

Czekolada dubajska i kataifi. Historia wiralowego HIT-u

Czekolada dubajska jest wszędzie! W sklepach, w cukierniach, w piekarniach. Czasem stare tradycje kulinarne zyskują nowe życie w najbardziej nieoczekiwany sposób. Tak właśnie stało się z kataifi – bliskowschodnim ciastem o wielowiekowej tradycji, które nagle znalazło się w centrum uwagi za sprawą wiralowego słodkiego hitu, czyli właśnie czekolady dubajskiej.

Czym jest kataifi?

Kataifi (znane również jako kadaif czy kunafa) to fascynujące ciasto, którego korzenie sięgają czasów Imperium Osmańskiego. Jego unikalna forma przypominająca cienkie, delikatne nitki – prawdziwe anielskie włosy – powstaje z prostych składników: głównie mąki pszennej i wody. W tradycyjnym procesie przygotowania ciasto jest wylewane cienkimi strużkami na gorącą powierzchnię, gdzie niemal natychmiast się piecze, tworząc charakterystyczne włókna o chrupkiej teksturze.

Pochodzenie kataifi to temat budzący wiele dyskusji. Wiele krajów śródziemnomorskich i bliskowschodnich rości sobie do niego prawa. Najbardziej rozpowszechniona teoria sugeruje, że narodziło się w Afyonkarahisar w Azji Mniejszej (dzisiejsza Turcja), skąd rozprzestrzeniło się na tereny dawnego Imperium Osmańskiego. Stało się popularnym przysmakiem w krajach arabskich, Grecji i Turcji.

Sama nazwa „kadayif” (turecka wersja) wywodzi się od arabskiego słowa „qatifah”, które oznacza aksamit – co doskonale oddaje delikatny charakter tego wypieku. Pierwsze pisemne wzmianki o nim pojawiły się już w XV-wiecznej osmańskiej wersji arabskiej książki kucharskiej. Ale dlaczego wszyscy mówią o niej teraz? O tym w następnym akapicie.



Od tradycji do wirałowego trendu

Choć kataifi przez stulecia było używane głównie w tradycyjnych deserach bliskowschodnich (z orzechami, miodem lub syropem) oraz daniach wytrawnych (do owijania owoców morza czy mięs), to rok 2023 przyniósł mu niespodziewaną globalną sławę.

Wszystko za sprawą niepozornego batonika nazwanego czekoladą dubajską. Ten słodki przysmak został stworzony przez firmę FIX Dessert Chocolatier założoną w 2021 roku przez Sarah Hamouda (przedsiębiorczynię o brytyjsko-egipskich korzeniach). Chwilę później dosłownie zawojował media społecznościowe. Szczególnie jeden film opublikowany w grudniu 2023 roku na TikToku, który osiągnął ponad 100 milionów wyświetleń, spowodował prawdziwą

lawinę zamówień.

Połączenie smaków i tekstur: kremowego nadzienia pistacjowego, chrupiącego kataifi (często z dodatkiem tahini) i delikatnej czekoladowej polewy podbiło podniebienia smakoszy na całym świecie. Poniżej piszę o tym, jak czekolada znalazła się w Polsce.

Kataifi i czekolada dubajska w Polsce

Moda na czekoladę dubajską dotarła również do Polski, choć w nieco zmodyfikowanej formie. Dostępność ciasta kataifi w naszym kraju jest wciąż ograniczona, jednak coraz więcej restauracji i cukierni zaczyna je wykorzystywać. Zarówno w tradycyjnych deserach, jak i w nowoczesnych interpretacjach.

Co ciekawe, niektóre lokalne firmy szybko podchwyciły trend i zaczęły oferować własne wersje inspirowane dubajskim przysmakiem. Cukiernia DESEO w Warszawie wprowadziła do swojej oferty „Pączek Dubai Chocolate” z kremem pistacjowym i prażonym ciastem kataifi. Nawet sieć Biedronka zaproponowała pączki o smaku inspirowanym tym trendem.

Dla tych, którzy chcą spróbować oryginalnej czekolady dubajskiej, niektóre sklepy internetowe i punkty sprzedaży, jak Poczta Kwiatowa czy Desi Polska, oferują produkty pod nazwą „Czekolada Dubajska z Pistacjami”. Kluczowymi elementami pozostają niezmiennie nadzienie pistacjowe i niepowtarzalne w swojej teksturze ciasto kataifi. Zaraz ci pokażę, jak jeszcze można wykorzystać kataifi w kuchni.

Tradycyjne zastosowania kataifi

Choć czekolada dubajska przyniosła kataifi nową popularność, warto pamiętać o tradycyjnych deserach wykorzystujących to ciasto. W kuchni greckiej znajdziemy Ekmek Kataifi – warstwę

ciasta kataifi z kremem waniliowym i bitą śmietaną, czy ruloniki z orzechami włoskimi i cynamonem polane syropem cytrynowym.

Wszechstronność kataifi objawia się również w daniach wytrawnych. Jego chrupiąca tekstura doskonale komponuje się z owocami morza, mięsami, a nawet może służyć jako baza do koszyczków wypełnionych serem feta.

Dlaczego czekolada dubajska podbiła nasze serca?

Sukces kataifi w nowatorskim wydaniu, jakim jest czekolada dubajska, to doskonały przykład tego, jak tradycyjne składniki mogą znaleźć nowe życie w współczesnej kuchni. Jego unikalna tekstura i wszechstronność sprawiają, że doskonale komponuje się zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych deserach.

Historia kataifi pokazuje również, jak ogromny wpływ mają dziś media społecznościowe na kształtowanie trendów kulinarnych. Jedno wideo może sprawić, że zapomniany składnik nagle staje się obiektem pożądania smakoszy na całym świecie.

Niezależnie od tego, czy zdecydujesz się na poszukiwanie oryginalnej czekolady dubajskiej, spróbujesz jej lokalnej interpretacji, czy może zainspiruje Cię to do eksperymentów z własnym ciastem kataifi – warto docenić tę fascynującą fuzję tradycji z nowoczesnością, która przyniosła nowe spojrzenie na bliskowschodnie dziedzictwo kulinarne.

A może Ty już miałeś okazję spróbować czekolady dubajskiej lub innego deseru z kataifi?