



La caixrut, teoria i pràctica: un sopar càixer al restaurant Xerta, d'una estrella Michelin

Presentació

La caixrut (כִּשְׁרוּת) són les normes i rituals aplicables a l'alimentació dels jueus. Formen part del modus de vida jueu, de la seva espiritualitat i del mateix sentit de pertinença a la comunitat. I el seu compliment fa que un aliment sigui càixer. Avui ho veurem des de dos punts de vista, en dos actes

Acte 1: 19:30, a les aules d'Arqueonet (*)

Daniel Santillo ens explicarà la manera jueva de preparar i cuinar segons els textos sagrats. Les preparacions prèvies, els estris de cuina, la necessària benedicció dels aliments i les formes de consumir-los. I veurem allò que mai no es pot consumir i allò que mai no es pot barrejar.

Acte2: 21:30 al Restaurant Xerta de Barcelona

Experimentarem l'aplicació pràctica del caixrut. Soparem en un reservat de l'únic restaurant europeu amb estrella Michelin que ofereix àpats càixer. L'assistent del rabí vindrà a comprovar que s'han seguit tots els passos i rituals. També verificarà que el sopar s'ha preparat en una cuina separada de la cuina convencional del restaurant. Encabat, ens explicarà la seva funció a l'hora de certificar que un aliment és càixer. I quan acabem de sopar, el xef estrellat ens explicarà com es condicionen les restriccions i les normes a l'hora de pensar i elaborar el menú que haurem menjar. En aquest cas, l'experiència no consisteix tant en fer un àpat de cuina jueva tradicional com en fer un sopar contemporani (un caneló de mango i tonyina, una crema de carxofes amb salmó, un arròs d'espàrrecs i bolets, un xai amb tòfona i unes postres a base de pinya i coco) seguin les normes dietètiques jueves.

(*) Aquesta sessió forma part del curs regular "Cuines jueves: menjar per celebrar" (Cuinem [i mengem] la història 2021-2022) i se celebra de la mateixa manera al marge del sopar al restaurant Xerta.

Professors i xef

Daniel Santillo

Responsable de la llibreria jueva del call de Barcelona.

Sebastià Blanco

Xef del restaurant Xerta.

Jaume Aubanell

Escriptor i gastrònom. Coordinador del cicle 'Cuinem [i mengem] la història' d'Arqueonet.

Assistent del Rabí

Que farà les comprovacions dels passos i rituals i ens explicarà la certificació d'aliments caixer.

Informació pràctica

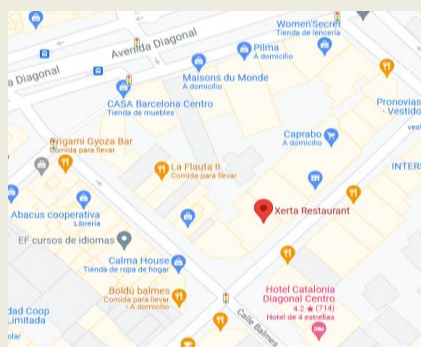
Llocs

Acte 1: Arqueonet

C/ Sepúlveda 79 - 08015 Barcelona
Metro: Línia 1 Rocafort

Acte 2: Restaurant Xerta

C/Còrsega, 289 - 08008 Barcelona



Data i hores

Dimecres 17 de novembre de 2021.

Acte 1: A les 19:30.

Acte 2: A les 21:30

Preus

Preu general per als 2 actes: **185 €**

Per a aquelles persones que cursen el cicle complet 'Cuinem [i mengem] la història' 2021-2022, l'Acte 1 ja forma part de les activitats ordinàries del cicle. Per tant el seu preu és només per a l'assistència a l'Acte 2: **160 €**

Inscripció

Per qualsevol de les següents vies:

- **Per la web:** accedint a l' enllaç: http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html
- **Per e-mail:** enviant un e-mail a arqueonet@arqueonet.net, indicant l'activitat a la que us voleu inscriure, el nom i cognoms, l'e-mail i el telèfon de contacte
- **Per telèfon:** als números 937423014 ó 667013352
- **Presencialment:** a Arqueonet, C/Sepúlveda 79 de Barcelona