

Een omgekeerd Bertollisprookje...

Janita Naaijer

7 Mei 2009

REPORTAGE Ook behoefte aan tips over lekkere maaltijden? Zo'n goeie tjak op je bord? In deze rubriek kijkt de UK tijdens het koken mee in Groningse studentenkeukens. Deze week maakt postdoc en psycholoogdocent Paolo Toffanin polenta met paddenstoelensaus. Smakelijk!

Hij noemt zichzelf a pain in the ass als het aankomt op eten. Paolo Toffanin (30), postdoc en psycholoogdocent, groeide op in het Noord-Italiaanse San Pietro in Gu. Als in het Bertollisprookje werd hij omringd door vrouwen die urenlang eten bereidden. Verse pasta. En polenta.

“Dat is de Bijbel”, zegt Paolo wijzend op een kookboek met gouden letters. “Soms open ik het op een willekeurige pagina, maar de meeste gerechten kosten veel tijd.”

Maar tijd is relatief. Als Paolo een grote koperen pan heeft schoongeboend met zout en azijn, blijkt namelijk dat het gerecht dat hij vanavond gaat bereiden onvervalste slowfood behelst. Een uur

lang mixt la cuoca automatica maismeel tot polenta. In een ont-zet-tend langzaam tempo.

Polenta met gorgonzola-paddenstoelensaus (6 pers.)

1/2 ui
1 stengel bleekselderij
3 wortels
300 gr. gemengde paddenstoelen in stukjes
400 gr. gorgonzola
250 ml. schenkbaar room
1 zak maismeel
polentapan
blender

Kook een ruime hoeveelheid water. Voeg maismeel toe en mix minimaal een uur. Snij ui, bleekselderij en wortels (soffrito) in kleine stukjes en doe deze kort in de blender. Fruit de groentes met de paddenstoelen in de pan en voeg op het laatste moment gorgonzola en schenkbaar room toe. Stort de bereide polenta op een schone theedoek zodat hij zijn vorm behoudt en serveer het in grote plakken met saus en vers stokbrood. Buon appetito!

Maar dat vergeet je zodra je ziet wat voor lekker geurende griesmeelachtige massa er ontstaat en Paolo uiteenzettingen geeft over verschillende meelsoorten. Want meel is waar het zowel bij pasta als bij polenta om draait. “This one makes your stomach explode”, wijst Paolo op een blauwe bus. “En zie je de bruine stipjes in het meel in de pan? Dat zijn maisvliesjes die het meel vetter maken en waardoor het volgens de folklore gemakkelijker wordt voor je spijsvertering.”

Polenta is namelijk allesbehalve een lichte maaltijd, vertelt Paolo. “Het was heel populair aan het begin van de vorige eeuw toen veel mensen honger leden.”

De keuken aan de Grote Beerstraat stroomt vol met bewonderaars Vriendin Marleen Schippers (29), aio in het Neuro Imaging Centre en collega's en PhD-studenten Tita Listyowardojo (28) en Ari Widianti (32) werpen een blik in de koperen pan. “Kan die mixer niet sneller?”, vraagt de Indonesische Ari zich af. Paolo, die ontspannen op een kruk zit lacht. “Ari werkt heel hard. Ze heeft maar anderhalve uur per dag voor dingen als eten, sporten en sociale contacten.”



Dan komt hoogleraar psychologie Ad-die Johnson (50) de kamer binnen. Ze spreekt haar goedkeuring uit over de polenta – “it's perfect!”. En dan, dan kunnen we eindelijk aan tafel. De Italiaanse kok en ‘zijn’ vier vrouwen in een omgekeerd Bertollisprookje.

En toch. “I know you don't want to accept it”, zegt Johnson plagend tegen Paolo. “But corn comes from the New World.”