

DE PASTAMAN





INHOUD

INLEIDING	6
KEUKENGEREI	10
INGREDIËNTEN	14
PASTA KOKEN	18
HET DEEG	24
PASTA UITROLLEN & VORMEN	38
VEELKLEURIGE PASTA	42
DE VORMEN & RECEPTEN	52
PAPPARDELLE	54
TAGLIATELLE	64
TAGLIERINI	74
CHITARRA	82
LASAGNE	88
GARGANELLI	98
MALLOREDDUS	106
CAPUNTI	116
RAVIOLI	122
TRIANGOLI	126
CAPPELLETTI	130
TORTELLINI	136
AGNOLOTTI DEL PLIN	140
CULURGIONES	144
MALTAGLIATI	149
REGISTER	155
DANKWOORD	158

INLEIDING


Voor mijn zestiende verjaardag kreeg ik van mijn broer Jakub een exemplaar van *The Sopranos Family Cookbook*. Ik was een groot fan van de televisieserie en hield vooral van de grote, luidruchtige familiediners met enorme schalen met eten op tafel. Ik herinner me de royale porties pasta, de flessen wijn, de maaltijden die eeuwig leken te duren. Ik wilde bij Artie Bucco's restaurant Vesuvio eten, of bij de broodjeszaak met de rood-wit geruite tafelkleden. Ik heb nooit iets uit het boek gekookt – onder andere omdat sommige ingrediënten niet verkrijgbaar of gewoon te duur waren – maar ik leerde een eetcultuur kennen waar ik verliefd op werd.

Geen idee waar dat boek nu is. Bijna tien jaar later ging ik op vakantie naar Londen, met alleen een rugzak met kleren voor een paar weken. Ik wist toen nog niet dat ik niet terug naar Polen zou gaan. In plaats daarvan vond ik een baan als afwasser in de keuken van een restaurant. Ik was daar om mijn vriend Mikolaj op te zoeken, die in Mishkins, een Joodse delicatessenzaak in New Yorkse stijl in Covent Garden, werkte en uiteindelijk ging ik daar ook werken.

Het was een nogal roekeloos besluit, want ik had een veel betere baan in Polen en ik sprak niet eens Engels. Maar de keuken had iets wat me enorm aantrok. Misschien was het de herinnering aan Artie Bucco's restaurant. Het internationale team, de kameraadschap, de krankzinnige werkdruk en de adrenaline, en natuurlijk de kennismaking met een totaal ander soort eten. Ik voelde me er thuis en wilde er blijven, maar ik wilde niet mijn leven lang blijven afwassen.

Ik begon te helpen met andere keukenwerkzaamheden. Tim, de chef-kok, nam me onder zijn hoede en ik leerde alles over de mise-en-place en, wat nog veel belangrijker was, ik leerde Engels. Bijna alle woorden die ik in die tijd leerde, hadden met ingrediënten en keukengerei te maken, of waren opdrachten als 'Ga gauw naar Tesco's!' – een bijna dagelijkse kreet als er weer eens iets op was.

Tim stelde me voor aan Florence Knight, die op het punt stond Polpetto, een ander restaurant in dezelfde groep, te openen. Ik werd een commis in haar keuken en leerde daar alles over de prachtige verse producten



en authentieke smaken van de Italiaanse keuken. Ik hield zo veel van mijn werk dat ik mijn best deed om er elke dag als eerste te zijn en als laatste weg te gaan. Het was geweldig om twee keer per dag door de smalle straten van Soho te lopen; er gebeurde altijd wel iets gekks.


Mijn volgende baan was bij Padella, dat begon als een cool restaurant met kleine porties handgemaakte pasta en nu een van de bekendste pastarestaurants van Londen is. Daar leerde ik twee belangrijke mensen in mijn pastacarrière kennen: chef-kok Ray O'Connor en souschef Tom Wakefield. Zij leerden me pasta maken; hoe je pasta uitrolt, vormt en kookt tot hij perfect is. Daar raakte ik voorgoed in de ban van pasta.

Ik kocht een kleine pastamachine, zodat ik thuis vers deeg kon maken. We aten een heleboel pasta, omdat ik een obsessie voor het maken van pasta had gekregen (ze zeggen niet voor niets 'vertrouw nooit een magere kok'). Pasta maken is zo simpel – bloem en eieren, meer niet – maar niets geeft zoveel voldoening als deeg maken en kijken hoe het in mooie, nette slierten uit de machine komt, klaar om gekookt te worden.

Zodra ik de basis onder de knie had, ging ik op zoek naar nieuwe ideeën. Toen ontmoette ik Konrad, een collega-kok uit Polen die prachtige pasta in frisse kleuren maakt. We praatten over kleuren en vormen, en vanaf toen vond ik overal inspiratie: social media, sculpturen in het Tate Modern, patronen in hout, de moestuin...

Nu run ik het restaurant op 180 The Strand voor The Store X, een gezamenlijke studio en kunstruimte in het centrum van Londen, en natuurlijk staat er elke dag pasta op het menu. Zowel hier als op Instagram, waar ik continu foto's van mijn pasta post, noemen mensen me 'The Pasta Man'. Het mooie van social media is dat je mensen met dezelfde passie leert kennen, en ik heb er heel veel mooie vriendschappen en inspiratie gevonden. Ik vind niets leuker dan verhalen van anderen over eten lezen – over herinneringen aan pastamaaltijden met hun grootouders, of over pasta leren koken met hun eigen kinderen – en het maakt me altijd gelukkig als ze foto's posten van een pastagerecht dat ze thuis hebben gemaakt.





En nu wil ik mijn pasta delen met jou. In dit boek vind je meer dan 40 recepten, de meeste in Italiaanse stijl, maar ook een paar met mijn eigen favoriete smaken en ingrediënten. Ik hoop dat iedereen iets nieuws ontdekt om te proberen, naast een paar bekende favorieten.

Ik laat je natuurlijk ook zien hoe je veelkleurige pasta maakt – groen deeg gemaakt van spinazie, prachtig robijnrood deeg van rode bieten en een rijk eierdeeg, plus veganistische semolinaversies. Je leert hoe je enkele klassieke pastavormpjes en mooie gevulde pasta maakt – sommige zijn simpel, andere iets lastiger, maar na wat oefenen is het net zo gemakkelijk als een waaier van papier vouwen, dat beloof ik je. Je wordt stap voor stap begeleid door de foto's en je kunt ook mijn 'how-to'-video's op mijn website en op Instagram bekijken.

Ik hoop dat je pasta maken net zo leuk vindt als ik. En ik hoor heel graag hoe het gaat!

Matt x

@mateo.zielonka
www.mateopasta.com





VEELKLEURIGE PASTA / 47



VEELKLEURIGE PASTA / 49





CHITARRA / 83



