

يعين الموضة

الخطوط الملونة



**FRESH
SUMMER
SALAD**

by
Joe Barza

400 غ بطيخ، 200 غ فوفا، خبثا كيبوي، ملعقتا طعام من المايونيز، ملعقة صغيرة من الخردل

بلغة جو برزا البسيطة، قطعى البطيخ إلى مكعبات، وبالطريقة نفسها الفيتا إلى مكعبات متساوية الحجم، صفّيهما في طبق على شكل طبقات متراصة على سرير من شرائح الكيبوي الرفيعة. أمزجي المايونيز مع الخردل بالقرب منها، رشّة ملح وبهار، وقدمي سلطتك المنعشة.



DOLCE&GABBANA

القضبان الهندسية



هرم السلمون مع سلطة الكراب من توقيع

Joe Barza

200 غ سلمون مدخن، 100 غ من أصابع الكراب، باقة من الأعشاب، ملعقة كبيرة من المايونيز، رشّة بهار Bayrose، 10 غ زنجبيل.

تحية لمصر- أحضري قالباً على شكل هرم طويل، أنصفي على جوانبه ورق النيلون كي لا يلتصق السلمون به منفي السلمون على الجهتين من الداخل، واملئي الهرم بمزيج الكراب مع المايو والزنجبيل. أغلقي الهرم بطن شرائح السلمون على بعضها البعض، وضعيها في البراد مدة ساعة. إنطعي الهرم السلموني ورشي عليه الأعشاب. رحلة سعيدة!

يعين الموضة

الأسود والأبيض



فريكة بحبر الأخطبوط مع فيليه السمك

من توقيع

Joe Barza

جو بوزا، هو اسم يشير بحد ذاته إلى مطبخ، نكهة ابتكار، جرأة وأسئلة
اسم يجعل الطبق الذي يحضره بنفسه أكثر شهرة. هو ذلك المصنف
Cuisine في لبنان، وأطباقه تتجذر من المطبخ اللبناني التقليدي
ولكن بلهجة متوسطة حديثة يتلاعب بمزج المكونات الجديدة من ذلك
المعتاد، وذلك لخلق وصفات جديدة تحمل توقيعها الخاص
أن يظهر أفضل المكونات المحلية في إطار جريء، فبعد تزيين
الكعكات اللبنانية بأسلوب فيه الكثير من التحفي في مطبخه يتلاعب
بالمكونات بارتجال فطري. ليقدّم لنا الموضة في كعكات خاصة



500 غ فريكة، ملعقتا طعام من حبر الأخطبوط، 500 غ من فيليه
السمك المطبوخ، 1.5 من صلصة Fish Stock، 40 غ بصل، فلفل أحمر،
30 غ من زيت الزيتون،
كل شيء معقول مع جو بوزا إنطمي حبيبات الفريكة مدة 4 ساعات
قبل استخدامها، المرص البصل ناعماً وقلبه في زيت الزيتون، أضيفي
الثوم والفريكة بعد تصفيتها جيداً. ما إن تصبح الفريكة شقافة،
أسكري قليلاً قليلاً سائل السمك الساخن حتى تنضج بالكامل، ثم
حبر الأخطبوط، ولا تنسي الملح والبهار. قلى فيليه السمك في المقلاة،
ضعي الملح والبهار، وأريحها على وجه الفريكة. بضع أوراق من
الجزيرة، وألف، سمعتين.