי

4 שיני שום טרי
2 כפות חומץ יין לבן
2 פלפל ציילי ללא גרעינים (שימו לב ל-**i** בהמשך)
2 פלפל אדום מתוק ללא גרעינים
6 כפות שמן זית

אופן ההכנה: (הכי קל שבעולם...)

הכניסו את כל חומרי הרוטב למעבד מזון חזק. הפעילו וטחנו עד אשר כל חומרי הרוטב מתאחדים. טעמו ותקנו תיבול.



i ישנם סוגים רבים של פלפל ציילי המגיעים בצבעים שונים, גדלים שונים ורמת חריפות שונה. הסוגים השונים של הציילי מכילים רמות שונות של סוכר (מפתיע נכון?), קרוטן קפסנטין, קפסורובין וכן ויטמינים מקבוצת A, B, C. ידעתם שבפלפל ציילי יש כמות גדולה של סוכר עד פי 2 מהכמות המצויה בלימון?? הסוגים השונים של הציילי: Birds eye, Serrano, Jalapeno, Habanero, Anaheim, Poblano