



## **SUMMARY**

#### **CHEFS**

Get to know chef Chakall and chef Nigel Lobo



## TAKE PORTUGAL WITH YOU

With this book we want to bring Portugal to your table. Discover products made through knowledge and tradition, with a unique flavour and distinctive quality, that will brighten your meals.

The collaboration between chef Chakall and chef Nigel Lobo gave rise to recipes with a Portuguese touch. Take Portugal with you and surprise yourself with new flavours.

This book is an initiative of AgriExport 4.0 a project for international promotion and the training of SMEs in the Portuguese agroindustrial sector, promoted by INOVCLUSTER and AGROCLUSTER.

AgriExport 4.0 aims to promote an increase in exports and the international visibility of Portugal and is financed by Portugal 2020, under the Competitiveness and Internationalisation Operational Programme.



## CHEF Chakall

Born in Tigre in Buenos Aires, Argentina, Chakall discovered cookery at an early age. He grew up in his mother's restaurant and is already the family's fourth generation dedicated to the art of cooking. Chakall is the offspring of 5 cultures, his parents being of Galician, Swiss-German, Basque-French, Italian and North Argentina indigenous origin, and his greatest source of inspiration are two women: his mother, Susana and his Godmother, Virginia. They were the ones who taught him the importance of eating and respect for what you eat. These roots, the mixed cultures, flavours and knowledge as well his huge curiosity and his travels throughout his life have given rise to his enjoyment of cooking and, even more, to experience of life through food.

Chakall is a citizen of the world who is involved in a multitude of projects - restaurants, TV programmes, events - in a wide variety of countries such as Germany, China, São Tomé and Principe and the Dominican Republic - but Portugal is where he feels at home.

Besides usually being seen on TV programmes that made him known to the general public, he is the author of numerous books, he manages Cozinha Divina, a catering events and consultancy company, and runs various restaurants.





## CHEF Nigel Lobo

Nigel started working in the hospitality industry at the tender age of 17. He became a Chef de Cuisine at 24 and at 27, he became the Executive Chef and Group Culinary Administrator at Royal Orchid Hospitality Group. He currently oversees the culinary operations for ten of the group's restaurants of different cuisines which cater to different market segments.

Nigel believes in the future of food through disruptive ideas and has created numerous food concepts which are run completely independently through cloud kitchens.

Being born and raised in the UAE, he has harnessed the locally available produce to create successful menus.

In an endeavour to educate and guide young chefs or students who are looking at starting a career in the Food & Beverage industry, Nigel has launched his website (www.nigeljlobo.com) which has different sections breaking down complex F&B terminology into simple, understandable lingo.



# RECIPES FROM DUBAI WITH A PORTUGUESE TOUCH



#### **INGREDIENTS**

**2** large seabass (400-450g)

1 lemon, sliced

Salt to taste

#### FOR THE MARINADE:

1 teaspoon ground cumin

0.5 teaspoon chili powder

**0.5** teaspoon sweet chili

**0.5** teaspoon ground turmeric

1/2 dried lemon, in powdered form

Juice of 1 1/2 lemons

#### FOR THE SAUCE:

200g chopped onions

150g chopped red capsicum

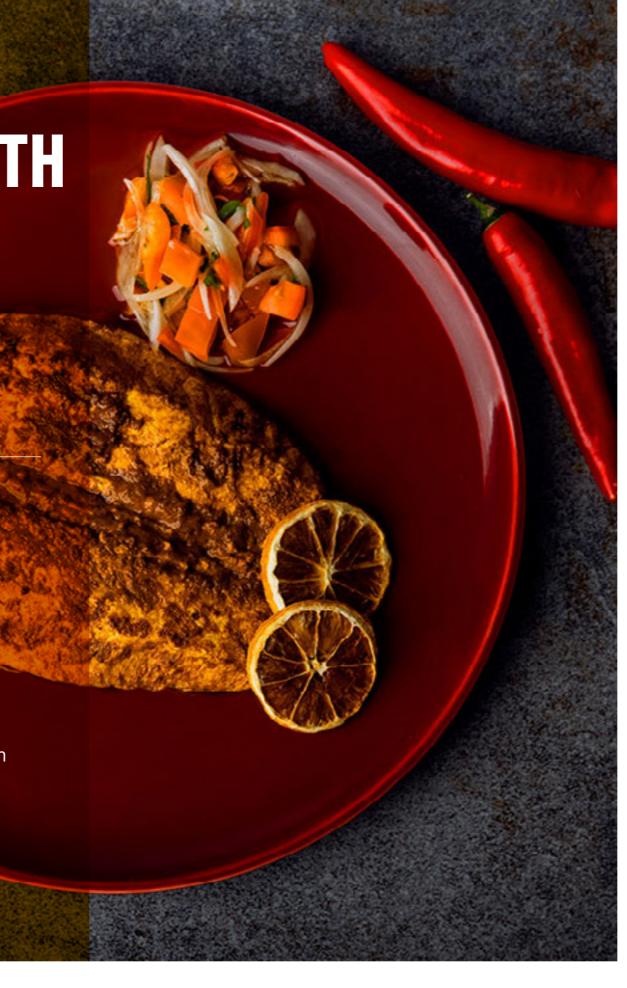
4 cloves garlic, chopped

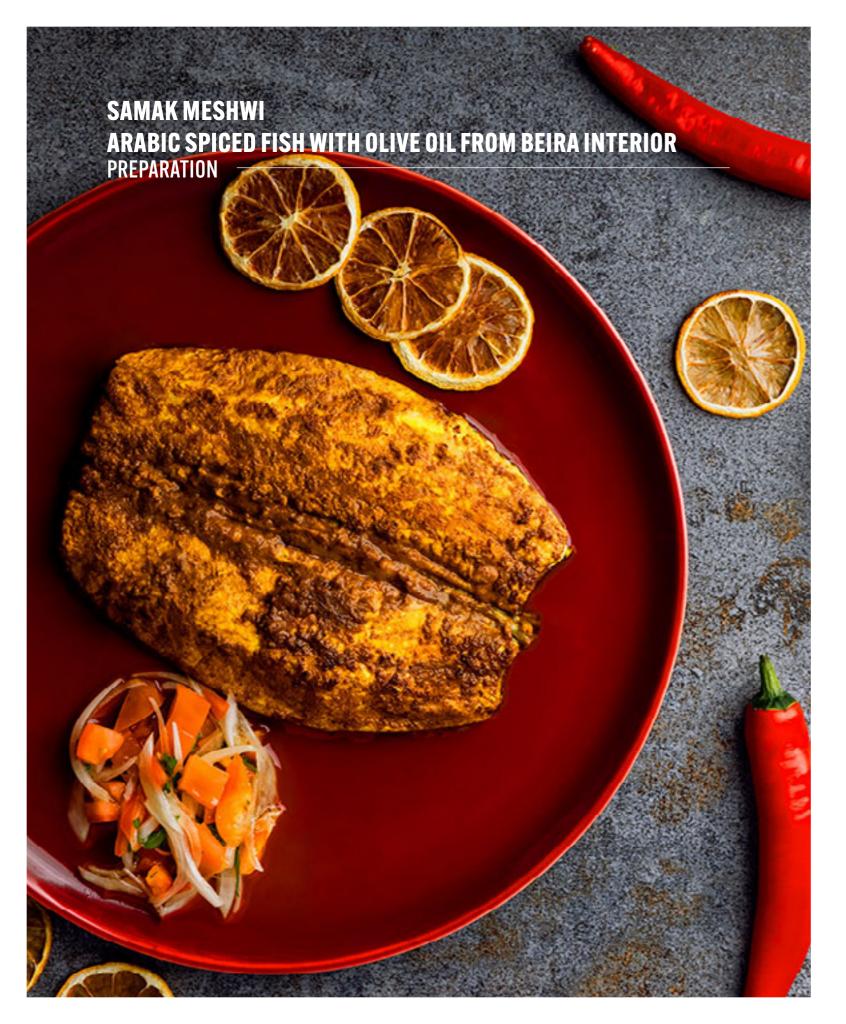
**300g** chopped tomatoes

100ml Extra Virgin Olive oil from

Beira Interior

Salt to taste





Create a marinade by mixing all the marinade ingredients together.

Clean and marinate the fish with the marinade spices. Fry in olive oil.

In a saucepan, sauté the onions, garlic and capsicum in olive oil. Add tomato and salt and cook well.

Garnish with fresh coriander.

This dish can be eaten with Khubz (Bread), fattoush and hummus.



#### **INGREDIENTS**

1 whole chicken cut into 4

**500g** Basmati rice

**30g** tomato paste

**2-3 cups** chicken stock

100g chopped coriander leaves

4 dried lemons

Zest of an Algarve Orange

3 cloves

2 cinnamon sticks

**4** green cardamoms pods

**5** bay leaves

**5g** ground turmeric

Salt to taste

Whole black pepper to taste

15g fresh ginger

**15 g** fresh garlic

2 red onions

100ml Extra Virgin Olive oil from

Beira Interior





Sear the chicken and reserve.

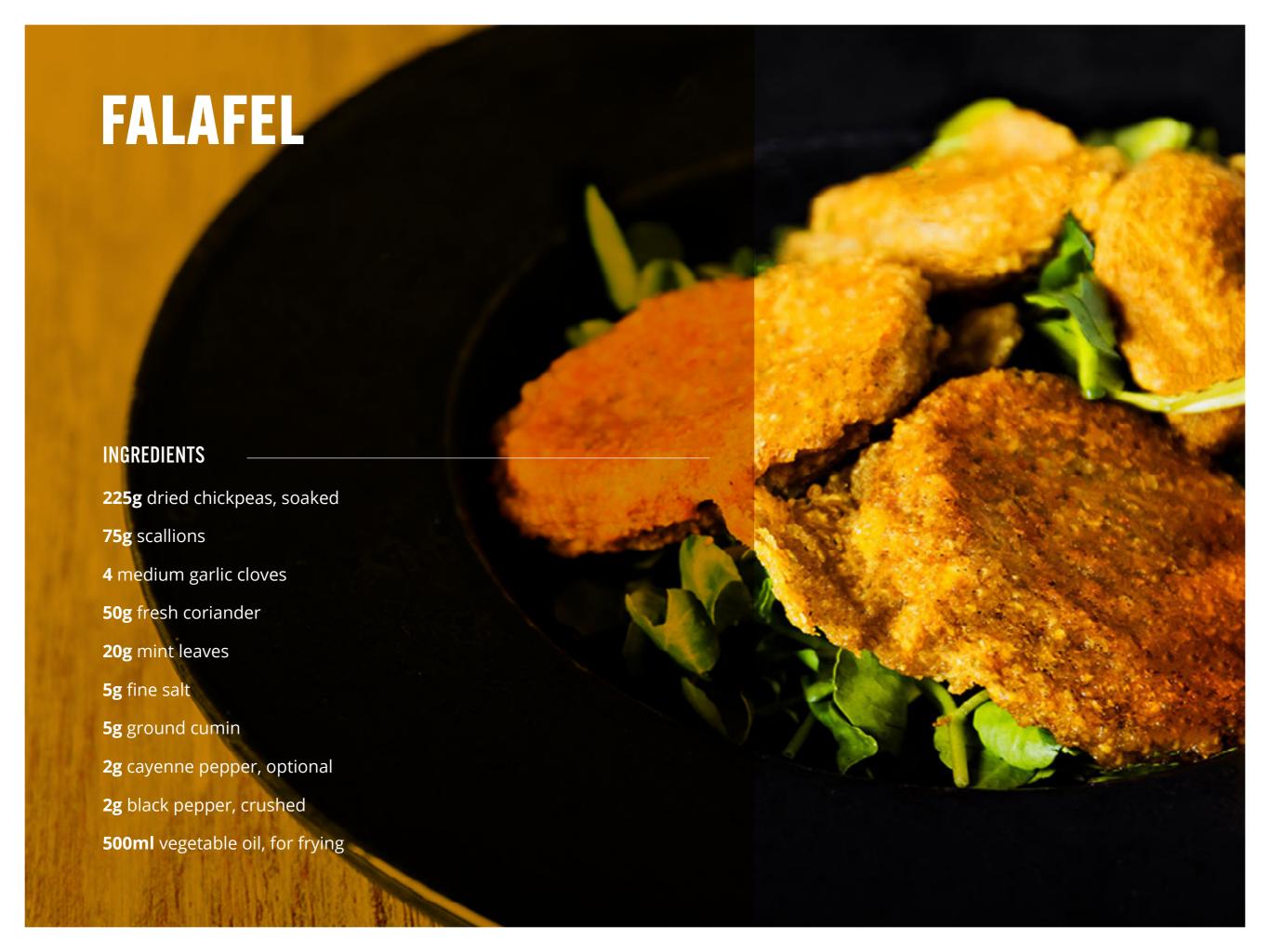
Slice and brown the onions in olive oil.

Add the cloves, cinnamon, cardamom, whole black pepper, bay leaf and ground turmeric. Add the ginger garlic paste, tomatoes, tomato puree, dried lemon and zest of Algarve Orange.

Wash and soak the rice in water for 10 minutes and then strain.

Add the chicken stock and rice. While the rice is cooking, finish the chicken in the oven at 180° for 20 minutes. Add 2 cups of chicken stock to the bottom of the tray.

Place the rice on the base with the chicken on top and garnish with coriander.

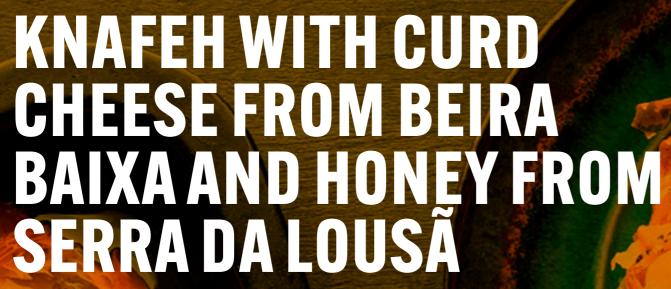




Wash, rinse and soak the chickpeas overnight.

Mix and blend the rest of the ingredients to a coarse paste.

Heat the oil to a medium heat, form small dumplings and fry.



#### **INGREDIENTS**

500g shredded phyllo dough

**0.3 kg** Requeijão da Beira Baixa DOP (Curd Cheese from Beira Baixa)

**0.7kg** de Queijo Serra da Estrela DOP (Serra da Estrela Cheese)

250g melted butter

**0.5g** saffron

**100g** crushed pistachios

Honey from Serra da Lousã to garnish

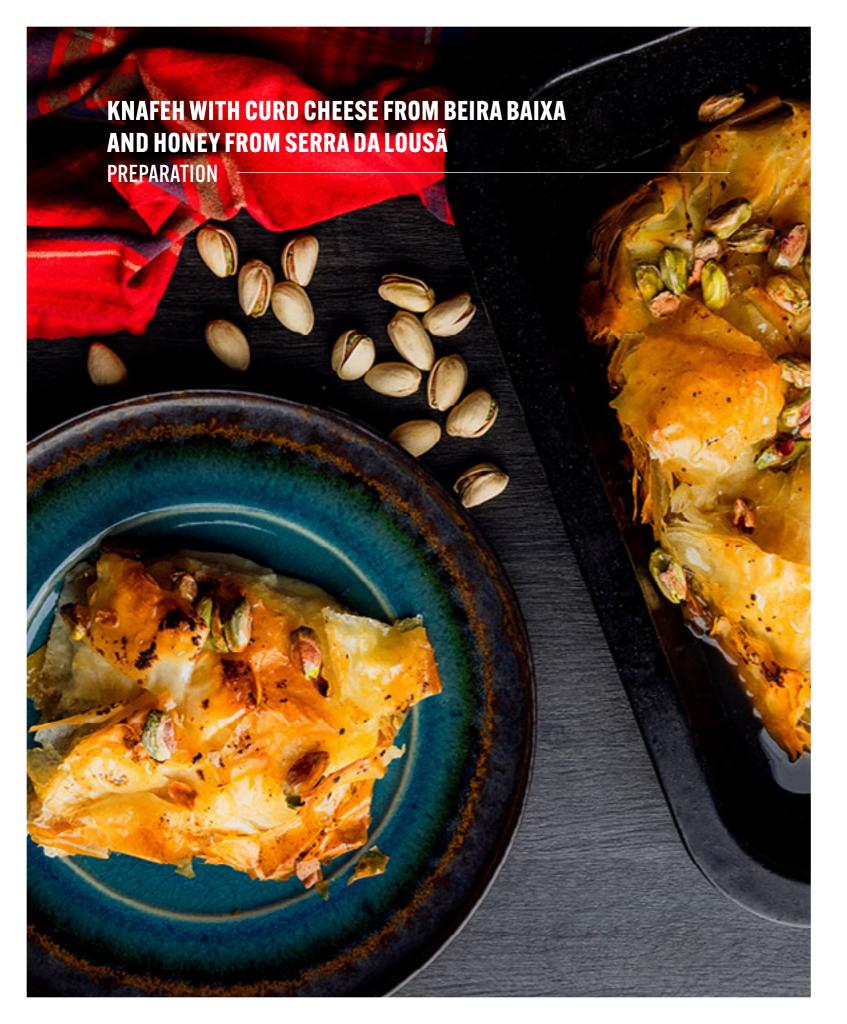
FOR THE SUGAR SYRUP:

**250g** sugar

300ml water

Zest of an Algarve Orange





Thaw and pull apart the shredded phyllo dough. Mix in butter and saffron. In a baking dish or cake tin, spread half the dough. Spread the cheese evenly leaving 4 cms from the edge. Cover the cheese with the remaining dough.

Bake for 15-20 minutes in a preheated oven at 180°.

Flip onto a serving tray.

For the sugar syrup, put all the ingredients in a pan, over medium heat stirring till the sugar dissolves and it starts boiling.

Pour the sugar syrup over to your liking, garnish with pistachios and add honey from Serra da Lousã. Eat while warm.

## PORTUGAL ATYOUR TABLE

Portuguese products used in these recipes

#### **AZORES**

CORVO FLORES

GRACIOSA SÃO JORGE FAIAL

TERCEIRA

SÃO MIGUEL

Ponta Delgada

SANTA MARIA



## AZEITE DA BEIRA INTERIOR

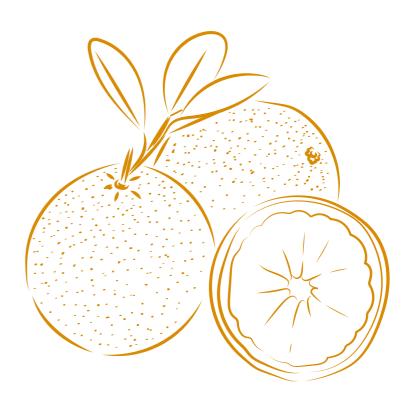
Olive Oil from the Beira Interior region



The olive groves of the Beira Interior region are part of its natural heritage and give rise to extra virgin and virgin olive oils, which are true symbols of the cuisine. Azeite da Beira Interior, which is extracted from the Galega, Verdeal, Cobrançosa and Cordovil olive varieties originating from the Beira Baixa and Beira Alta regions, is renowned for its quality and fruity flavour.

## LARANJA DO ALGARVE

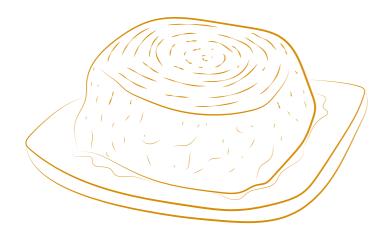
(Oranges from the Algarve region)



The Algarve, the southern region of Portugal, is the birthplace of the most famous oranges, known for their vibrant colour, sweet flavour and high juice content. By the sea, with the sun all year round and ideal soils, Algarve oranges grow in excellent conditions 365 days a year. Citrinos do Algarve have the PGI (Protected Geographical Indication) denomination and can also be distinguished by their thin, brightly coloured, shiny skin. There are records of sweet orange production in this region dating back to the 16th century, and right from its early beginnings this fruit has been exported to every corner of the world.

## REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA

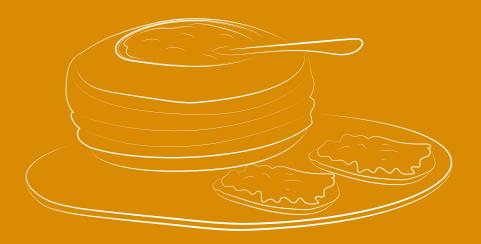
(Curd Cheese from the Beira Baixa region)



Smooth, white in colour, with a slightly sweet flavour which melts in the mouth, Requeijão da Beira Baixa has been produced for several generations, using the same traditional method. This is achieved when heat causes the coagulation of the lactoalbumin and lactoglobulin that exist in the whey in Beira Baixa Cheeses. A gem that surprises us with its delicacy and the numerous ways it can be used in cooking.

## QUEIJO SERRA DA ESTRELA

(Serra da Estrela Cheese)



Queijo da Serra is renowned in Portuguese cuisine and has an unmistakable flavour, which can be distinguished at the first taste. It is a semi-soft, buttery, yellowish-white cheese produced from raw milk from the Bordaleira Serra da Estrela breed of sheep. The sheep feed on the natural pastures of Serra da Estrela and the entire process complies with a specific set of rules. It has PDO (Protected Denomination of Origin) and is the oldest of Portuguese cheeses, brought to Portugal during the time of the Romans.

## MEL DA SERRA DA LOUSÃ

(Honey from the Serra da Lousã region)



This superior quality honey, which is amber in colour with forest and heather notes, is a product of Serra da Lousã and of the passion of its local population. Mel da Serra da Lousã has Denomination of Protected Origin and is produced by the apis mellifera bee, a local species which feeds on the natural flora. The honey is collected from March to August and matured at a natural temperature for 30 days. The entire manufacturing process takes place in a production area restricted to 12 municipalities.

## COPYRIGHT **PAGE**



Take Portugal With You - Recipes from Dubai with a Portuguese Touch

#### OWNERSHIP:

InovCluster - Associação do Cluster Agroindustrial do Centro





#### **TEXT AND PUBLISHING:**

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

#### TRANSLATION AND PROOFREADING:

Found in Translation

#### **GRAPHIC PLAN, DESIGN AND POST-PRODUCTION:**

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

#### THIS WORK WAS PRODUCED FOR INOVCLUSTER WITH THE **COLLABORATION OF:**

#### **RECIPES:**

Chef Chakall and Chef Nigel Lobo

#### PHOTOGRAPHS:

João Luís

©InovCluster Associação do Cluster Agroindustrial do Centro Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A 6000-459 Castelo Branco

**Portugal** 













#### ملخص

الطاهيان تعرّف إلى الشيف شاكال والشيف نابجل لويو



## نكهات البرتغال معك أينما كنت

يهدف هذا الكتاب إلى إضافة نكهات البرتغال إلى أطباقك، ويدعوك إلى اكتشاف منتجات مصنوعة وفقاً لعرفة طويلة وتقاليد عريقة، منتجات ذات مذاق فريد وجودة مميزة تحوّل كل وجبة من وجباتك إلى تجربة سارة.

تعاون الشيف شاكال والشيف نايجل لوبو معاً، وكانت ثمرة تعاونهما هذا مجموعة من الوصفات الخاصة بلمسة برتغالية. هكذا يمكنك أن تأخذ البرتغال معك وأن تفاجئ نفسك بنكهات جديدة.

هذا الكتاب صادر بمبادرة من مشروع AgriExport 4.0، وهو مشروع تدعمه جمعية INOVCLUSTER وجمعية AGROCLUSTER من أجل الترويج على المستوى الدولي وتدريب المشاريع الصغيرة والمتوسطة في قطاع الصناعات الزراعية في البرتغال. ويهدف مشروع AgriExport 4.0 إلى زيادة الصادرات وتعزيز حضور البرتغال في العالم، ويحظى بالتمويل من اتفاقية Portugal 2020 في إطار البرنامج التشغيلي للتنافسية والتدويل.

AGRI EXPORT4.0

#### الشيف شاكال

وُلد شاكال في مدينة تيغري التي تقع في قلب العاصمة الأرجنتينية بوينس آيرس واكتشف فن الطبخ في سن مبكرة، إذ نشأ في مطعم والدته كما أنه من أبناء الجيل الرابع من عائلته التي كرّست وقتها لفن الطبخ. يتحدّر شاكال من خمس ثقافات مختلفة، فوالداه من أصول غاليسية وسويسرية ألمانية وباسكية فرنسية وإيطالية وأرجنتينية شمالية. ويستمد الإلهام من سيدتين هما والدته سوزان وجدّته فيرجينيا، فهما علّمتاه أهمية الأكل واحترام الطعام. وبفضل هذه الجذور والثقافات المختلطة والنكهات المتنوعة والمعرفة العميقة في مجال الطبخ وشدة فضوله وكثرة أسفاره حول العالم، أحب الطبخ وأراد الاستمتاع بتجربة الحياة من خلال الطعام.

شاكال مواطن عالمي. وهو يشارك في مشاريع متعددة من مطاعم وبرامج تلفزيونية وفعاليات في الكثير من البلدان مثل ألمانيا والصين وساو تومي وبرينسيبي وجمهورية الدومينيكان، غير أن البرتغال هو البلد حيث يشعر وكأنه في وطنه.

اشتهر شاكال نتيجة البرامج التلفزيونية التي يشارك فيها ولكنه ألف أيضاً عدداً من الكتب و كما أنه يدير شركة Cozinha Divina وهي شركة استشارات وتأمين الطعام للفعاليات والمناسبات، ويدير مطاعم كثرة.





### الشيف نايجل لوبو

بدأ نايجل العمل في قطاع الضيافة عندما كان في السابعة عشرة من عمره وأصبح رئيس مطبخ في الرابعة والعشرين من العمر. وفي سن السابعة والعشرين، شغل منصب الطاهي التنفيذي ومدير الطبخ لمجموعة مطاعم تابعة لشركة رويال أوركيد للضيافة. أما الآن فهو يشرف على عمليات الطبخ لعشرة مطاعم تابعة للمجموعة ومتخصصة في أنواع مختلفة من المأكولات تلبية لاحتياجات فئات السوق المتنوعة.

يؤمن نايجل بمستقبل الطعام من خلال أفكار مبتكرة، كما أنه أنشأ مفاهيم طعام جديدة تديرها مطاعم افتراضية مستقلة.

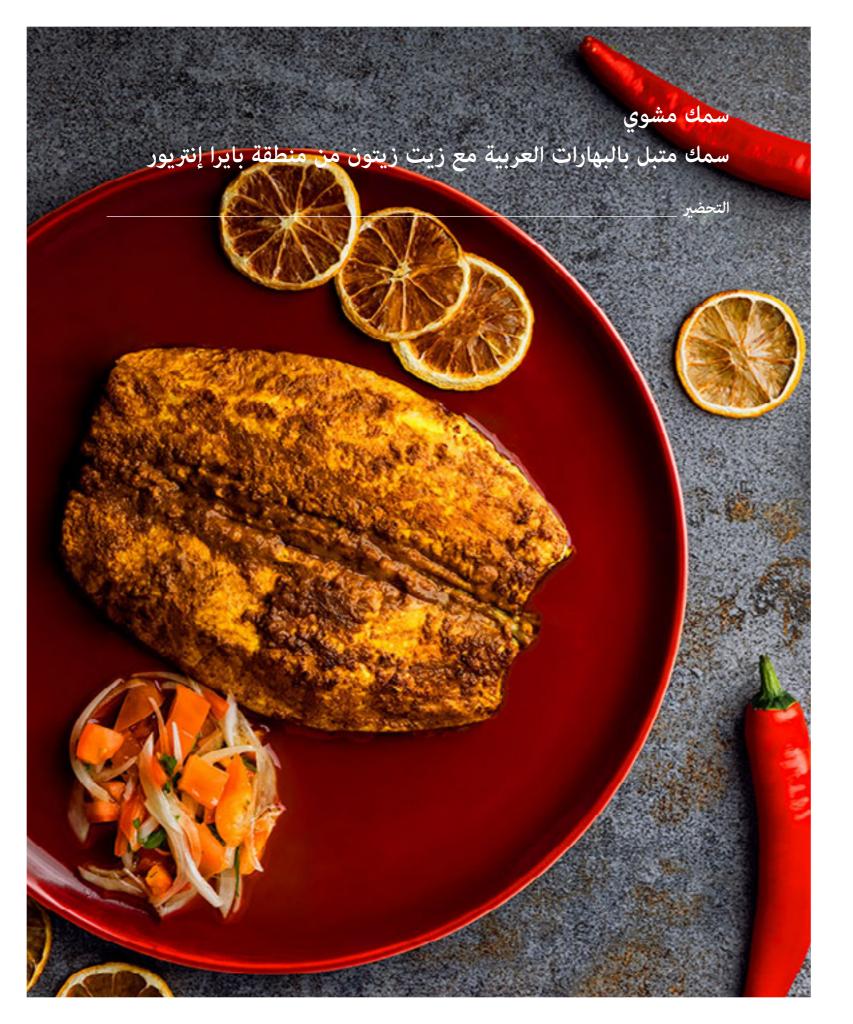
وُلد ونشأ في الإمارات العربية المتحدة واعتمد على المنتجات المتوفرة محلياً لابتكار قوائم طعام عرفت نجاحاً كبيراً.

وسعياً إلى تعليم الطهاة الشبان أو الطلاب الذين يرغبون في العمل في قطاع المأكولات والمشروبات ورغبةً في إرشادهم، أطلق نايجل موقعه الإلكتروني (www.nigeljlobo.com) الذي يتضمن عدة أقسام يبسّط فيها اللغة والمصطلحات المعتمدة في مجال المأكولات والمشروبات.



وصفات من دبي بلمسة برتغالية





تُحضِّر التتبيلة مِزج كل مكوناتها معاً. تُنظف السمكتان وتُتبلان ببهارات التتبيلة ثم تُقليان بزيت الزيتون في مقلاة مع الثوم والفليفلة، ثم تُضاف الطماطم مع الملح وتُقلى المكونات معاً جيداً.

يُزيّن الطبق بالكزبرة الطازجة.

مكن تناول هذا الطبق مع الخبز والفتوش والحمّص.





تُحمّر قطع الدجاج وتوضع جانباً.

يُقطِّع البصل الأحمر ويُقلى بزيت الزيتون حتى يصبح بنّي اللون.

يُضاف كبش القرنفل والقرفة والهال والفلفل الأسود الكامل وأوراق الغار والكركم المسحوق.

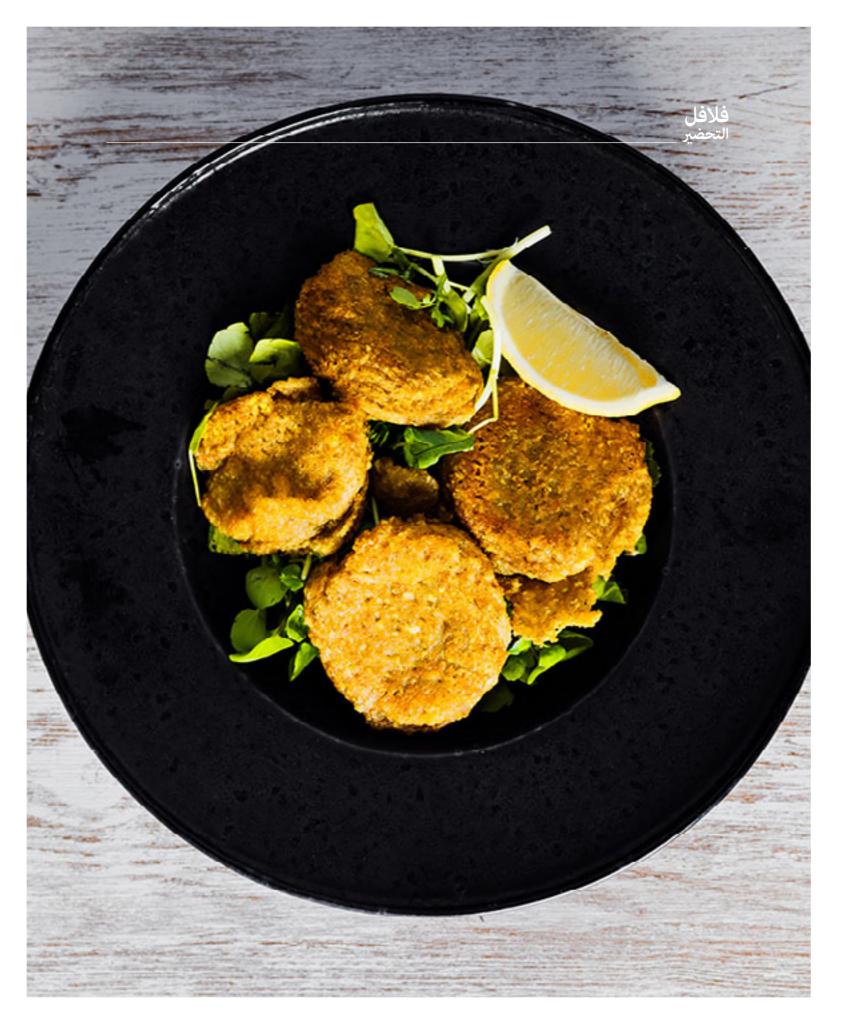
يُضاف مسحوق الزنجبيل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم والليمون المجفف.

يُغسل الأرز ويُنقع في الماء لمدة 10 دقائق ثم يُصفّى.

يُضاف مرق الدجاج والأرز. أثناء طبخ الأرز، تُشوى قطع الدجاج في الفرن بحرارة 180 درجة لمدة 20 دقيقة. يُضاف كوبان من مرق الدجاج إلى أسفل الصينية.

يوضع الأرز في الأسفل والدجاج فوقه ويُزيّن الطبق بالكزبرة.





يُغسل الحمّص ويُنقع خلال الليل.

تُمزج كل المكونات الأخرى وتُخلط إلى أن تصبح معجوناً خشناً.

يُسخِّن الزيت بدرجة حرارة متوسطة. تُشكّل كرات صغيرة من المزيج وتُقلى.





توضع المكونات كلها فوق حرارة متوسطة وتُحرّك إلى أن يذوب السكر ويبدأ المزيج بالغليان.

تُذوّب عجينة الفيلو وتُفصل القطع عن بعضها البعض.

ةُزج الزبدة مع الزعفران.

يُمدّه نصف كمية العجينة في صينية للفرن أو صينية كيك.

يوضع الجبن بالتساوي فوق العجينة ويُترك مجال 4 سم من الطرف.

يُغطّى الجبن ما تبقى من العجين.

توضع الصينية لمدة 15 إلى 20 دقيقة في فرن تم تسخينه مسبقاً على 180 درجة.

تُقلب العجينة على صينية تقديم.

يُسكب شراب السكر فوقها بحسب الرغبة.

يُزيّن الطبق بالفستق ويُضاف العسل من منطقة سيرا دا لوزا.

يؤكل الطبق ساخناً.

## نكهات برتغالية في أطباقك



#### **AZORES**

, CORVO • FLORES

GRACIOSA SÃO JORGE FAIAL PICO

**TERCEIRA** 

SÃO MIGUEL

SANTA MARIA

### زيت زيتون من منطقة بايرا إنتريور



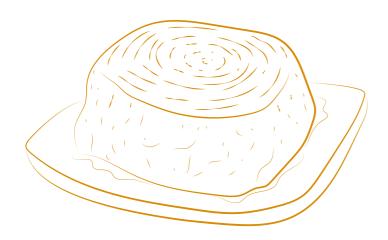
تشكّل كروم الزيتون في منطقة بايرا إنتريور جزءاً من التراث الطبيعي الذي تتميز به هذه المنطقة، وهي تساعد على إنتاج زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون البكر، وكلاهما رمز حقيقي من رموز المطبخ البرتغالي. يُستخرج زيت زيتون منطقة بايرا إنتريور من زيتون Galega وCordovil وCobrançosa وقعي أصناف زيتون تنشأ في منطقة بايرا بايتشا ومنطقة بايرا ألتا وتشتهر بجودتها العالية ونكهتها الفاكهية.

## برتقال من منطقة الغارف



الغارف هي منطقة تقع في جنوب البرتغال وهي منشأ معظم أصناف البرتقال الشهيرة المعروفة بلونها الزاهي ومذاقها الحلو وكمية العصير الغنية فيها. تنمو أشجار البرتقال هذه بالقرب من البحر وتتعرض لأشعة الشمس طوال أيام السنة كما أنها تُزرع في تربة مثالية. بمعنى آخر، تنمو في ظروف ممتازة على مدار 265 يوماً في السنة. تحمل الحمضيات من منطقة الغارف تسمية المؤشر الجغرافي المحمي (PGI) وتتميز أيضاً بقشرتها الرقيقة وذات اللون المشرق واللامع. وقد حققت هذه المنطقة أرقاماً قياسية في إنتاج البرتقال الحلو منذ القرن السادس عشر وبدأ تصدير هذا الصنف من الفواكه إلى مختلف بقاع العالم منذ نشأته المبكرة.

## REQUEIJÃO جبن الكرية من منطقة بايرا بايتشا



جبن الكريمة هذا ناعم وأبيض اللون، وهو ذو نكهة حلوة قليلاً كما أنه يشتهر بسرعة ذوبانه في الفم. وقد تم إنتاجه على مدار أجيال متعددة باعتماد الطريقة التقليدية نفسها التي تقوم على تخثر ألبومين الحليب واللاكتوغلوبولين الموجود في مصل اللبن الخاص بأجبان منطقة بايرا بايتشا بسبب الحرارة العالية. إنه فعلاً جوهرة تفاجئنا بمذاقها الرفيع وتعدد طرق استخدامها في الطبخ.

## جبن من منطقة سيرا دا إستريلا



جبن سيرا دا إستريلا مشهور في المطبخ البرتغالي ويتميز بنكهة خاصة يمكن التعرّف إليها من البداية. هو جبن أبيض مائل إلى الصفرة ونصف طري وشبيه بالزبدة ويُنتج من الحليب الخام الذي يتم الحصول عليه من أغنام بورداليرا في منطقة سيرا دا إستريلا. تقتات هذه الأغنام على الأعشاب الطبيعية في حقول سيرا دا إستريلا، وتلتزم عملية تصنيع الجبن بكاملها بمجموعة قواعد محددة. يحمل هذا الجبن تسمية المنشأ المحمية (PDO) وهو من أقدم أنواع الجبن البرتغالي إذ تم إحضاره إلى البلاد في زمن الرومان.

## عسل من منطقة سيرا دا لوزا



هذا العسل ذو جودة عالية ويتسم باللون العنبري ونفحات الغابة وشجر الخلنج، هو من إنتاج منطقة سيرا دا لوزا وشغف أهلها. يحمل هذا العسل تسمية المنشأ المحمية (PDO) ويأتي من نحل معلى يقتات على النباتات الطبيعية. يُجمع العسل من شهر مارس حتى شهر أغسطس ويُترك لينضج بدرجة حرارة طبيعية طوال فترة 30 يوماً. تتم عملية إنتاجه بالكامل في منطقة تصنيع تضم 12 بلدية فقط.

#### صفحة حقوق النشر

نكهات البرتغال معك أينما كنت - وصفات من دبي بلمسة برتغالية

الملكية: InovCluster - Associação do Cluster Agroindustrial do Centro - <u>www.</u> <u>inovcluster.pt</u>



النص والنشر: Evaristo، Agência de Comunicação Agroalimentar الترجمة والتدقيق اللغوي: Found in Translation الرسوم والتصميم والعمل ما بعد الإنتاج: Evaristo، Agência de Comunicação Agroalimentar

أُنتج هذا العمل لصالح INOVCLUSTER بالتعاون مع:

الوصفات: الشيف شاكال والشيف نايجل لوبو

الصور: جواو لويس

InovCluster Associação do Cluster Agroindustrial do Centro© Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar

منطقة كاستيلو برانكو الصناعية، شارع A

6000-459 كاستيلو برانكو

كاستيلو برانكو - البرتغال







