

La Gazzetta della Pasta

Your regular newsletter with recipes, news, product launches ... and much more !



Valentijn

In dit tweede nummer van de nieuwe *La Gazzetta della Pasta* gaan we dieper in op het thema Valentijn.

In onze rubriek 'Recepten' kan je 4 leuke ideeën vinden voor een pastagerecht, uiteraard met een knipoog naar Valentijn.

Verder zoomen we in de rubriek 'Blog' in op een aantal anekdotes over het ontstaan van Valentijnsdag en waarom zoveel mensen op 14 februari de weg vinden naar een goed restaurant met lekker eten.

En met de regelmaat van een klok zullen in deze nieuwsbrief ook producten in de kijker geplaatst worden.

Veel leesgenot !

Valentin

Dans ce deuxième numéro de la nouvelle édition *La Gazzetta della Pasta*, nous examinons de plus près le thème de la Saint-Valentin.

La rubrique 'Recettes' vous propose 4 idées amusantes pour un plat à pâtes, bien sûr avec un clin d'œil à la Saint Valentin.

Dans la rubrique 'Blog' nous ferons également et brièvement un zoom sur des anecdotes originales de la Saint-Valentin et pourquoi autant de gens sont attirés le 14 février par un restaurant avec sa bonne cuisine.

Et régulièrement ce newsletter mettra en évidence plusieurs produits.

Bonne lecture !



KABELJAUWHAASJE MET VALENTIJNPASTA

Ingrediënten

- Cuorelli Ratatouille (ref. C5) - 6 st.
- Kabeljauwhaasje - 220 g
- Verse room - 15 cl
- Bieslook - 2 stengels
- Platte peterselie - 2 takjes
- Lavas - 6 blaadjes
- Peper en zout

Bereiding

Klop de room wat los om wat te verdikken (moet nog vloeibaar zijn, we maken immers geen slagroom), voeg de fijngehakte kruiden toe, breng op smaak en zet apart. Kook de kabeljauw in een court bouillon. Verwarm de cuorellis gedurende 3 minuten in licht gezouten kokend water. Dresseer de kabeljauw op een bedje saus, schik de cuorellis mooi op het bord en garneer met de kruiden.

FILET DE MORUE AUX PÂTES VALENTINES

Ingrédients

- Cuorelli Ratatouille (ref. C5) - 6 pcs
- Filet de morue - 220 g
- Crème fraîche - 15 cl
- Ciboulette - 2 tiges
- Persil plat - 2 branches
- Livèche - 6 feuilles
- Sel et poivre

Bereiding

Batte la crème fraîche pour qu'elle s'épaississe (cela doit être encore liquide, on fait pas de la chantilly), ajouter les herbes finement hachés, assaisonner et réserver. Cuire le cabillaud au court bouillon. Réchauffer les cuorellis ratatouille dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 3 minutes. Dresser le cabillaud sur un lit de sauce, disposer joliment les cuorellis et garnir des herbes.



PRIMAVERA COQUELET MET LINGUINE

COQUELET PRIMAVERA AUX LINGUINES

Ingrediënten

- Linguine (ref. A19) - 150 g (3 nestjes)
- Primaverasaus (ref. H23) - 120 g
- Coquelet - 1 st
- Courgette - 50 g
- Rode paprika - 1/4 st
- Gele paprika - 1/4 st
- Ui - 1/4 st
- Tijm - 1 takje
- Rozemarijn - 6 à 7 blaadjes
- Olijfolie 1 à 2 el
- Peper en zout

Ingrédients

- Linguine (ref. A19) - 150 g (3 nids)
- Sauce Primavera (ref. H23) - 120 g
- Coquelet - 1 pc
- Courgette - 50 g
- Poivron rouge - 1/4 pc
- Poivron jaune - 1/4 pc
- Oignon - 1/4 pc
- Thym - 1 petite branche
- Romarin - 6 à 7 feuilles
- Huile d'olive - 1 à 2 c.à.s.
- Sel et poivre

Bereiding

De coquelet lichtjes bestrijken met olie, kruiden en 15 min. op 200° C aankleuren in de oven. Daarna afbakken op 170° C (met aluminiumfolie en een klein bakje water aan de zijkant om te zorgen dat het niet uitdroogt). Regelmatig overgieten tijdens het bakken. Fruit courgette, paprika en uien aan in olijfolie en voeg tijm en rozemarijn toe. Breng op smaak. Verwarm de primavera saus volgens de instructies op de verpakking. Verwarm de linguini gedurende 75 seconden in licht gezouten kokend water en laat uitlekken. Meng de linguine met wat primaverasaus voor de kleur. Schik coquelet en linguine op een warm bord en garneer met de gebakken groenten.

Préparation

Couvrir le coquelet légèrement d'huile, d'herbes et colorer au four pendant 15 minutes à 200° C. Cuire ensuite à 170° C (avec du papier alu et un petit bol d'eau sur le côté pour éviter qu'il ne sèche). Arroser régulièrement pendant la cuisson. Faire revenir les courgettes, les poivrons et les oignons dans de l'huile d'olive et ajouter le thym et le romarin. Saisonner. Chauffer la sauce primavera selon les instructions sur l'emballage. Réchauffer les linguinis dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 75 secondes et égoutter. Mélanger les linguine avec un peu de la sauce primavera pour la couleur. Dresser le coquelet et les linguinis sur une assiette chaude et garnir avec les légumes sautées.



CUORELLI MET SALIEBOTER

Ingrediënten

- Cuorelli Ratatouille (ref. C5) - 12 st.
- Salieblaadjes - 3 st
- Parmezaan - 20 g
- Salieboter (40 à 50 g):
 - 100 g zachte boter
 - 20 grote salieblaadjes
 - ½ schil van een kleine biologische citroen
 - 2cl witte wijn.
 - versgemalen peper, zout en een snuifje nootmuskaat.

Bereiding

Verwarm de cuorellis gedurende 3 minuten in licht gezouten kokend water. Smelt de salieboter in een braadpan en laat de cuorellis zich erin goed coaten, ook om ze een beetje aan te kleuren en op smaak te brengen. Dresseer alles op een warm bord en napeer alle salieboter over de cuorellis. Garneer met enkele salieblaadjes en de gemalen Parmezaanse kaas.

Salieboter: 20 grote salieblaadjes fijnhakken in een blender en daarna mengen met de zachte boter en de fijngehakte citroenschil, de droge witte wijn, versgemalen peper, zout en een snuifje nootmuskaat.

CUORELLI AU BEURRE DE SAUGE

Ingrédients

- Cuorelli Ratatouille (ref. C5) - 12 pcs.
- Feuilles de sauge - 3 pcs
- Parmesan - 20 g
- Beurre de sauge - 40 à 50 g:
 - 100 g beurre doux
 - 20 grandes feuilles de sauge
 - ½ zeste d'un petit citron biologique
 - 2cl vin blanc.
 - poivre du moulin, sel et une toute petite pincée de noix de muscade.

Préparation

Réchauffer les cuorellis dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 3 minutes. Dans une poêle, faire fondre le beurre de sauge et y verser les cuorellis pour bien les enduire, mais aussi pour les colorer et assaisonner. Dresser sur une assiette chaude en versant tout le beurre de sauge sur les cuorellis. Garnir avec quelques feuilles de sauge et le Parmesan.

Beurre de sauge: hacher les feuilles de sauge au blender, puis mélanger avec le beurre doux, le zeste de citron, le vin blanc, le poivre du moulin, le sel et une pincée de noix de muscade.



GAMBA'S À L'AMORICAINE

Ingrediënten

- Tagliatelle XL (ref. A10-XL) - 300g (6 nestjes)
- Arrabiatasaus (ref. H10) - 100g
- Gamba's - 3 à 5 st
- Gehakte sjalot - 10g
- Gehakte ui - 10g
- Look - 1/2 teentje
- Tomatenblokjes - 1/2 st
- Droge witte wijn - 5cl
- Whisky - 4cl
- Verse room - 1 el
- Gehakte platte peterselie - 1 kl
- Olijfolie - 1/2 kl

Bereiding

Bak de gambas, tomatenblokjes, sjalot en ui aan op hoog vuur in een pan met olijfolie. Flambeer met whisky. Zet de pan terug op een laag vuur en bevochtig met de witte wijn. Voeg de geplette knoflook, arrabiatasaus en room toe. Controleer de gaarheid van de garnalen: zet ze apart als ze gaar zijn, om overgaarheid te voorkomen. Laat de saus ongeveer 20 minuten sudderen en breng op smaak. Verwarm de tagliatelle gedurende 75 seconden in licht gezouten kokend water en laat ze uitlekken. Vermeng de tagliatelle met de saus in de pan en meng voorzichtig. Schik op een warm bord en garneer met de bladpeterselie.

GAMBAS À L'AMORICAINE

Ingédients

- Tagliatelle XL (ref. A10-XL) - 300g (6 nids)
- Sauce Arrabiata (ref. H10) - 100g
- Gambas - 3 à 5 pcs
- Échalote hachée - 10g
- Oignon haché - 10g
- Ail - 1/2 gousse
- Tomates en dés - 1/2 pc
- Vin blanc sec - 5cl
- Whisky - 4cl
- Crème fraîche - 1 c.à.s.
- Persil plat haché - 1 c.à.c.
- Huile d'olive - 1/2 c.à.c.

Préparation

Faire revenir les gambas, les dés de tomate, l'échalotte, l'oignon, à feu vif dans une poêle avec l'huile d'olive. Flambeer au whisky. Remettre à feu doux et mouiller avec le vin blanc. Ajouter l'ail pilé, la sauce arrabiata, et la crème fraîche. Vérifier la cuisson des gambas. S'ils sont prêts, réserver pour éviter une sur-cuisson. Laisser mijoter la sauce environ 20 minutes et assaisonner. Plonger les tagliatelles dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 75 secondes et égouttez-les. Verser les tagliatelles dans la poêle avec la sauce et mélanger délicatement. Dresser sur une assiette chaude et garnir avec le persil plat.

Tagliatelli XL

ref. A10-XL (1 x 5 kg)



Extra brede tagliatelli (8,5 mm), perfect 'al dente' gekookt en ingevroren in nestjes van 50g wat portioneren eenvoudig maakt. Klaar in 75 sec. in licht gezouten kokend water.

Tagliatelles larges (8,5 mm), parfaitement cuites al dente et surgelées en nids de 50g, ce qui facilite le portionnement. Prêt en 75 sec. dans de l'eau bouillante légèrement salée.

Cuorelli Ratatouille

ref. C5 (2 x 2 kg)



Vegetarische pasta gevuld met groentjes. De vorm is een ideale sfeerschepper voor een gezellig Valentijns-etentje. Klaar in 2-3 min. in licht gezouten kokend water.

Pâtes farcies végétariennes aux légumes. La forme est un créateur d'ambiance idéal pour un souper de Saint-Valentin charmant. Prêtes en 2-3 minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée.

Arrabiata saus/sauce

ref. H10 (6 x 1 kg)



Pittig gekruide vegetarische saus met zongedroogde tomaten, ui, chili en kruiden. Gluten- en lactosevrij. Twee jaren houdbaar op kamertemperatuur.

Sauce végétarienne relevée à base de tomates séchées, oignons, chili et épices. Sans gluten ni lactose. Se conserve deux ans à température ambiante.

Mascarpone Rosso saus/sauce

ref. H25 (6 x 1 kg)



Een oranje-keurige, gladde en romige mascarpone-saus met tomaten, doorspekt met groene stukjes van kruiden en groenten. Ook ideaal als topping bij een cannelloni-gratin.

Une sauce mascarpone orange, lisse et crémeuse aux tomates, parsemée de petits morceaux d'herbes et de légumes verts. Idéale pour enrichir un gratin de cannellonis.

Wat heeft 14 februari te maken met geheime huwelijken, loterijen, onthoofdingen, vruchtbaarheidsfeesten en vogeltjes?

Al deze woorden duiken regelmatig op bij onze zoektocht naar de oorsprong van Valentijnsdag. En de ene verklaring is al gekker dan de andere. Maar toch de moeite waard om er even een blog over te schrijven: een glimlach toveren op het gezicht onze chefs of restauranteigenaars mag wel eens na deze moeilijke periode.

Het eerste briefje

De Romeinse priester Valentinus voltrok huwelijken in het geheim zodat mannen niet in het leger hoefden. Keizer Claudius II had immers op een bepaald moment besloten dat ongetrouwde mannen betere soldaten waren en daarom een trouwverbod ingesteld. Wegens die geheime huwelijken werd Valentinus aangehouden en op 14 februari in het jaar 270 onthoofd. Net voor zijn executie zou hij het dochtertje van de gevangenisbewaarder nog een briefje toegestopt hebben met de legendarische tekst 'Van je Valentijn'. Op 14 februari 496 werd Valentinus door paus Gelasius heilig verklaard en werd 14 februari een kerkelijke feestdag. Romantiek zit er wel in deze legende, maar is ze daarom waar?

Feest en loterij ter ere van een godin

Ook bij de volgende verklaring zijn de Romeinen betrokken. Lupercalia was een Romeins feest ter ere van de vruchtbaarheidsgodin Februa (of Juno) en had plaats op 14 februari. Februa was de koningin van alle goden en godinnen en de beschermheilige van vrouwen en het huwelijk. Daags nadien, op 15 februari, vond er een festival plaats en werden de namen van de ongehuwde jonge vrouwen in een grote schaal bijeengebracht. Ongehuwde mannen mochten dan om beurt een naam trekken. Door middel van deze loting werden koppeltjes gevormd, die dan gedurende het festival bij elkaar bleven. Deze Valentijnsfeesten verspreidden zich later over heel Europa. Vaak ging het er zwaarig aan toe met dansende en halfnaakte vrouwen.

Vogeltjes

Een hele andere uitleg is dat elk jaar, omstreeks 14 februari, de vogels beginnen te paren.

Al in de 14 eeuw schreef de beroemde Engelse dichter Geoffrey Chaucer (vrij vertaald): "... want het was op Sint Valentijnsdag dat elke vogel een partner kiest".

Franse valentines

Een Franse graaf zou in het begin van de 15e eeuw gevangen zijn genomen door de Engelsen en opgesloten in de Londense Tower. Vanuit zijn cel schreef hij liefdesbrieven naar zijn echtgenote, die hij 'valentines' noemde. En als je het woord vandaag in de Larousse opzoekt, krijg je volgende definitie: "Personne à qui l'on témoigne son amour, son affection le jour de la Saint-Valentin (14 février)". In de Middeleeuwen eigende de kerk zich de volkstraditie toe en werd de 'heilige' Valentijn gekoppeld aan 14 februari.

Snelle evolutie

De loterij kwam in Frankrijk toch nog voor tot ver in de 19e eeuw. Het werd stilaan ook de gewoonte om elkaar op 14 februari kleine geschenken te geven zoals bloemen of chocolade.

Vanaf de 15e eeuw werden liefdeswensen schriftelijk overgemaakt ... de voorloper van het huidige kaartje.

In Engeland werd het Valentijn veel gevierd. Het was er in die tijd niet de gewoonte om openlijk je liefde voor iemand te uiten, maar op 14 februari kon iedereen dan zijn geliefde ongestraft verrassen met een liefdesverklaring, een geschenkje, een kaartje of brief.

Commercialisering

Later hebben Engelse emigranten Valentijnsdag geïntroduceerd in Amerika waar 14 februari snel gecommmercialiseerd werd en als een tsunami snel ook naar Europa terugkeerde als een speciale dag voor geliefden.

Qu'est-ce que le 14 février a à voir avec des mariages secrets, des loteries, des décapitations, des fêtes de fertilité et des oisillons?

Tous ces mots reviennent régulièrement dans nos recherches sur les origines de la Saint-Valentin. Et l'une explication n'en est plus folle que l'autre. Néanmoins ça vaut toujours la peine d'écrire un blog à ce sujet: faire de sorte qu'un sourire apparaîtra sur le visage de nos chefs ou restaurateurs, une émotion bienvenue après cette période difficile.

La première petite note

Le prêtre romain Valentinus a célébré des mariages en secret pour que les hommes n'aient pas à rejoindre l'armée. Après tout, l'empereur Claude II avait décidé à un moment donné que les hommes célibataires étaient de meilleurs soldats et avait donc institué une interdiction de mariage. En raison de ces mariages secrets, Valentinus a été arrêté et décapité le 14 février de l'année 270. Juste avant son exécution, il aurait transmis à la fille du geôlier une note avec le texte légendaire "de votre Valentin". Le 14 février 496, Valentin fut canonisé par le pape Gélase et le 14 février devint une fête religieuse. Une légende romantique ... mais est-ce vrai ?

Fête et loterie à la gloire d'une déesse

Les Romains sont également impliqués dans la déclaration suivante. Lupercalia était une fête romaine en l'honneur de la déesse de la fertilité Februa (ou Juno) et a eu lieu le 14 février. Februa était la reine de tous les dieux et déesses et la sainte patronne des femmes et du mariage. Le lendemain, le 15 février, un festival a eu lieu et les noms des jeunes femmes célibataires ont été rassemblés dans un grand bol. Les hommes célibataires étaient alors autorisés à prendre un nom. Grâce à ce tirage au sort, des couples se sont formés tout en restants ensemble pendant le festival. Ces célébrations de la Saint-Valentin se sont ensuite répandues dans toute l'Europe, souvent débouchées sur des fêtes avec des femmes dansantes et à moitié nues.

Des oiseaux

Une explication complètement différente serait que chaque année, aux alentours du 14 février, les oiseaux commencent à s'accoupler. Dès le 14ème siècle, le célèbre poète anglais Geoffry

Chaucer écrivait (*traduction libre*): «... chaque oiseau choisit un partenaire au jour de la Saint-Valentin».

Des valentines françaises

Un comte français aurait été capturé par les Anglais au début du XVe siècle et emprisonné dans la Tour de Londres. De sa cellule, il écrivit des lettres d'amour à sa femme, qu'il appela des « valentines ». Quand vous recherchez aujourd'hui ce mot dans le Larousse, vous obtenez la définition suivante: "Personne à qui l'on témoigne son amour, son affection le jour de la Saint-Valentin (14 février)". Au Moyen Âge, l'église s'appropriait cette tradition folklorique et la Saint-Valentin a été définitivement liée au 14 février.

Évolution rapide

La "loterie" continuait à exister en France jusqu'au XIXe siècle. Le 14 février s'associait peu à peu à la coutume de s'offrir de petits cadeaux comme des fleurs ou du chocolat.

Et déjà à partir du XVe siècle, les souhaits d'amour ont été communiqués par écrit ... les prédécesseurs de la petite carte de Saint-Valentin actuel.

En Angleterre, la Saint-Valentin était bien introduite et célébrée à la condition de ne pas exprimer ouvertement son affectation pour quelqu'un. Mais au 14 février, chacun pouvait surprendre son bien-aimé avec une déclaration d'amour, un cadeau, une petite carte ou une lettre.

Marchandisation

Plus tard, des émigrants anglais ont introduit la Saint-Valentin aux Etats-Unis et le 14 février y a été rapidement commercialisé.

Cette marchandisation retournait rapidement vers l'Europe pour devenir une journée spéciale pour les amoureux.