

Küchengespräche mit Giusy (Sizilien)

Aus Messina, Sizilien

Giusy kommt aus Sizilien und heißt eigentlich Giuseppina. Sie zählt zu eine der ersten Arbeitskolleginnen von meinem Freund. Ich kenne sie schon lange und hab sie ausgewählt, weil ich schon öfters bei ihr zuhause zum Essen eingeladen war und in den Genuss ihrer Heimatküche gekommen bin ☐

Ich hab die Küchengespräche mit Giusy (Sizilien) für euch auf Deutsch übersetzt. Wollt ihr es in der Originalsprache lesen, dann klickt doch einfach auf nachstehenden Link:

ECCO QUI L'INTERVISTA IN ITALIANO!

Im Anschluss an das Interview, geh ich näher auf die typischen Gerichte ein, die Giusy im Interview erwähnt.

Nun aber zu meiner Interviewpartnerin! Sie ist 34, in Messina geboren und aufgewachsen. Jetzt lebt sie in Mailand.

Ciao Giusy!

Erzähl uns doch mal ein wenig darüber, wer du bist und wo du aufgewachsen bist.

Ich bin aus Sizilien, geboren und aufgewachsen in einem kleinen Dorf an der Küste von Messina. Bis zum 24. Lebensjahr blieb ich auf der Insel, dann zog ich aus beruflichen Gründen nach Mailand. Meine geliebte Herkunftsregion und seine Gerüche sind jedoch immer in meinem Herzen.

Was bedeutet Essen für dich?

Essen ist Leben. Obwohl ich sehr schlank bin, esse und koche ich gerne.

Kochst du gerne?

Ja schon. Wenn ich kann, versuche ich neue Rezepte auszuprobieren oder bereits bekannte Rezepte zu perfektionieren.

Welchen Wert hat Essen in Deiner Familie?

Wie in allen Familien, besonders im Süden, ist Essen Leben, ein Moment der Vereinigung und des Teilens. Essen ist wenn ein Sonntag mit hausgemachter Pasta und so vielen Gängen verbracht wird, dass es mindestens 2 Tage dauert, bis man alles aufgegessen hat.

Was sind typische Gerichte aus Deiner Region?

In Sizilien gibt es viele typische Gerichte, die sich in den verschiedenen Provinzen unterscheiden und von süß bis pikant reichen:

- Cassate
- Cannoli
- Brioches mit Eis
- Granita
- Arancini/Arancine (je nachdem, ob du mit jemandem aus Palermo sprichst oder nicht)
- Pasta mit Sardinien
- Pasta alla norma
- Caponata
- Pannelle.

Hast du ein Lieblingsrezept aus deiner Kindheit?

Auberginen-Involtini und Fleischbällchen mit Tomatensugo von Oma Grazia.

Wer ist der beste Koch / die beste Köchin für dich?

Mein Vater.

Welche Zutat darf in Deiner Küche niemals fehlen?

Mehl und Eier.

Was darf niemals auf dem Tisch fehlen?

Brot.

Was macht die italienische Küche für Dich so besonders?

Die Vielfalt von Gerichten, die jeden zufriedenstellen können.

Was würdest du kochen, um jemanden damit zu beeindrucken?

Mmm, vielleicht die Auberginen-Involtini. Solange du sie nicht für jemanden machst, der sehr auf sein Körperbild bedacht ist. Dabei handelt es sich um selbstgemachte Nudeln umhüllt von frittierten Auberginenscheiben, Sugo und salzigem Ricotta. Sie werden im Ofen gebacken.

Welche Pasta ist deine absolute Lieblings-Pasta?

Sedanini rigati.

Was würdest Du Nicht-Italienern über italienisches Essen sagen? Auf was sollten Sie achten, was sollten Sie vermeiden?

Sie sollten jede Region Italiens besuchen und die typische Küche in jeder Region probieren.

Auf Eatalicious gibt es typische italienische und österreichische Rezepte. Gibt es ein Rezept, das

du gerne auf Eatalicious sehen würdest?

Was hältst du von den Auberginen-Involtini?

Das waren die Küchengespräche mit Giusy (Sizilien). Vielen Dank für das Interview Giusy!

Nun aber zu den typisch sizilianischen Gerichten, die Giusy nennt:

- Pasta alla norma
- Arancini/Arancine (je nachdem, ob du mit einem Palermitano sprichst oder nicht), Pasta mit Sardinen
- Caponata
- Panelle
- Cassata
- Cannoli
- Brioches mit Eis
- Granita

Zuerst zum Stolz der sizilianischen Küche: **Arancini**. Oder Arancine, wie man in Palermo sagt. In Sizilien gelten sie als Street Food. Frittierte Reisbällchen! Die klassische Variation sieht als Füllung fleischhaltiges Sugo vor. Aber auch Schinken-Mozzarella ist eine beliebte Variante!

Aus Auberginen, Tomaten und Basilikum wird die **Caponata** gezaubert. Dabei handelt es sich um eine traditionelle Beilage. Kommen euch die Zutaten von irgendwo bekannt vor? Genau sie gleichen jenen der **Pasta alla Norma**, die ich auch schon gekocht habe.

Panelle sind Fladen aus Kichererbsenmehl.

Die Cassata Siciliana ist eine Torte, die ursprünglich zu Ostern verzehrt wurde. Heute wird sie das ganze Jahr über gebacken und verspeist. Es werden abwechselnd Biskuitboden und Ricotta-Zucker-Mischung mit Schokostücken aufeinandergestapelt. Belegt wird sie schließlich mit kandierten Früchten.

Bei **Cannoli** handelt es sich um frittierte Teigrollen, die mit einer Ricotta-Mischung gefüllt werden und an beiden Enden in Schokolade oder Pistazien getunkt werden. Sie wurden einst vor allem in der Karnevalzeit konsumiert.

La granita! Na wer kennt sie noch? Vielleicht aus dem Urlaub am Meer in Italien als ihr Kinder ward? Ähnlich einem Sorbet ist die Granita herrlich erfrischend. Und es gibt sie in allen vorstellbaren Geschmäckern.

Eine weitere süße Besonderheit der Insel ist **Brioche mit Eis**. Dabei wird ein Brioche mit Granita oder Eissorten gefüllt. In Sizilien geht das glatt als Frühstück durch! Aber auch als erfrischender Snack.