PLACINTĂ
ROEMENIË

INTERVIEW | CASPER

Wat betekent dit gerecht voor jou? Welke herinneringen roept het bij je op?

Het is een heel interessant gerecht, omdat het erg traditioneel, normaal en populair is en tegelijk deel uitmaakt van de Roemeense hedendaagse cultuur. Zoals mensen hier in België een croissant kopen bij Panos, kopen mensen in Roemenië *placintă* als snack of als lunch.

Is er een bepaald ritueel of gevoel gekoppeld aan het gerecht dat je deelt met ons?

Ik herinner me het ritueel van het maken van het deeg. Mijn grootmoeder bereidde het deeg en liet het vervolgens rijzen in een donkere kamer waar we tot anderhalf uur lang niet binnen mochten. Elke luchtverplaatsing of zelfs het stellen van vragen als "is het al gegroeid?", waren verboden alsof dat (op de een of andere manier) zou voorkomen dat het deeg zou rijzen. Ik vond het fascinerend dat je meer kreeg door het te laten 'vasten' in stilte en duisternis.

"La plăcinte înainte, la război înapoi!"
Een Roemeens gezegde zegt "iedereen wil placintă, maar niemand wil naar de oorlog" over iemand die enkel de leuke dingen des levens wil en de moeilijke opdrachten schuwt.

Wordt het gerecht op een bepaalde manier geserveerd?

Nee, niet echt. De naam *placintă* verwijst tegenwoordig meer naar een soort gebak dan naar een specifieke bereiding. Iedereen vult, vormt en serveert het naar eigen goeddunken.

Wat betekenen koken en samen eten voor jou en je familie vandaag? Wat betekende het vroeger?

Mijn familie is klein en vele familieleden werkten in ploegen, dus we hadden nooit echt een cultuur van gezamenlijk eten, tenzij op momenten als Kerstmis en Pasen. Bovendien hebben sommige traditionele gerechten een lange voorbereidingstijd, waardoor mensen nu liever op restaurant gaan, dan drie uur in de keuken te zwoegen.

Vroeger, toen Roemenië meer patriarchaal was ingesteld en van vrouwen verwacht werd dat ze thuis voor de kinderen zorgden, was het samen eten een soort viering van de echtgenoot die naar huis terugkeerde.

Welk gerecht en welke smaken doen je denken aan je geboorteland?

De smaak van dille en peterselie, overvloedig gebruikt in salades en stoofschotels.

Welk ingrediënt uit je geboorteland kan je niet missen?

Tomaten en zelfgemaakte tomatensappen.

Welk ingrediënt of gerecht uit de Belgische keuken heb je leren kennen en gebruik/maak je nu zelf?

Ik hou van boerenkost en sterke (oude) Belgische kazen.

Is er een gerecht waarin je geboorteland en België samenkomen?

Als je dille toevoegt aan stoofvlees en wijn in plaats van bier gebruikt, dan creëer je mijn perfecte, hybride gerecht.

PLACINTĂ | ROEMENIË

INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG
500 gr. witte bloem
7 gr. droge gist of 20 gr. verse gist
1 eetlepel suiker
1 eetlepel zout
170 ml lauwe volle melk (van grasgevoerde koeien)
170 ml lauw water
50 ml zonnebloemolie
Wat extra olie en bloem voor de pan en het kookoppervlak

VOOR EEN ZOETE KAASVULLING
100 gr. zoete, kruimige koekaas
20 gr. zure room met 25% vet
Citroenzeste
Rum-essence
Vanillesuiker
30 gr. zwarte rozijnen
Suiker, naar smaak
Nota: de rozijnen moeten een uurtje in lauw water met 10 druppels rum-essence geweekt worden.

VOOR EEN HARTIGE KAASVULLING
50 gr. feta-kaas
50 gr. geitenkaas
20 gr. zure room met 25% vet
Verse dille, gesnipperd

WERKWIJZE

Begin met het deeg: meng in een kleine kom gist met suiker en voeg de helft van de lauwe melk toe. Als je verse gist gebruikt, meng dan de suiker en gist tot het een zachte pasta vormt voordat je de melk toevoegt. Laat gedurende 10-15 minuten rusten tot het begint te borrelen.

Meng de bloem en het zout in een grote metalen kom. Maak een kuiltje in het midden. Je voegt daar het gistmengsel, de rest van de melk, het lauwe water en de lepel olie aan toe en mengt het geheel. Je begint met een houten lepel en start met kneden als het meer consistent wordt. Als het deeg niet meer kleeft, voeg dan een beetje meer olie toe.

Zodra het deeg elastisch wordt, bedek je de kom met enkele bevochtigde keukenhanddoeken. Laat ongeveer 1 uur rijzen op een warme plaats tot het deeg in volume verdubbelt.

Voor de zoete vulling meng je alle ingredienten in een kom. De gehydrateerde rozijnen dienen eerst drooggedept te worden.
Voor de hartige vulling meng je alle ingrediënten in een kom. Vandaag worden ook olijven en tapenade toegevoegd.

Als het deeg voldoende gerezen is, giet je het over op een met bloem bestoven tafel. Scheid het in 8 tot 12 gelijke porties. Vorm balletjes en leg ze op een bebloemde houten plank. Bedek met een bevochtigde keukenhanddoek en laat ze nog 15-20 minuten narijzen op een donkere, warme plek.

Rol elke bal zo dun mogelijk uit met een deegrol, in een ronde vorm. Plaats in het midden van elke schijf een eetlepel (nooit meer) van je favoriete vulling, strijk het open en breng de rand van het deeg naar het midden toe, zodat het beslag een ‘navel’ vormt in het midden.

Als de pasteien allemaal zijn gevuld en goed zijn afgedicht, draai je ze om met de platte kant naar boven en rol je er met de deegroller nog een paar keer overheen. Je moet proberen ze zo plat mogelijk te krijgen, dus zorg ervoor dat de vulling gelijkmatig verdeeld is.

Verwarm een gietijzeren braadpan, of nog beter, volgens Roemeense traditie, een ‘baksteen’ (een te verhitten steen waarop gebakken wordt). Bestrijk het bakoppervlak met een beetje zonnebloemolie en bak dan elke *placintă* 2-3 minuten aan elke zijde tot ze de kenmerkende brandvlekken krijgen en ongeveer 1-2 cm dikker worden.

De pasteien worden meestal op elkaar gestapeld op een bord of houten plank. Hierdoor blijven ze langer warm en worden ze ‘wak’, wat sommigen prefereren.