

Buchvorstellung: „Pasta tradizionale“ von Vicky Bennison



Nachdem ich euch letzte Woche mit „Pasta ti amo!“ ja schon ein neu erschienenes Pastabuch vorgestellt habe, ist diese Woche ein weiteres neues Mitglied in meiner Kochbuchsammlung an der Reihe - und ihr könnt sogar ein Exemplar gewinnen!

„Pasta tradizionale. Die Originalrezepte aus ganz Italien“ ist eine große und wie ich finde einzigartige Sammlung von Pastarezepten. Sie stammen nicht von Köchen, sondern von ganz normalen italienischen Omas, die ihr Leben lang Hausfrauen waren und von Kindesbeinen an für ihre Familie Nudeln zubereitet haben. Sie lernten die Rezepte und Fertigkeiten von ihren Müttern oder Großmüttern und verrieten ihre Rezepte und Geheimnisse an Vicky Bennison, die es sich zur Aufgabe machte, das Wissen der „Pasta Grannies“ zu sammeln und festzuhalten.

Das Buch ist das Ergebnis von fast 5 Jahren Arbeit. Vicky reiste durch Italien, interviewte italienische nonne (Omas), kochte mit ihnen und hielt ihre Rezepte und deren Zubereitung in Videos fest.

Buchvorstellung: „Pasta tradizionale“ von Vicky Bennison



Inhalt

Das Buch gliedert sich in 3 Teile. Im 1. Teil erfährt man nach der Einleitung das Basiswissen über Pastateig und seine Verarbeitung. Im 2. Teil, der in 8 Kapitel aufgeteilt ist, findet man zahlreiche Rezepte - oft mit Fotos - aus allen Regionen Italiens. Die Kapitel sind benannt nach Hauptzutaten wie „Nüsse und Kräuter“ oder „Meeresfrüchte“.

Den Abschluss machen ein Dankeswort, viele Fotos von den Dreharbeiten und den nonne, sowie ein Register aller Rezepte.

EINLEITUNG S. 9

PASTA VON HAND
ZUBEREITEN S. 15

WIE MAN NUDELTEIG
AUS HARTWEIZEN
MACHT S. 21

WIE MAN EIERNUDEL-
TEIG MACHT S. 18

HÄUFIGE FRAGEN
S. 22

Eins	Nüsse und Kräuter S. 26
Zwei	Gemüse S. 54
Drei	Hülsenfrüchte S. 86
Vier	Kartoffeln und Gnocchi S. 108
Fünf	Meeresfrüchte S. 130
Sechs	Fleisch S. 152
Sieben	Pasta in brodo S. 200
Acht	Ravioli und Tortelli S. 222

GRAZIE! GRAZIE!
S. 246

REGISTER
S. 250

Kostprobe?

Besonders köstlich klingen für mich „Dorianas Dinkel-Tagliolini mit Pancetta“ (die würzige Tomatensoße mit einem Schuss Wein sieht großartig aus), „Rosas Spinat-Ricotta-Gnudi“ mit Salbeibutter(Knödel), oder „Lauras Pizzoccheri aus Valtellina“ (Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse).



Viele Gerichte sind Klassiker einer bestimmten Region, die man auf den Karten von deutsch-italienischen Restaurants nicht findet. Auch viele Nudelformen gibt es so nur in der Region, aus der sie stammen.

Bei jedem Gericht erfährt man etwas über seine Besonderheiten, Namensherkunft, Region oder Varianten. Meist erfährt man auch noch etwas über die Köchin und ihr Leben.

Gestaltung

Das Buch wartet mit vielen Bildern auf, die entweder die köstlichen Gerichte oder deren Köchinnen zeigen. Dazwischen findet man Impressionen: die Ortschaften der Pasta Grannies, Portraits der nonne, Stilleben von Zutaten oder Bilder, die die Zubereitung bestimmter Gerichte veranschaulichen.

Das Papier ist matt, was dem Buch einen bodenständigen Look gibt und gut zum Inhalt passt.

Was mir besonders gefällt, sind nicht nur die regionaltypischen Rezepte, die von Meisterinnen ihres Fachs stammen und oft Generationen alt sind. Auch die persönliche Note mag ich gerne. Man erfährt etwas über die typischen Nudelformen der verschiedenen Regionen, über das Leben der Pasta Grannies und über die Bedeutung von Pasta und Essen

generell für die Italiener.



Wer hat nicht auch ein Lieblingsgericht von Oma oder durfte ihren Geschichten von früher lauschen? In den Schulferien habe ich viel Zeit mit meiner Oma in der Küche verbracht und mit ihr gekocht und gebacken – diese Zeiten zählen zu meinen liebsten Erinnerungen in meiner Kindheit. Umso trauriger finde ich es, dass meine andere Oma, die noch viel lieber kochte und backte, all ihre Rezepte mit ins Grab genommen hat. Solche Bücher wie „Pasta tradizionale“ sind eine Arche Noah für das alte Wissen der Generation unserer Großeltern, das uns verloren gehen könnte, wenn wir jetzt nicht daran denken, die Rezepte zu lernen oder aufzuschreiben. Wer Pasta und die italienische Lebensart liebt, wird auch dieses Kochbuch lieben!



**GIUSEPPAS
FINGERNAGEL-NUDELN
MIT TOMATENSAUCE**

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE PASTA

400 g feines Hartweizenmehl
200 ml lauwarmes Wasser
½ TL Salz, in Wasser aufgelöst

FÜR DIE SAUCE

1 Zwiebel, grob gehackt
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl extra vergine
20 g Petersilie (im Bund)
3 Zweige Basilikum
500 g Passata (passierte Tomaten) oder
gehackte frische Tomaten
Salz

ZUM SERVIEREN

Pecorino Sardo, gerieben
einige Basilikumblätter

Giuseppa ist 97 Jahre alt und lebt in dem Dorf Ozieri auf Sardinien, wo die lokale Pastaform *macarrones de unghia* heißt, was man »Fingernagel-Nudeln« übersetzen könnte.

Sie verwendet dafür ein gebogenes, gestanztes Blech, das an der Tischkante eingeklemmt wird. Wenn Sie den Wochenmarkt in Ozieri besuchen, können sie so etwas dort kaufen. Andererseits ist die Rückseite einer Muskatreibe eine gute Alternative. Giuseppa hat mir erzählt, dass in anderen Dörfern der Umgebung andere Gegenstände verwendet werden, wie raue Glas- oder Keramikstücke und natürlich auch gerillte Holzbretchen. Versuchen Sie es mit einer Muskatreibe, die Nudeln sehen dann aus wie kleine Himbeeren. Das ist einfach und macht Spaß!

Den Pasteteig, wie auf Seite 21 beschrieben, zubereiten. Kleine Stückchen davon abbrechen und ausrollen, bis sie so dick wie Wachsmalstifte sind. Erdbeeren in große Stücke davon abteilen und über die Rückseite einer Muskatreibe rollen, sodass die knubbeligen kleinen Gnocchi entstehen. Giuseppa gab mir sie als gemachte Pasta mit - ich habe immer noch ein Gefäß davon, weil sie für mich wie ein Kunstwerk sind, das ich unmöglich essen kann.

Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einem Topf dünsten. Petersilie, Basilikum und die Passata hinzufügen, mit etwas Salz würzen und 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce anschließend durch ein Passiergerät rühren oder mit einem Stabmixer pürieren, um Kräuter, Zwiebel und Knoblauch zu zerklainern.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Hitze auf den Siedepunkt herabschalten. Die *macarrones* hineingeben und das Wasser noch einmal aufkochen. Nach 3 Minuten probieren, ob die Nudeln gar sind; andernfalls noch ungefähr 5 Minuten kochen lassen.

Die Pasta über einem Sieb abgießen und auf einer Servierplatte geben, geriebenen Pecorino darüber streuen. Jede Portion mit etwas Sauce begießen und mit ein paar Basilikumblättern garnieren.

Wer Lust hat, ein Exemplar zu gewinnen, darf gerne einen Kommentar unter diesem Beitrag hinterlassen. Schreibt mir einfach, wann und wo ihr das beste Pastagericht eures Lebens gegessen habt und was das war!

Morgen in einer Woche werde ich aus allen Kommentaren die Gewinnerin oder den Gewinner auslosen.

Ich wünsche euch viel Glück und habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Vielen Dank an dieser Stelle an den EMF Verlag für das Rezensionsexemplar und das Verlosungsexemplar!

Dieser Beitrag enthält unbezahlte und unbeauftragte Werbung in Form einer Buchempfehlung



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email