

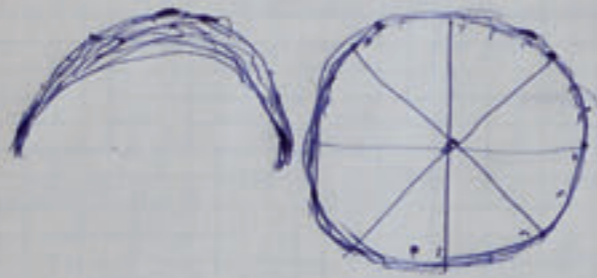
L'ARTE del MANGIARE

SFOUF

600 gr di farina
400 gr di zucchero
un cucchiaino di anice
1/2 tazza di olio di semi di mais
2 tazze di latte
un cucchiaino di tahina
1/2 cucchiaino di curcuma
25 gr di pinoli

Mescolare la farina con il lievito e la curcuma. A parte, far sciogliere lo zucchero nel latte. Mettere tutto nel frullatore per pochi minuti, aggiungendo l'olio. Versare nella teglia precedentemente spalmata con la tahina, ricoprire con i pinoli e infornare a 175° per 25 minuti.

Handwritten recipe in Arabic and French. Includes ingredients like flour, sugar, oil, and tahina. The text is written in a cursive style.



Handwritten recipe in Arabic and French, continuing the Sfouf recipe. It includes instructions for baking and serving. The text is written in a cursive style.

Un libro. Diciannove artisti. Ventotto ricette. E una scuola di cucina nella città vecchia di Nablus. *Cake*, per dare autonomia alle donne palestinesi

Man mano che si sale nella città vecchia di Nablus le ampie strade si trasformano in vicoli stretti, dove solo a tratti si vede un pezzo di cielo. Città di formaggi e sapone, Nablus vende le sue merci più preziose ai pochi turisti che arrivano fin qui. L'olio di oliva, le foglie di vite per preparare i *warak enab* - involtini di riso e carne - le olive schiacciate insaporite con spezie. In basso, nella parte più moderna, le merci cinesi colorano i negozi mentre imitazioni di *sneakers* si alternano a scarpe cucite a mano e tessuti antichi. C'è di tutto a Nablus, anche un presidio Slow food dentro a Bait al Karama, la "Casa della dignità" delle donne. Qui è nata la prima scuola internazionale di cucina palestinese, che offre corsi agli stranieri arrivati nel nord dei Territori Occupati. Creata da Fatima Khaddoumi, Cristina Bottigella e Beatrice Catanzaro, Bait al Karama Cookey school è un'opportunità di lavoro per le donne di Nablus. *Cake*, il libro/progetto di cui trovate estratti in queste pagine, è nato per sostenere queste donne e i loro sogni. Così un quaderno di ricette - scritte in arabo e francese - trovato da Manuela de Leonardis in un *charity shop* di Londra è diventato l'occasione per 19 artisti di cimentarsi con la rappresentazione di dessert anglo-arabi. Un modo dolce di declinare la parola "solidarietà".

KOUL WA ISHKUR

12 strati di pasta sfoglia
(o 2 confezioni già pronte)
1/2 kg di frutta secca
100 gr di burro
un bicchiere di acqua
un bicchiere di zucchero
acqua di fiori d'arancio
(*Mâ e-zzahr*)
acqua di rose
(*Mâ el ward*)

Preparare lo sciroppo bollendo per 15 minuti l'acqua e lo zucchero, a cui aggiungerete l'acqua di fiori e qualche goccia di limone. Stendere sei strati (o una confezione) di pasta sfoglia, cospargerli con la frutta secca e ricoprire con altri sei strati. Tagliare a forma di rombo e aggiungere il burro fuso. Mettere in forno per 30 minuti circa. A fine cottura versare lo sciroppo.

Il quaderno di ricette scritte in arabo e francese da cui è nato il libro/progetto *Cake* (foto di Enrico Caputo)

PASTICCINI MARY KARKALLA

190 gr di burro; 500 gr di farina; un pizzico di sale;
250 gr di zucchero; 2 cucchiaini di lievito; 250 gr
di zibibbo; 3 uova; buccia grattugiata di limone o
arancia; 3 cucchiaini circa di cognac (o acqua)

Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere un impasto
morbido. Dare forma ai pasticcini e mettere in una
teglia imburrata. Cuocere a fuoco medio.

KATAIF SOUAD

3 bicchieri di acqua; 2 bicchieri e mezzo
di farina 00; un cucchiaino di lievito; un cucchiaino
di zucchero; 2 cucchiaini di lievito di birra

Mescolare gli ingredienti nel frullatore e lasciare lievitare per
circa un'ora. Versare poco olio in una padella antiaderente e
cuocere il composto in modo da ottenere forme circolari di
circa 15 cm. di diametro. Per il ripieno di formaggio: 1/2 kg di
primo sale mescolato con 1 cucchiaino di zucchero, uno di
cannella e 1/2 di acqua di fiori di arancio

cake

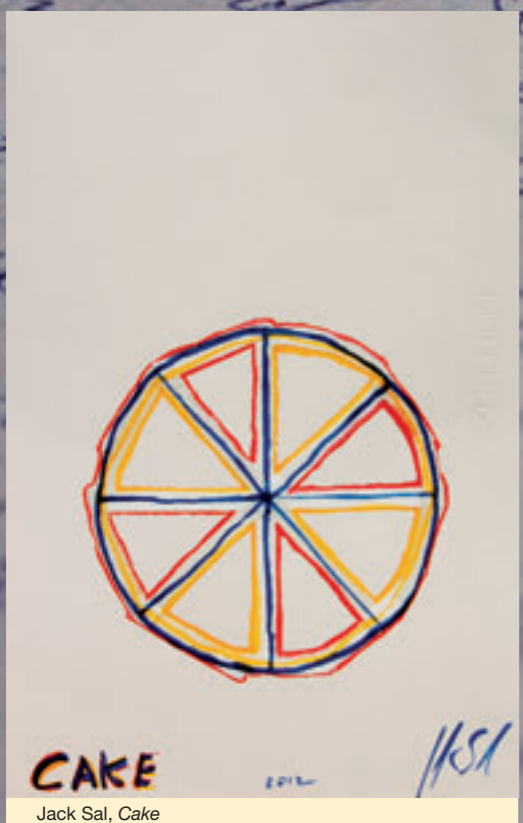
La copertina
di *Cake* (La cultura
del dessert tra
tradizione Araba
e Occidente),
a cura di Manuela
De Leonardis,
(Postcart, 2013)



Silvia Levenson, *Finché morte non ci separi*



Ketna Patel, *Makan Makan*



Jack Sal, *Cake*



Hassan Al-Meer, *Looking at sweet confusion*



Parastou Forouhar, *Lolly Pope*



Larissa Sansour, *Feast of the inhabitants*