



PASSATA INMAKEN



Simona Bussé - Dochterlief doet elk jaar enthousiast mee met het inmaken van passata

'Passata inmaken, het blijft een mooie herinnering uit mijn kindertijd aan de zomerse taferelen in Winterslag, een deelgemeente van Genk. Ik zie ze nog voor me, onze Italiaanse families die samen een camion tomaten verwerkten tot tomatenpuree, zodat ze er de rest van het jaar van konden genieten.'

Passata is een vloeibare stevige **tomatenpuree**. Je gebruikt enkel verse rijpe tomaat, kookt ze, zeeft ze en maakt er puree van. Ze wordt voornamelijk gebruikt in Italiaanse gerechten, op pasta, pizza, in soepen, stoofgerechten en sauzen.

Als je die puree verder laat inkoken of drogen door de zon of in de oven, dan krijg je geconcentreerde tomatenpuree (je weet wel, die kleine blikjes). Als je andere groenten toevoegt zoals ui en wortel, dan spreken we van saus en niet meer van passata.

Tomaten komen oorspronkelijk uit **Mexico**. Ze vonden hun weg naar Europa tijdens het eerste millennium. Het klimaat en de Italiaanse bodem boden een goede omgeving om te groeien. Eerst als sierplant. De plant zelf is giftig en men dacht lang dat de vrucht dat evenzeer was. Het heeft tot de 18e eeuw geduurd alvorens de Italianen tomaat in hun keuken gebruikten. Het verwerken in tomatensaus en passata heeft nog een eeuw langer op zich laten wachten. **De traditie om passata in te maken migreerde naar België, begin jaren 1920, samen met de steenkoolmijnwerkers die in Italië werden gerekruteerd.**

Net als vele andere gezinnen, kocht ook mijn oma in de zestiger jaren de tomaten die met een camion geleverd werden uit Abruzzo, een streek waar de San Marzano tomatensoort speciaal gekweekt werd voor passata. Vandaag doet onze generatie, jonge dertigers, dit nog altijd. Elk jaar tussen juni en september wordt er 1 keer per week 1 camion tomaten uit Zuid-Italië geleverd. 1 camion vervoert 26 ton tomaten, goed voor 13000 liter passata.

Als je van echte smakvolle tomaten houdt, dan merk je het verschil tussen passata uit de winkel en de zelfgemaakte versie. Je proeft zelfs het verschil tussen een passata van Belgische trostomaten of van biologische zongerijpte **San Marzano**. Langwerpig, met veel vruchtvlees, weinig pitten en weinig sap. De San Marzano behoudt haar structuur. Giet je de passata over de pasta, dan behoudt de saus haar structuur. Bij passata van andere soorten tomaten zakt het sap onderaan in het bord en blijft enkel de pulp bovenop de pasta liggen. Ze is roder van kleur. Rauw komt haar smaak niet goed tot zijn recht. Eens gekookt, zorgt ze echter voor een 'umami' gevoel. Het zoet en het zuur zijn uitzonderlijk goed gebalanceerd. Eén lepel in je mond prikkelt al je smaakpapillen.

Om passata te **bereiden** worden de rijpe tomaten gewassen en alle rotte plekken weggeduwd of weggesneden. Onze voorouders pelden elke tomaat, sneden ze in stukken die in doeken werden opgehangen om het eerste vocht te scheiden van het vlees. Het vocht werd weggegooid. Na het zeven van de tomaat werd het sap in glazen flessen met glazen deksels en een rubberen ring ertussen overgegoten. De flessen werden de nacht door gekookt. In de tuin, op grote branders, in immens grote kookpotten, half manshoog. De mannen bleven de hele nacht bij de ketel staan, om de branders in de gaten te houden. Gezellig bij een glas wijn. Na het afkoelen was het tellen hoeveel glazen kapot waren gesprongen tijdens het koken. Dit kon oplopen tot 10%.

Tomaat was een goedkoop **basisingrediënt**. Doorheen de tijd is de kiloprijs 10x gestegen. De huidige generatie gebruikt zoveel mogelijk van

de tomaat. Uit **milieubewustzijn**, om zoveel mogelijk afval te voorkomen en zo min mogelijk **energie** te verbruiken, en uit **prijsbewustzijn**. Er wordt minder van de tomaat weggesneden, het uitgelekte sap wordt ingevroren voor later gebruik. De passata wordt vloeibaarder bereid om minder vocht weg te gooien. Door de huidige aandacht voor gezond voedsel en maximaal behoud van vitamines en mineralen is urenlang koken uit den boze.

Met een simpele grote kookpot, een pollepel, een zeef en een passe-vite kun je aan de slag: tomaat in de oven of kookpot garen (hoe korter je kookt, hoe vloeibaarder je passata); tomaat zeven en de kokend hete passata in de gesteriliseerde fles gieten; deksel op de fles; klaar. Het **steriliseren** van de flessen gebeurt steeds meer in de oven. Sommige families gieten de vloeistof gekoeld in de fles en verhitten wederom de fles. De aanpak van pasteurisatie en sterilisatie varieert volgens de opvattingen van de maker. Kruiden wel of niet toevoegen hangt ook af van persoon tot persoon.

Tomaten inmaken is geen goedkope hobby meer en wegens tijdgebrek hebben veel families de traditie niet voortgezet. Toch zijn er gepassioneerden overgebleven, want er tikt niets aan de smaak, geur en nutritieve waarde van huisgemaakte passata. Ons gezin, kinderen inclusief, maakt jaarlijks 180 flessen passata. 9 uur werk voor 1 jaar plezier. Want ja, wij gebruiken meer dan 3 flessen per week.

Meer en meer gezinnen willen oude technieken terug op rakelen. Mijn echtgenoot en ik hebben besloten om onze liefde voor het goeie eten en onze kennis te delen door kooklessen te organiseren. We hebben Mundo Rico opgericht, in Genk, waar we culinaire traditie doorgeven via workshops oa. over het maken van passata en verse pasta.

Zou het niet mooi zijn als gezinnen weer samen zouden komen om passata of andere producten te maken, samen plezier te beleven en nadien de buit onderling te verdelen?



LOCATIE

Vogelzangstraat 2
3600 Genk



PERIODE

Elke zomer, wanneer de oogst van de San Marzano tomaat op haar best loopt.



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#eten #drinken #ambacht #techniek #vakmanschap