



Israel is een keuken in opkomst, met invloeden van over de hele wereld

Israel is als land nog in ontwikkeling en dat geldt eveneens voor de keuken. De duizenden immigranten brachten hun eigen culinaire tradities mee uit alle delen van de wereld. Russische *borsjt* is in Israel dan ook net zo gewoon als Jernenitische koffie en Noord- Afrikaanse couscous even bekend als jiddische *gefillte fisch*, Poolse karper of Hongaarse *gulyas*. En bij dat alles komt dan nog de aan het land gebonden Turks-Arabische kookkunst en de joodse voedselwetten. Men wil in Israel graag een duidelijk eigen culinaire traditie opbouwen, karakteristiek voor het land en zijn produkten. De regering heeft zelfs kookwedstrijden georganiseerd om nieuwe recepten te vinden die echt karakteristiek zijn voor Israel. Gerechten, waarin de produkten waar Israel om bekend is, zoals citrusvruchten, avocado's, vijgen, lamsvlees en vis, gebruikt worden.

In de toekomst zal Israel waarschijnlijk een unieke keuken hebben, waarin de vele verschillende tradities vertegenwoordigd zijn. Op het ogenblik is *falafel* het nationale gerecht. Een hartig hapje dat overal gegeten wordt., Het bestaat uit een plat Arabisch brood (pitta) gevuld met balletjes van een mengsel bestaande uit scherp gekruide, gebakken kekererwten opgediend met een geurige salade. Falafel wordt aan de kar op straat verkocht.

De maaltijd waarbij de rijke varieteit van de Israelische vruchtenteelt duidelijk tot uiting komt is het ontbijt. De meeste toeristen vinden dat dan ook de lekkerste maaltijd van de dag. Men krijgt dan sinaasappels, grapefruits, salades van tomaten, paprika's, radijsjes en komkommers.