

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1929, Kénitra
Patron of the local Church | *Patrono della Chiesa locale* – Saint Berard of Carbio | *San Berardo da Carbio*



Tajin is Moroccan chicken stew with spices, vegetables, olives, and preserved lemons. Served with couscous.

INGREDIENTS | 6 servings

- 150 g dried apricot, halved
- 6 x 220g chicken thighs, bone-in skin-on
- 3/4 tsp salt
- 2 Tbsp olive oil
- 1 onion, cut into 0.3 cm slices
- 2 garlic cloves, finely minced
- 1 cinnamon stick
- 400 g crushed tomato
- 400 g canned chickpeas, drained
- 1 Tbsp preserved lemon skin, finely minced
- 625 ml chicken stock
- 4 tsp Ras el hanout spice blend

Il tajine è uno stufato di pollo marocchino con spezie, verdure, olive e limoni conservati. Viene servito con il couscous.

INGREDIENTI | 6 porzioni

- 150 g di albicocche secche, tagliate a metà
- 6 cosce di pollo da 220 g, con osso e pelle
- 3/4 di cc di sale
- 2 Cc di olio d'oliva
- 1 cipolla, tagliata a fette da 0,3 cm
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 bastoncino di cannella
- 400 g di pomodoro schiacciato
- 400 g di ceci in scatola, scolati
- 1 Cc di buccia di limone, tritata finemente
- 625 ml di brodo di pollo
- 4 cc di miscela di spezie Ras el hanout

#BOSCOFOOD

TIPS – RAS EL HANOUT

Ras el hanout is a spice blend consisting of:

1 tsp cooking salt, 3/4 tsp ground cumin, 3/4 tsp ground ginger, 3/4 tsp black pepper, 1/2 tsp allspice powder, 1/4 tsp cinnamon powder, 1/4 tsp coriander powder, 1/8 tsp clove powder.

PREPARATION

1. Soak the dried apricots in a bowl of boiling water for 30 minutes, then drain.
2. Sprinkle both sides of the chicken with the salt.
3. Heat the oil in a large, deep skillet or pot over high heat. Place chicken in the skillet skin side down and cook for 8 to 10 minutes until deep golden. Turn and cook the flesh side for 1 minute then remove to a plate.
4. Discard all but 2 tablespoons of fat in the skillet. Reduce heat to medium. Add onions and cook for 3 minutes. Add garlic and cook for 1 minute. Add the Ras el hanout and stir for 30 seconds.

MOROCCO AND RELIGION

The state religion of Morocco is **Islam**. The government plays an active role in determining and policing religious practice for Muslims.

More than **99 percent** of 37 million Moroccan population is **Sunni Muslim**, and less than 0.1 percent of the population is Shia Muslim. Groups together constituting less than 1 percent of the population include Christians, Jews, and Baha'is (2022).

5. Add the cinnamon stick, tomato, chickpeas, plumped apricots, stock and preserved lemon, then stir. Place the chicken on top, skin side up.
6. Bring the liquid to a simmer then cover with a lid. Cook for 5 minutes, adjusting the heat as needed so the liquid is simmering.
7. Remove lid then cook for a further 20 minutes or until the internal temperature of the chicken is at least 70°C.
8. Remove from stove and rest for 5 minutes. Serve over couscous, sprinkled with fresh coriander.

SALESIANS IN MOROCCO

As of 28 August 2023, the Salesians of Morocco form a new **Circoscription North African** together with Tunisia and Algeria.

In Morocco, the Salesians are active in the city of **Kenitra**, about 40 km from Rabat, where they run a parish, a primary school, a secondary school, and a vocational training centre. There are many activities in collaboration **with the local Church**, led by Card. Cristobal Lopez SDB.

Bon appetite!



Buon appetito!

CONSIGLI – RAS EL HANOUT

Ras el hanout è una miscela di spezie composta da:

1 cc di sale da cucina, 3/4 cc di cumino macinato, 3/4 cc di zenzero macinato, 3/4 cc di pepe nero, 1/2 cc di pimento in polvere, 1/4 cc di cannella in polvere, 1/4 cc di coriandolo in polvere, 1/8 cc di chiodi di garofano in polvere.

PREPARAZIONE

1. Mettete a bagno le albicocche secche in una ciotola di acqua bollente per 30 minuti, quindi scolatele.
2. Cospargete entrambi i lati del pollo con il sale.
3. Scaldate l'olio in una padella o pentola grande e profonda a fuoco alto. Mettete il pollo nella padella con la pelle rivolta verso il basso e cuocete per 8-10 minuti fino a doratura intensa. Girate e cuocete il lato della carne per 1 minuto, quindi mettete in un piatto.
4. Eliminate tutti i cucchiai di grasso tranne 2 dalla padella. Riducete il calore a medio. Aggiungete le cipolle e cuocete per 3 minuti. Aggiungete l'aglio e cuocete per 1 minuto. Aggiungete il Ras el hanout e mescolate per 30 secondi.

MAROCCO E LA RELIGIONE

La religione di Stato del Marocco è **l'Islam**. Il governo svolge un ruolo attivo nel determinare e controllare la pratica religiosa dei musulmani.

Oltre il **99%** dei 37 milioni di abitanti del Marocco sono **musulmani sunniti**, mentre meno dello 0,1% della popolazione è **musulmana sciita**. Tra i gruppi che insieme costituiscono meno dell'1% della popolazione vi sono cristiani, ebrei e bahaisti (2022).

5. Aggiungete il bastoncino di cannella, il pomodoro, i ceci, le albicocche ripiene, il brodo e il limone conservato, quindi mescolate. Posizionate il pollo, con la pelle rivolta verso l'alto.
6. Portate il liquido a ebollizione e coprite con un coperchio. Cuocete per 5 minuti, regolando la fiamma se necessario in modo da far sobbollire il liquido.
7. Togliete il coperchio e cuocete per altri 20 minuti o finché la temperatura interna del pollo non raggiunge almeno i 70°C.
8. Togliete dal fuoco e fate riposare per 5 minuti. Servite sul cuscus, cosparsa di coriandolo fresco.

SALESIANI IN MAROCCO

Dal 28 agosto 2023 i Salesiani del Marocco formano la nuova **Circoscrizione Nord Africa** insieme alla Tunisia e all'Algeria. In Marocco, i Salesiani sono attivi nella città di **Kenitra**, a circa 40 km da Rabat, dove gestiscono una parrocchia, una scuola primaria, una secondaria e un centro formazione professionale. Sono molte le attività in collaborazione **con la Chiesa locale**, guidata dal Card. Cristobal Lopez SDB.

WEEK 12

126