

Moroccan Soup Bar

Recipes of a Spoken Menu *and a Little Bit of Spice...*



'At the Moroccan Soup Bar we strive to rectify the imbalance where women in all societies and religions are among the most vulnerable and marginalised. Modern cooking is underpinned by the innovation and creativity of women and I would like to pay homage to the ingenious creativity of womens' cooking over the centuries.'

Hana Assafiri



Moroccan Soup Bar: Recipes of a Spoken Menu *and a Little Bit of Spice...* Hana Assafiri

Over the last 17 years the MSB has become a much loved Melbourne institution. Its' spoken menu, delicious food and unique ambience, founded on principles of equality and generosity have become legendary. In this book, the restaurant's founder, Hana Assafiri shares her recipes for food and life.

Drive down St George's Road in North Fitzroy on the evenings the Moroccan Soup Bar is open and you will see a queue stretching out the door and down the street.

With its' brightly coloured interior, refreshing spoken menu and flavourful cuisine, the Moroccan Soup Bar is a unique experience. It is founded on a philosophy that Hana Assafiri, head cook and owner, describes as, 'a vision where everyone who visited...felt their senses were stimulated... to share experiences and walk away a little changed as a consequence'.

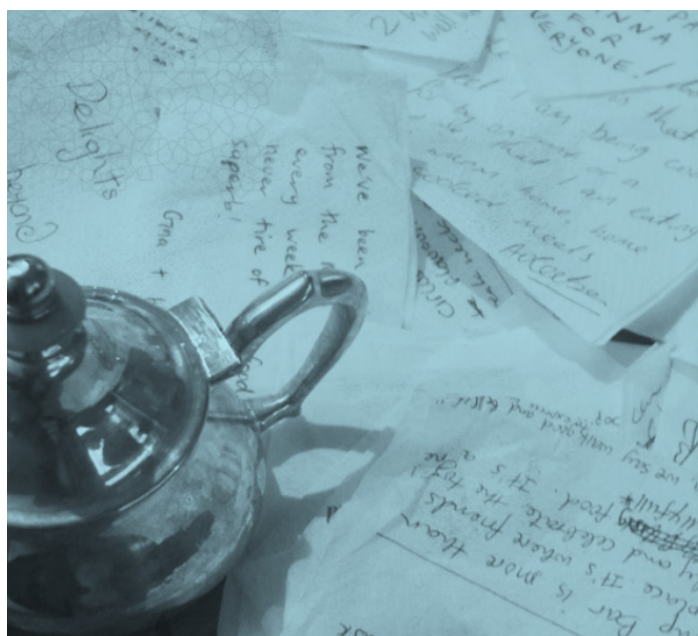
Hana's new, vibrant, beautifully photographed cookbook presents the wonderful dishes served every night at the restaurant. Her devoted customers have sought the secrets of her recipes, in particular the famed chickpea bake, her signature, award winning dish. Now the public will have the chance to recreate these recipes in their own homes. There's even a recipe for the restaurant's wall paint, passed down to Hana from her father. This book reflects the atmosphere of the Soup Bar – warm, welcoming and colourful. The recipes prove that you do not need to include meat in a meal to make it taste delicious.

Laced with stories of meetings and conversations at the Soup Bar about the plight of women, of Moroccan culture and of hope for a more inclusive future, Hana's book provides a spiced oasis in every enthusiastic cook's recipe book collection, or for anyone who wants to savour the experience of the Moroccan Soup Bar. And yes, the Chickpea Bake recipe will finally be revealed!

For more information on this exciting new book, please contact Melbourne Books on 9662 2051. We are now taking pre-orders at www.melbournebooks.com.au.

For publicity, interview and media enquiries, please contact Anya Trybala at publicity@melbournebooks.com.au or phone 9662 2051.





matter of 'and why not'. With this man, it was that he was hostile and rude to my staff and myself. Most of those whom I have happily fed for free have been pleasant and appreciative of the experience.

The man protested and insisted on paying. I, in turn, insisted that he should accept our cultural generosity. He then introduced himself as Dave, and reluctantly accepted my offer of a free meal.

A few weeks later, Dave came through the door one evening with two other men. I was very surprised to see him. I hesitated, then approached them. Dave introduced his friends and announced to them that, 'You can't drink here, but the tucker is good.' I gladly sat with them, jokingly saying that he would need to pay for the last meal he'd had here. They laughed, and enjoyed the evening.

☺ ☺ ☺

The flavour of community
Sharing, full stomachs,
big smiles and just
the right



Oranges with cinnamon قطر البرتقال and orange blossom بالقرنفه وماء الزهر

This dessert is as lovely as it is simple: fresh oranges either drizzled with orange blossom water, or soaked in orange blossom water for a stronger flavour, then dusted with powdered sugar and cinnamon. It's that simple.

Peel the oranges and remove the pith from the outside. Slice into 1½ centimetre rings. Place on a flat platter and drizzle with orange blossom water.

Dust with cinnamon and powdered sugar, or drizzle with honey.

oranges
orange blossom water
powdered sugar (optional)
honey (optional)
mint leaves (optional)

spices
cinnamon (optional)

Hana's tip You may want to soak the oranges in rosewater and orange blossom for 30 minutes prior to serving, as this enhances



Homage
تقدير وثأر

إن تأسيس مطعم النساء المغربي بدأ من غير أي مخطط عمل محدد. كان عبارة عن رؤية بسيطة و موضوعية لإبراز إمكانيات المرأة وابداعاتها من خلال الطهي و تحضير الطعام. والذي لا علاقة له بمكانتها الاجتماعية وإسماها، بأنها يمكن أن تكون عرضة للسقوط بيد الانتقادات الاجتماعية المختلفة لأن المرأة في ثقافتنا الشرقية هي طاهرة ماهرة. إن الغاية من إنشاء مطعم النساء المغربي هي للتعبير عن قوة المرأة من خلال موهبة الطهي و تحضير الأطباق والأطباق المتنوعة التي تعكس بدورها ثقافة المجتمع. هذه هي الحقيقة بذاتها. ولم يكن هناك أي مخطط عمل أو نموذج يحتذى به أو استراتيجية معينة متبعة أو أي ميزانية مالية مطبقة في هذا المشروع. كان الهدف الوحيد هو إبراز أفضل الصفات والإمكانيات المحبزة لدى المرأة بشكل عام. وما جعل تأسيس هذا المشروع متحمسا وقويا هو الإحساس والاصرار العنيد والإيمان بالحدس الإلهي وما نسميه بالحرية الإتكال على الله الكريم وحكمته (مقلها ولوك على الله). وبالطبع كان هذا كله لا يخلو من الشعور بالخوف والقلق على مستقبل هذا المشروع. وكان هناك أيضاً شعور بالفرد أضاف عليه شكوك الآخرين من حولي بأن هذا المشروع هو حذافة قهوى وجنون مطبق لأن النساء لسن معتادات على أخذ المعاطر المالية وخصوصا المعامرات التجارية وخصوصا في مجال المال والأعمال الذي يعتبر ملكا حصريا للرجال فقط. بعض النظر عن السيدات اللواتي يجدن أنفسهن أحيانا كإثبات في هذا المجال وهن بحاجة لأخذ رأي أهل الخبرة من الرجال بصرف النظر عن خلفيتهن الثقافية مهما كانت. وفي النهاية مشاريعهم برأيهم مختصرة على علم الرجال. والسخرية الأذواق والمفارقات مما جعل السيدات موهوبات لأخذ أحد أكثر للمخاطر الاجتماعية ومثلا على ذلك عندما قرر المرأة في تجربة الولادة وسنة الأمومة. وعند الخوض في أصناف الطيب و الألا معلوم تكون المرأة غريزيا أكثر تأهبا ومعرفا في تدبير وتصنيف الأمور حسب أولوياتها بطريقة جديدة و مبتكرة وأحيانا خارجة عن المألوف. وكانت هذه لب فكرة تأسيس مشروع مطعم النساء المغربي بدون أي تفاصيل أخرى أو مقاييس ومعايير يعمل بها للتأكد من نجاح مشروع العمل هذا. وبعد مرور بعض السنوات وليس بعدة طويلة بعد الانفتاح آتت سيدة شابة بزيارة المطعم وهي طالبة جامعية تقوم بأبحاث حول مختلف الأعمال التجارية واحتمال نجاحها النسبية. وبعد أن طلبت كُتبا من شاي التمتع طلبت إجراء لقاء لتناقش نموذج ومخطط عملنا في إدارة المطعم. كانت هذه السيدة الشابة تحضر مشروع الدكتوراه المختص بالأعمال التجارية التي تدرس طريق غير تقليدية في إدارتها واستكشاف أساليب بديلة في إدارة الأعمال. وعلى الرغم من كونها طالبة شابة ومنفتحة عقليا كان مطعم النساء المغربي بالنسبة لها مشروعاً صعب احتمال نجاحه على الرغم من قلة أو عدم وجود مقاييس تجارية مطبقة وإن كانت غير تقليدية أوفر مألوفة. وبعد الكثير من النقاش والحوار المتعلق بالمطعم وجدت أنه ينضمه التخطيط التجاري المستقبلي والحالي. وقاتت في سوف أكون مندهشة للغاية ومفاجئة إذا كان بإمكانكم الاستمرار بالعمل بنجاح في هذه الطريق أكثر من سنة واحدة. ولقد أصرت بأن أي مشروع عمل خطة مدروسة سوف لن يفسر. وللتذكير فقط أصبح لنا والحمد لله 17 سنة في مطعم النساء المغربي والله المبارك.

