

Заста и макароны

Паста (*Pasta*) переводится с итальянского как “тесто”. Этим словом обозначают как макаронные изделия, так и блюда из них. Русский термин “макаронные изделия” происходит от итальянского названия трубчатой **пасты** — *maccheroni* (макароны), однако в русском языке этот термин применяется для всех видов “пасты” в целом, а не только для трубчатых.

Классификация пасты.

По составу теста **паста** подразделяется на изделия только из твердых сортов пшеницы (*pasta di semola di grano duro*), и с добавлением яиц (*pasta all' uovo*).

Окончание в названии указывает на размер изделия:

- *oni* — большие;
- *ette* или *etti* — маленькие;
- *ini* — мелкие.

По способу приготовления различают свежую, как правило яичную, и сухую **пасту**.

Большая и, возможно, самая распространённая группа макаронных изделий — цельные ("спагетти") или трубчатые ("макароны") изделия, длиной не менее 15 см, с очень маленьким, обычно в 1-2 мм, диаметром изделия (или толщиной его стенок, если трубчатое).

Виды пасты.

По форме **пасту** делят на пять групп.

Длинная паста:

- *Capellini* — капеллини — длинные, округлые и очень тонкие (1,2 мм - 1,4 мм).
- *Vermicelli* — вермицелли или вермишель — длинные, округлые и достаточно тонкие (1,4 мм - 1,8 мм). Их название переводится с итальянского, как «маленькие червячки».
- *Spaghetti* — спагетти — длинные, округлые и достаточно тонкие (1,8 мм - 2,0 мм).
- *Spaghettini* — спагеттини - более тонкие, чем спагетти.
- *Bucatini* — букатини - длинные, трубчатые.
- *Ziti* — зити — чуть крупнее, чем букатини.
- *Tagliatelle* — тальятелле - длинная лапша.
- *Fettuccine* - феттучине - длинные плоские ленты шириной около 5 мм
- *Lasagnette* - лазаньетте — широкая лапша с гофрированными краями.
- *Lingine* — линжине — длинные, тонкие полосы лапши.
- *Papardelle* — папарделле — плоская лапша шириной около 2 см.



Короткая паста:

- *Fusilli* — фузилли — в форме спирали.
- *Penne* — пенне — трубочки диаметром до 10 мм и длиной до 40 мм с диагональными срезанными краями ("перья").
- *Penne rigate* — пенне ригате — рифлёные пенне.
- *Cannelloni* — каннеллони — трубочки диаметром до 30 мм и длиной до 100 мм. Как правило фаршируются и запекаются.
- *Cellentani* — челлентани — спиралеобразные трубочки.
- *Maccheroni* — макароны — короткие, слегка изогнутые трубочки.



Фигурная паста:

- *Farfalle* — фарфалле — бабочки.
- *Farfallette (Farfallinni)* — фарфаллетте (фарфаллини) — более мелкие бабочки.
- *Conchiglie* — конкилье — изделия в виде ракушек; пригодны для заполнения начинкой.
- *Conchigliette* — конкильетте — более мелкие ракушки.
- *Gemelli* - джемелли — тонкие спиральки или жгуты с полыми концами.
- *Casarecce* — казеречче — рожки.
- *Campanelle* — кампанелле — колокольчики с волнистым краем.
- *Gnocchi* — ньокки — гофрированные ракушки.



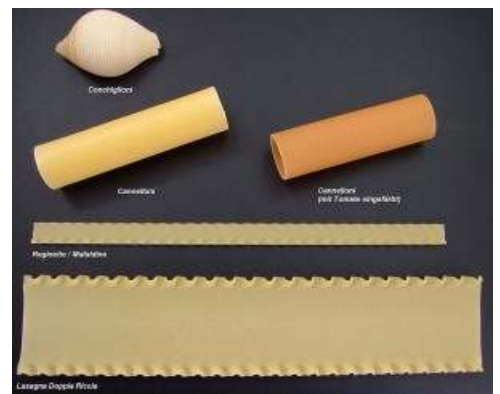
Мелкая паста для супов:

- *Anelli* — анелли — миниатюрные колечки для супов.
- *Stelline* — стеллине — звездочки.
- *Ditalini (Ditaloni)* — диталини (диталони) — короткие трубочки.
- *Filini* — филини — короткие вермичелли.
- *Risi (Risoni)* — риси (рисони) — в форме зерен риса.
- *Quadretti* — квадратетти — мелкая лапша в форме квадратиков.



Паста с начинкой:

- *Ravioli* — равиоли — свежая **паста**, аналог пельменей, небольшого размера, с фигурным обрезаем краев.
- *Cannelloni* — каннеллони — трубочки диаметром до 30 мм и длиной до 100 мм. Как правило наполняются начинкой и запекаются.
- *Lasagne* — лазанья — широкие пластинки теста.
- *Capeletti* — капелетти — свежая **паста**, мелкие фаршированные изделия в форме шляпки.
- *Tortellini* — тортеллини — свежая **паста**, маленькие кольца с начинкой, получаются, если сложить кружок или квадрат пополам и скрепить концы.
- *Tortelloni* - тортеллони — свежая **паста**, большие квадраты с начинкой.
- *Conchiglioni* — конкильони — большие ракушки, которые можно фаршировать.



Употребление пасты.

Паста (кроме свежей) как правило имеет длительный срок хранения, причём без потери питательных и вкусовых качеств. Она богата белком и быстра в приготовлении, что делает ее прекрасным повседневным (и не только) блюдом.

Разнообразие видов **пасты** и богатейший выбор рецептов соусов к ней гарантируют, что **паста** Вам не надоест. А наши рецепты и мастер-классы помогут Вам в этом.

Советы по приготовлению пасты:

воду обычно наливают из расчета 1л — на 100г **пасты**;

пасту кладут в кипящую, заранее подсоленную воду;

используйте большую кастрюлю, чтобы **пасте** не было “тесно”;

чтобы **паста** не слипалась при варке, можно добавить в воду 1-2 ложки оливкового масла;

итальянцы употребляют **пасту** “аль денте” (*al dente* — итал. “на зуб”) — слегка недоваренную, чуть жестковатую.