



International - Holland



Welkom op de website van Patak's. Bij Patak's, hebben wij een passie voor Indiaas eten en willen wij onze kennis en passie met u delen. Hier kunt u informatie vinden over al onze bekroonde producten, zoals sausen, currypasta's, chutneys, pickles en pappadums evenals nieuwe en spannende recepten en serveersuggesties om thuis te proberen.

Contact Details

Wessanen Nederland bv,
Beneluxlann 9,
P.O. Box 2554,
3500 GN Utrecht,
The Netherlands
Telephone: ++31 (0)30 298 88 88
Fax: ++31 (0)30 298 87 84
www.wessanen.nl



De Geschiedenis van Patak's

Na een bescheiden begin is Patak's wereldwijd uitgegroeid tot één van de meest succesvolle aanbieders van producten uit de veelzijdige Indiase keuken. Ook in Nederland is Patak's al jaren hét merk als het gaat om authentiek Indiaas koken en worden de producten van Patak's in vele huishoudens en restaurants gebruikt. Het merk wordt inmiddels in meer dan 40 landen gedistribueerd en is marktleider in vele overzeese markten.

Patak's werd opgericht door de vader van de huidige directeur, Kirit Pathak, eind jaren '50. L.G. Pathak kwam met zijn vrouw en zes kinderen vanuit Kenia naar Engeland en had slechts £5 en een levensverzekeringpolis op zak. Hij had veel moeite om werk te vinden maar geloofde dat er kansen lagen in het verkopen van authentiek Indiase gerechten aan mensen van Indiase afkomst in het Verenigd Koninkrijk. Hij begon met het maken en verkopen van samosa's in zijn kleine 1.52m x 1.83m keuken en verzamelde uiteindelijk genoeg geld om zijn eerste winkel te kopen in Londen.



L.G. Pathak besloot het assortiment dat hij en zijn vrouw produceerden uit te breiden met andere authentieke producten, waaronder pickles en chutneys. Verhalen over de kwaliteit van de producten gingen van mond tot mond en bestellingen van winkels, huisvrouwen en studenten stroomden binnen. L.G. Pathak begon tevens met de catering voor bijeenkomsten van de Indiase Hoge Commissie.

Als gevolg van een rampzalige distributie-overeenkomst, werd Kirit Pathak op zijn 17e gedwongen met zijn studie te stoppen om zijn vader te helpen bij het heropbouwen van het bedrijf. Vanaf die dag heeft hij het voortouw genomen en onder zijn leiding is het bedrijf uitgegroeid tot één van de belangrijkste aanbieders van authentiek Indiase voedselproducten. Kirit zag het potentieel en had een visie die vandaag de dag nog altijd telt - het vervaardigen en wereldwijd verkopen van authentieke Indiase voedselproducten van absolute topkwaliteit.

Tijdens een inkoopreis naar India in 1976 ontmoette hij zijn huidige vrouw, Meena, en drie maanden later waren ze getrouwd. Zonder dat Kirit hier destijds van op de hoogte was, was Meena afgestudeerd in voedseltechnologie en hotelmanagement. Pas toen ze voor de eerste keer de fabriek van de familie bezocht, ontdekte Kirit haar talent

en passie voor Indiase gerechten en bood haar een baan aan. Meena begon te experimenteren met Tandoori's en Tikka's, de populaire Indiase smaken, en creëerde in drie maanden tijd een Tandooripasta die in een pot geproduceerd kon worden.





Indiaas Koken

Kirit en Meena zijn erg 'hands-on' als het gaat om kwaliteitscontrole. De aroma's van Patak's producten zijn erg afhankelijk van de kwaliteit en versheid van de gebruikte kruiden en specerijen en daarom controleert Kirit persoonlijk de selectie en invoer uit India en de rest van de wereld. Het is het maalprocédé dat aromatische oliën van kruiden vrijgeeft en deze oliën creëren de heerlijke aroma's van de Indiase keuken. Het aroma van gemalen kruiden verdwijnt echter na verloop van tijd. Patak's werkwijze is uniek omdat de kruiden pas vermalen worden op het moment van verwerking, om zo de versheid van smaak te kunnen waarborgen. Thuis bewaart Meena haar eigen gemalen kruiden niet langer dan drie weken en ze bewaart ze in een speciale 'specerijen doos', buiten bereik van zonlicht.



Kruiden & Specerijen

Kardemom / Elaichi

Kardemom wordt ook wel de 'koningin onder de specerijen' genoemd. Het is een zeer veelzijdig kruid met vele toepassingen in de Indiase keuken en wordt verondersteld de spijsvertering te helpen en als ademverfrissing te werken.

Zwarte komijn / Nigella Sativa

Zwarte Komijn, ook wel muskaatbloem genoemd, is de gedroogde, zaadachtige vrucht van een klein kruid. Het wordt gewoonlijk droog geroosterd of gebakken om het aroma te ontwikkelen. De zaden worden gebruikt in brooddeeg voor onder meer naanbrood en kulchas en worden tevens gebruikt in salades en pickles.

Spaanse pepers / Mirch

Jonge Spaanse pepers zijn groen. Wanneer zij rijpen worden ze geel, oranje, rood, bruin of paars. Spaanse pepers komen in verschillende scherpptes, variërend van mild tot erg heet. De scherppte van Spaanse pepers komt van de capsaïcine die zich in de zaden, vlezige delen en schil van de peper bevindt.

Kaneel / Dalchini

Kaneel is de schors van de cassiaboorn. Het wordt gebruikt om rijst, curry's en desserts mee op smaak te brengen. Het wordt als stokjes verkocht of als gemalen poeder en is een belangrijk onderdeel van Garam Masala.

Kruidnagel / Laung / Lavang

Kruidnagels zijn de ongeopende rode bloemknoppen van de kruidnagelboom en kunnen heel of gemalen gebruikt worden. Kruidnagels hebben een uiterst sterke, scherpe en aromatische smaak met warme peper- en kamferacenten.



Diwali

Diwali, ook wel bekend als 'het festival der lichten', markeert het begin van het Indiase nieuwe jaar volgens de maankalender. Gevierd door Hindoestanen, Sikhs en Jainisten, valt het elk jaar tussen oktober en november waarbij de precieze datum afhankelijk is van de maankalender.

Voor Hindoestanen symboliseert het vijfdaagse festival een vlucht uit de duisternis en het staat hen toe om zich op de ware en positieve waarden van het leven te concentreren. Gedurende deze tijd worden de huizen grondig schoongemaakt, worden de vensters geopend en worden kaarsen en lampen aangestoken om Laksmi, de godin van de rijkdom, te verwelkomen. Tijdens Diwali worden geschenken uitgewisseld en feestelijke maaltijden voorbereid, in feite betekent deze viering voor de Hindoestanen wat Kerstmis voor de christenen betekent.

Eten staat centraal gedurende dit festival dat zich richt op familie en vrienden. "In India is een kok vaak dagen bezig met de bereiding van het eten voor Diwali," zegt Meena Pathak. "Het is een tijd om familie en vrienden te bezoeken, voor entertainment en voor het uitwisselen van cadeaus. Het aanbieden van eten aan gasten is een essentieel onderdeel van Diwali."

Diwali wordt steeds meer gevierd in landen over de hele wereld, niet alleen in India. Waarom zou je niet eens je eigen Diwali-maaltijd met Patak's maken. Er is een prachtige keuze aan heerlijke gerechten!





Produkten



- Kits** In de meal- en wrapkits van Patak's vindt u alle componenten die u nodig heeft om in een handomdraai een heerlijk Indiaas gerecht op tafel te zetten. Voeg vers vlees en / of groenten toe en volg gewoon de instructies op de verpakking.
Beschikbaar: Wrapkits - Tandoori, Tikka Masala Mealkits - Milde Curry, Korma Curry
- Sauzen** Patak's maaltijdsauzen worden bereid volgens authentiek Indiaas recept en behouden de originele smaken en aroma's van de specerijen die zo essentieel zijn voor de subtiele samenstelling van de Indiase keuken. Snel en gemakkelijk te bereiden, zijn Patak's sauzen een geweldige introductie tot Indiaas eten.
Beschikbaar: Tikka Masala, Korma, Rogan Josh, Pasanda, Balti
- Pasta's** Patak's Curry Pasta's zijn complete mixen van versgemalen specerijen en kruiden, bewaard in plantaardige olie om de versheid en smaak optimaal te behouden. Te gebruiken als marinade indien vermengd met yoghurt, of als basis voor een heerlijke saus voor vlees, gevogelte, vis of groenten.
Beschikbaar: Milde Curry, Tandoori
- Chutneys** Patak's Chutneys zijn speciale mixen van vruchten gekookt in suiker en specerijen. Ze kenmerken zich door een unieke mix van zoetheid en scherpte. Traditioneel worden ze geserveerd met pappadums of als bijgerecht. Probeer ze echter ook eens als smaakmaker op bijvoorbeeld sandwiches of in gegrilde kipsalades.
Beschikbaar: Sweet Mango
- Naanbrood** Door het gebruik van de fijnste ingrediënten, en het bakken op platen van vulkanisch gesteente krijgt Patak's naanbrood haar echte authentieke smaak, zoals u die ook in Indiase restaurants kunt proeven. Van oudsher wordt naanbrood gegeten als bijgerecht bij de traditionele Indiase maaltijd, maar het kan ook heerlijk met andere gerechten gecombineerd worden. Probeer naanbrood bijvoorbeeld eens als basis voor Pizza.
Beschikbaar: Naturel, Knoflook/Koriander.



Ricette

KIP TIKKA MASALA voor 2 personen

5 eetlepels Patak's Tikka Masala Curry pasta
250g in blokjes gesneden kipfilet
1 middelgrote ui in blokjes gesneden
1 eetlepel plantaardige olie
100ml water
400g tomaten (vers of uit blik)
100ml magere room
2 1/2 eetlepel yoghurt
Ook heerlijk met rundvlees, lam, vis of groenten

Kookinstructies

1. Mix de yoghurt met Patak's Tikka Masala Pasta en voeg de kip toe. Laat dit 1 uur marinieren in de koelkast of gedurende de nacht voor een vollere smaak. 2. Sauteer de uien totdat deze goudbruin zijn, voeg de kip toe en bak lichtjes verder totdat deze is dichtgeschroeid. Voeg gehakte tomaten en water toe en laat het geheel 25 minuten sudderen tot de kip door en door is gekookt. 3. Roer vlak voor het opdienen de room er doorheen (optioneel). Warm opdienen met rijst.

Een Tip van Meena Pathak: Roer voor een speciale Tikka Masala, kokosnootroom door de saus tijdens het koken of rond het geheel af met volle room in plaats van yoghurt.

Heeft u haast? - Gebruik eenvoudig de maaltijdsaus van Patak, voeg vlees toe en dien het geheel op met rijst of Naanbrood van Patak.



TANDOORI ZALM voor 4 personen

4 Zalmsteaks of filets
4 eetlepel plantaardige olie
100ml yoghurt
140g (2/5 potje) Patak's Tandoori Curry pasta
1 theelepel gemalen knoflook
1 theelepel verse munt, (fijngehakt)
Gemengde salade
1 potje Patak's Raita
Citroen, in schijfjes gesneden
Ook heerlijk met rundvlees, lam, vis of groenten

Kookinstructies

1. Was en droog de zalmsteaks. 2. Mix Patak's Tandoori Curry pasta met de plantaardige olie, knoflook, munt en yoghurt. 3. Marineer de zalm 20 minuten (of langer indien mogelijk) Gril of bak de zalm ongeveer 5 minuten aan beide kanten, af en toe insmeren met olie. 4. Tot slot besprenkelen met wat vers uitgeperst citroensap. 5. Warm serveren met gemengde sla, citroenschijfjes en Patak's Raita.