



Pizza, wok, tacos och sushi – nu kommer mezen

Stockholmsrestaurangen Beirut Café tecknar avtal med ICA, Coop och PrisXtra. Det libanesiska köket ska bli folkkärt.

Meze är namnet på smårätter, kalla och varma, som kan kombineras som förrätt, tilltugg eller en hel middag. Meze uttalas "metse" som i pizza och är Mellanösterns svar på det svenska smörgåsbordet.

Men där är likheterna slut. Meze består av smaker och kombinationer av smaker som inte liknar något annat kök. De flesta är smakrika rörer som låter sig kombineras med det mesta.

En av de mest kända är "hoummos" gjord på kikärter, sesampasta, citronsaft, vitlök och spiskummin. En klassiker är kycklingvingarna med kombinationen vitlök, citron och koriander, och "Moutabbal Batinzian", gjord på aubergine, sesampasta, citron och vitlök.

Från mitten av november kommer rätterna att finnas på hyllorna över hela landet hos de stora matkedjorna i Sverige, Ica, Coop och PrisXtra.

– Den här typen av mat med mycket grönsaker, lite fett och annorlunda smaker ligger rätt i tiden, särskilt när mat som wok och tacos blivit så vanliga att de inte känns exotiska längre, då vill man testa nästa steg, säger Elias Karroum, delägare i Beirut Café i Stockholm.

Om sushi omgärdas av en del regler som att man bör kunna hantera pinnar och inte bör äta hela wasabin i en tugga, så är meze lite vänligare och mer avslappnat.

Det går helt enkelt inte att göra fel.

I det libanesiska köket finns inget "inte". Det är okej att kombinera som man vill, även med svenska klassiker som knäckebröd eller stekt strömming. Hela den libanesiska kulturen handlar om öppenhet mot det annorlunda och om kombinationer av folk, religioner och kök. Det gäller även känslan runt bordet. Alla är välkomna på en smakbit. Inget knussel eller snobberi.

– Det libanesiska köket har kallats världens mest sympatiska kök. Det är enkelt att ta till sig, det är nyttigt och passar alla, även barnen och vännerna som är veganer eller vegetarianer. Tre meze och en baguette och du har en fest eller ett familjemys till Idol, säger Elias Karroum.

Elias Karroums mor, Rose Karroum, ligger bakom alla recept. Mezen, och även grytorna med färdigmat som nu kommer att säljas över hela landet, är lagade i samma kök, av samma kockar och med samma recept som rätterna på menyn i restaurang Beirut Café på Östermalm i Stockholm.

**Fakta Beirut Café:**

Beirut Café är en restaurang på Östermalm i Stockholm som funnits i tio år. Den har blivit omskriven både i svenska pressen och till och med världspresen för att kändisar på besök i Stockholm, som Justin Timberlake, valt att äta här. Mezen och även grytorna med färdigmat som nu kommer att säljas över hela landet är lagade i samma kök, av samma kockar och med samma recept som rätterna på menyn i restaurang Beirut Café på Östermalm i Stockholm.

Beirut Café,

Engelbrektsgatan 37
114 32 Stockholm
Telefon: 08-21 20 25
Elias Karroum, 0708-309 653
www.beirutcafe.se
info@beirutcafe.se

Här finns högupplösta bilder, fria att använda:
<http://www.beirutcafe.se/RestImages.aspx?p=rest-pic>

