מטרת ערב זה הינה להעביר את המסורת של הבהמות, העופות, הדגים והחגבים, להבחין בין הכשרים והלא כשרים. אנו חיים כעת בעידן של אוכל תעשייתי כאשר האוכל המיוצר הוא המשתלם מבחינה כלכלית לגידול ולמכירה. בנוסף, לרוב הצרכנים המושג "כשר" משמעותו הוא רק הארגון המעניק את תעודת הכשרות, מבלי להבין את מורכבות תפוקת התעשייה הכשרה.

בדורות קדומים, היו אוכלים מה שהיה זמין באזור המגורים וכלל בתוכו את עופות הבר. עוף הוא כשר לאכילה רק עם קיים עליו מסורת איש מפי איש לכשרותו, לכל קהילה הייתה מסורת משלה לגבי העופות המקומיים. אנו הבחנו שבעידן האוכל התעשייתי השוחטים והרבנים הקשישים הזוכרים את המסורות של העופות והחגבים הולכים לעולמם, ולכן התחלנו לראיין אותם, בכדי לאסוף את המסורות מהם, בעזרת גביית עדויות באמצעות תמונות, בעל פה ועל ידי וידיו ותקליטים. שוחטים ורבנים אלו שהגיעו מכל רחבי העולם בניהם גרמניה, רוסיה, תוניס, מרוקו, תימן, עיראק, קורדיסטן ותורכיה, שיתפו אותנו במסורותיהם וחוויותיהם על חייהם בארץ מוצאם והאוכל שקהילתם אכלה.

במקצת מהקהילות היה מנהג לשחוט עוף מסיום פעם בשנה כדי להעביר את המסורת לדורות הבאים, לדוגמא בהלברשטט גרמניה שחטו דרור פעם בשנה. כמו כן פגשנו בשנת 1982 את הרב נשר מהרבנות הראשית שהיה נוהג לשחוט יונה על הגג של בה"כ היכל שלמה פעם בשנה, מאותה סיבה. כדי להעביר את המסורת לדורות הבאים.

כך בעצם נולד הרעיון של ערב זה. לאחר מכן הוספנו חיות, דגים,ארבה ואפילו צמחי ארץ ישראל בכדי לייצר סעודת מסורת. המושג הוא להעביר מסורת ישראל בצורה אקטיבית ומעניינת לדורות הבאים. מה שמייחד את האירוע הוא שמלבד לאוכל המדהים של שף ברמה בין לאומי, שף משה בסון ממסעדת אוקליפטוס, לכל אחת מה-18 המנות המעניינות מלוה שיעור /הרצאה המקשר את הפן ההלכתי או היסטורי של המנה. בנוסף נעביר את המסורת עם עופות חיות ומפוחלצות. זה ערב שלא יישכח.