

A Sóletfesztivál helyszínei

A világ legfinomabb sóletkülönlegességeit bemutató standok:

- Magyar sólet
- Lengyel sólet
- Izraeli sólet
- Marokkói sólet
- Jemeni sólet
- Amerikai sólet

Fröhlich Kóser Cukrászda

Semes Pékség – Kóser Piac

Judaika stand – Sóletfesztivál termékek

Alef Kids – ÁTID ifjúsági stand

„Kérdezd a rabbit!”

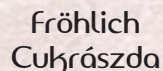
Karikaturista

Tradicionális zsidó írnok

Szavazópult

A fesztivál ideje alatt a Tesla udvarán kóser italok várják a vendégeinket!

Támogatóink



Chabad Lubavics szellemében

Sóletfőző-verseny

A versenyre benevezett 2 fős csapatok 10 és 16 óra között óránként mérik össze főzőtehetségüket. A 2-3 egymással versengő csapat a hozzávalókból saját receptjük szerint válogatva 45 perc alatt készíti el sóletjét. Az így összeállított fogásokat három óráig hagyjuk sülni a sütőben. A frissen elkészült sóletet az érdeklődő közönség megkóstolhatja és egy 10-es skálán szavazatával értékelni is tudja. A szavazatokat a Szavazópultnál kérjük leadni! 20 órakor a „zsűri” véleményének kielemezése után a helyszínen, illetve a zsidó.com Facebook oldalán hirdetjük ki a verseny győztesét/győzteseit.

Kérjük, Ön is kóstolja meg és értékelje a sóleteket tetszése szerint! Talán éppen az Ön szavazata juttatja a legjobb recept bátor és ügyes gazdáját a Fesztivál Legjobb Sóletmesterének járó díjhoz!

Program

2015. augusztus 30. vasárnap, 10:00 – 21:00

- 10:00-15:00 Sóletfőző-verseny
- 10:00-12:30 Gyermekeprogramok
- 12:30-14:00 Klezmerész Együttes
- 14:00-15:00 Kerekasztal-beszélgetés vendégeink részvételével
- 15:00-16:00 Fűszeres Eszter bemutatja, hogyan készül az igazi sólet
- 18:00-19:00 Kántorkoncert
- 19:00-21:00 Sabbathsong klezmer koncert



Sóletfesztivál

Csak bab és gersti,
de mégis sokkal több!



Vallás és gasztronómia találkozása: a Szombat

A zsidó hagyomány az élet minden pillanatát megszentelni. Léteznek olyan időszakok, amelyek különösen alkalmasak arra, hogy a bibliai eredetű szabályokat követve igazán közel kerüljünk a Teremtőhöz. Ezek közül is a legfontosabb a Szombat (héberül: Sábát, jiddisül: Sábész), amely a legnagyobb és legszentebb zsidó ünnep.

Ilyenkor tartózkodunk minden munkától, összegyűlik a család és spirituális témáknak, az öröm kifejezésének, közös éneklésnek és az elmélyedésnek szenteljük a rendelkezésünkre álló időt. A Sábát különleges pillanataiban alámérülve a hátunk mögött hagyjuk a hétköznapi fáradalmait, tartózkodunk az ilyenkor tilalmas cselekedetektől és egész lényünkkel a szeretteink felé fordulunk. Erre a legalkalmasabb helyzetet a közös étkezések teremtik meg, amelyek közül is kiemelkedik a szombati ebéd, amelyen a tágabb családunk tagjain kívül rendszerint vendégeket is fogadunk. Szombaton azonban nem lehet főzni, ezért frissen készült étel ilyenkor nem kerülhet az asztalra. Mit lehet ilyenkor tenni? Hogyan teljesítsük ünnepi kötelezettségeinket, ha egyszer nem fogyaszthatunk meleg ételt?

A választ a zsidó leleményesség adta meg. Évszázadokkal ezelőtt rájöttek, hogy ha pénteken délután begyújtják a kemencét, a folyamatosan égő lassú tűzön megfőtt étel szombat délig is melegen marad. Így született meg a sólet, amely máig a zsidó konyha talán legismertebb és legkedveltebb fogása.

Tartson velünk és kóstoljon bele a világ hat közösségének sóletjeibe! A magyar mellett, lengyel, marokkói, jemeni, izraeli és amerikai sóletet is kínálunk a standokon.

Jó étvágyat kívánunk!

Minden, a fesztiválon kínált ételünk kóser!



A 10 legfontosabb tény a kóserságról

1. A közhiedelem szerint a kóser azt jelenti, hogy tiszta. Valójában azt jelenti, hogy megfelelő, a vallási előírásokkal összhangban álló. Minden ételmszer, amely ezeknek az előírásoknak megfelel, alkalmas a fogyasztásra.
2. Mit és hogyan? – ezekre a kérdésekre adnak választ a kóserság szabályai, amelyek pontosan megmondják milyen állatokat lehet megenni, hogyan kell őket feldolgozni és elkészíteni.
3. A Biblia szerint csak azokat a négy lábúakat szabad megenni, amelyeknek hasított patájuk van és kérődznek. A kétlábúak és a rovarok is tiltottak.
4. A vízben élő állatok közül azok fogyaszthatók, amelyeknek uszonyuk és pikkelyük van. Ami a madarakat illeti: nem szabad megenni a ragadozókat és a dögevőket.
5. A kóser állatok is csak akkor ehetők meg, ha kóser módon dolgozzák fel őket. Ez mindenekelőtt a sakterre, azaz a rituális vágására vonatkozik. A kóser vágás célja, hogy minél kevesebb szenvedést okozzanak az állatnak, és minél több vért távolítsanak el belőle.
6. A megfelelő vágáshoz hibátlan pengéjű kés szükséges. A kóser mészáros dolga a tiltott zsiradékok, inak, a belső részekben maradt erek, szennyeződések eltávolítása, valamint a hús teljes vértelenítése.
7. Az Írásban három helyen szereplő „ne főzd a gödölyét anyjának tejében” parancsolatból származik a hús és tej vegyítésének tilalma. A húsos és a tejes ételeket nem szabad ugyanabban az edényben készíteni, illetve tálalni – még különböző időpontokban sem.
8. Párvénak mondjuk azt az ételt, amelyik sem húst, sem tejet nem tartalmaz. Ide tartozik minden, ami a földből terem: a zöldségek, gyümölcsök, a kávé, a fűszerek, valamint a cukor és a só. De párvénak számít minden kóser hal, a tojás és a vegyi úton előállított ételmszer.
9. A húsos étel után 6 órán át nem szabad tejet enni. Mivel a tej gyorsabban szívódik fel, ezért tejes étel után fél-egy órát kell várni, mielőtt húst eszünk.
10. Tréflinek nevezzük azokat az ételeket és edényeket, amelyek nem felelnek meg ezeknek a szabályoknak. Minden olyan edény, amelyben nem kóser ételmszer főztek, tréflivé válik. Ilyen edényből még a kóser étel elfogyasztása is tilos.

Az Egységes Magyarországi Izraelita Hitközség (EMIH)

A 2004-ben létrehozott Egységes Magyarországi Izraelita Hitközség (EMIH) a hagyományokhoz való ragaszkodást és a világ felé való nyitottságot zászlajára tűzve fordítja erejét a magyar zsidóság vallási felemelkedésének támogatására. Ennek jegyében mára 5 budapesti és 3 vidéki zsinagógában indult újra a hitélet. A Hitközség számos kötetet jelentetett meg az elmúlt évtizedekben, Gut Sábész címen hetilapot ad ki és erőfeszítései nyomán több budapesti, illetve vidéki egyetemen indultak kötelezően, valamint szabadon választható kurzusok zsidósággal kapcsolatos témakörökben. Az EMIH által útjára indított Zsidó Szabadegyetem az elmúlt negyed században az egyik legnépszerűbb magyarországi zsidó tanulási programmá vált. Ma már a vallásos oktatás mellett a világi tárgyakra is komoly hangsúlyt fektető Bét Menáchem héber-magyar kéttannyelvű iskolában elkezdhet kikristályosodni az a tudás, amelyet a Gán Menáchem bölcsőde és óvoda foglalkozásai alapoznak meg.

Az EMIH Alef Kids Ifjúsági Klubja interaktív módszerek segítségével hozza közelebb a legkisebbeket a hagyományokhoz. Az Átid Ifjúsági Szervezet változatos ösztöndíjprogramokkal könnyíti meg a zsidó tudományokkal való ismerkedést. 2012-től a Hitközség Olajág néven üzemelteti a korábban Arany Alkony néven ismert nyolc intézményből álló időotthon láncot. Az EMIH emellett rendszeres juttatásai révén a szociálisan rászorulókról sem feledkezik el, illetve aktív támogatást nyújt a zsidó közösség védelmét jogi segítség és aktív közéleti jelenlét révén elképzelő Tett és Védelem Alapítvány munkájához is.

zsido.com

A Carmel étterem

A Carmel étterem 1987 óta áll a vendégek rendelkezésére, 2008 áprilisától pedig glatt kóser étteremként üzemel. A megújult étlapon nemzetközi és magyaros ételspecialitások, zsidó ételkülönlegességek egyaránt megtalálhatóak. Az igényesen felújított 100 fős étterem két szinten üzemel. Egy 25, 16 és egy 10 fős vip különteremmel is rendelkezik, mely ideális lehet családi, üzleti és egyéb összejövetelek megrendezésére.

carmel.hu

A Tel-Aviv Kávéház

A Kazinczy utcában idén nyáron megnyílt családias, Izrael hangulatát idéző kis kávéház hamisítatlan közel-keleti ízekkel várja vendégeit. A kóser fogásokat, selymes kávékülönlegességeket kínáló találkozóhely ideális helyszíne lehet egy baráti beszélgetésnek éppúgy, mint egy lazább, internet mellett eltöltött dolgozós délelőttnek.

facebook.com/Cafe_Tel_Aviv_Budapest