

A babka és a gumis derekú nadrág

Alapvetően ünnepi étel, és a zsidó nagymamákról kapta a nevét a dús tölteléktől gyönyörű erezetet kirajzoló babka. Nemzetközi kulináris projektek résztvevője, **Shimi Aaron** gasztronómiai tanácsadó, a modern izraeli és közel-keleti konyha szakértője nemrég Budapesten járt, és egy workshopon háromféléit is készített ebből a csodás töltött, csavart kalácsból – hol máshol, mint a – Babka nevű étteremben. Megkóstoltuk a kisült műveket (isteniek), és el is kértük a recepteket, hogy önök is elkészíthessék otthon.

Szöveg: Sze. K. | Portré: GreenPix Stúdió | Fotó: Bokros Dorottya

„Utálok sütni, sokkal kevesebb a játéklehetőség benne, mint a főzésben, ahol szabadon variálhatjuk a fűszereket” – mondja Shimi Aaron. „A sütésnél általában pontosnak kell lenni, a babka viszont annyira gyönyörű, hogy bármennyire is megköt a recept, imádom.”



Hogy miért is szereti a babkát, azt is elárulja: az idén százéves, jemeni származású nagymamájától kapta a receptet, aki a mai napig minden szombatra megsüti ezt. Rajong az egész kelt tésztaért, amelyet gyakorlatilag bármivel meg lehet tölteni a kakaóportól a nutelláig, a fahéjas cukortól az almáig, sőt olyan sós töltelékben is fantáziát lát, mint a remek fűszerkeverék, a za'atar.

De mi is az a babka, amelyet zsidó vagy jeruzsálemi kalácsknak is neveznek? A pontos eredetét homály fedi, különösen az nagy kérdőjel, hogy melyik korszakból származik. Azt mondják, Lengyelországban találták ki, az eredeti tölteléke fahéjas és/vagy csokoládés. A zsidó nagymamák előszeretettel sütötték például az ünnepi mákos kalács, a barchesz helyett, ezért is nevezték el az orosz babuska (nagymama) nyomán babkának. (Más verziók szerint a csavart, töltött tészták hullámai emlékeztettek az idősebb asszonyok vastag szoknyáinak fodraihoz.)

A töltött kalácsot a 2010-es években fedezték fel újra. Akkor lett roppant sikeres az Egyesült Államokban, amikor a népszerű izraeli pékmester, Uri Scheft megnyitotta boltját New Yorkban, és izraeli stílusú babkákat kezdett árulni.

Shimi Aaron a világ három fontos gasztrovárosa között pendlik: Tel-Avivban, New Yorkban és Londonban. Hol éttermi konyhákban, kifőzdékben dolgozik, hol meg családoknál főz. Budapestre Nemesvölgyi Attila, a Babka tulajdonosa és magazinunk szerzője, Mautner Zsófi hívta el. A babka workshopjára főként a gasztronómiában dolgozók jelentek meg, rengeteg pék volt kíváncsi a trükkökre.

Nem lehetne azzal vádolni Shimi Aaront, hogy egy sötlan, szomorú figura lenne. Ahogy mérte a cukrot, készítette a szirupot, kente a nutellát, rögtön divatmárkát is álmódott a babkák mellé, a rugalmas, gomb és cipzár nélküli, gumis derekú nadrágot, amely gyorsan igazodik a felkapott kilókhöz. Nem árulunk el nagy titkot, hogy cseppet sem diétás kalácsról van szó.

Mindegyik sütemény más lesz, az egyiknek folyós a tészta, a másiknak ropogósabb, de csak a sütőben kel meg. A fonás, a formázás is különböző: a za'atarosat csigába kanyarintja, a mákosat kuglófformába csavarja, a nutellásat pedig hagyományosan, azaz pástétomformába szövi.

A máknak nagyon örül Schimi, mert Londonban, ahol mostanában a legtöbb időt tölti, senki nem eszi. Utálják ugyanis, ha ráragad a fogukra. Tátott szájjal figyeljük, hogy a mogyorókrémből egy egész üvegnyit beleken a kalácsba, közben fennhangon kérdezi: ki tudna ellenállni ennek? A sós, a hagyománytörő csiga a kedvencem, annyira finom, hogy muszáj lesz otthon is elkészítenem.

Arra is felhívja a figyelmet, ha tökéletes babkát akarunk készíteni, akkor az függhet a konyha hőmérsékletétől, valamint páratartalmától. Néha egy kicsit több liszt kell a nedvesebb tésztahoz, és alkalomadtán egy kicsivel több víz, ha túl száraz. De ne locsoljuk észre, mindig nagykanállal adagoljuk a pluszokat.