



Roemenië

Mămăligă

1.

Per persoon neem je 1 kop maïsmeel*, 4 koppen water en een halve theelepel zout.

Neem een pan met een dikke bodem, de beste en zwaarste pan die je hebt. Breng daarin het water aan de kook. Doe het zout erbij. Nu laat je het maïsmeel erin glijden, in een dunne stroom vanuit je vuist. Je roert en blijft roeren tot al het maïsmeel in de pan zit.

(Begin te roeren met een garde, dat helpt om klontjes te voorkomen. Als de mamaliga te dik wordt voor de garde ga je verder met een houten lepel.)

Het water moet blijven koken, maar niet meer dan dat: zachtjes borrelen is voldoende. Zet het vuur dus steeds wat lager en blijft roeren en roeren, vooral langs de rand en de bodem van de pan, tot het maïsmeel al het water heeft opgenomen. Langzaam wordt de mamaliga dikker, tot hij de juiste consistentie heeft bereikt. In het geval van de vloeïende pap is dat die van een, tja, een vloeïende pap; in het tweede geval die van een steviger, maar nog wel zachte massa, die van de randen loslaat als je de pan schud. In beide gevallen duurt het ongeveer 40 minuten voordat je mamaliga klaar is.

De pap schep je meteen op borden en eet je warm op. Zodra de mamaliga afkoelt wordt het namelijk een stevige koek.

(Wil je de mamaliga toch even warm houden, dek de pan dan af met plasticfolie. Daarover leg je een keukendoek, en daarop het deksel. Hou de pan met de mamaliga au bain marie warm (dus in een grotere pan met een bodem heet water), maar zorg dat de pan het water eronder niet raakt. Zo kun je de mamaliga nog een uurtje warm en soepel houden.)

Als je minder water hebt gebruikt, zeg twee koppen per kopje maïsmeel, heb je nu een stevige mamaliga. Schud hem uit de pan boven een schaal of plank. Pas op voor je vingers, want het spul is werkelijk gloeiend heet. Nu snij je er plakken van, en dat doe je het best met een stukje draad, want als je een mes gebruikt zal de mamaliga eraan blijven kleven. Dien de mamaliga warm op, of laat hem afkoelen. De afgekoelde plakken mamaliga kun je voor gebruik bakken op een hete grill. Wil je er ballen van vormen, zoals voor bulz, laat het dan tot lauwwarm afkoelen en ga verder volgens het recept.

Wil je een meer romige polenta, vervang dan een deel van het water door melk en roer er tijdens het koken wat boter door. Zo kun je de mamaliga ook maken met yoghurt of room.

2.

Dit tweede recept voor mamaliga vraagt heel wat minder roerwerk, en dat is goed nieuws.

Ook nu nemen we 1 kop maïsmeel* op 4 koppen water, plus een flinke snuf zout.

Doe het maïsmeel in de pan. Overgiet het met het (koude) water en doe er het zout bij. Meng het met een houten lepel. Zet de pan op een middelhoog vuur en roer de mamaliga tot het water begint te koken (er verschijnen wat belletjes aan de zijkant), en het maïsmeel al het water heeft opgenomen. Het ziet er nu uit als een heel zachte mamaliga, die aan de lepel blijft hangen. Stop nu niet met roeren, anders gaat je mamaliga klonteren. Snel of krachtig roeren is niet nodig: ga gewoon rustig met je lepel door de pan. Dit duurt zo'n 5 minuutjes.

Wanneer het maïsmeel al het water heeft opgenomen draai je het vuur zo laag mogelijk. Gebruik zo nodig een vlamverdeler (zo'n ijzeren plaatje met gaatjes). Bedek de pan met een deksel of een spatdeksel en laat de mamaliga 20 minuten sudderen. Iedere 5 minuten til je het deksel op en roer je de mamaliga krachtig een keer door, vooral over de bodem en langs de zijkanten.

Na de 20 minuten doof je het vuur. Roer de mamaliga nog een keer krachtig door. De mamaliga is nu gaar en zacht, en stroomt (als het gelukt is) langzaam van je lepel. Dien de mamaliga meteen op, want als je hem laat afkoelen wordt het een dikke koek.

En ook hier geldt: heb je minder water gebruikt, dan heb je nu een stevige mamaliga die van de randen van de pan loslaat. Schud hem uit boven een plank en snij er met behulp van een touwtje plakken van.