

Як правильно відварити пасту

Ми звикли до макаронів з дитинства і часто вони нам здаються досить буденною стравою.

Макарони не раз виручають нас, коли треба швидко приготувати обід чи вечерю, і багатьом вони неабияк приїлися. Але це все тому, що готуємо ми пасту нецікаво. А ось італійці їдять її вже багато віків з ранку й до вечора і досі не розлюбили.

Справжня італійська паста складається з “пасти” і “суго”. Паста – це тісто, самі макарони, а суго – соус. З різних видів пасти і соусів можна komponувати безліч варіантів страв.

В Італії існують більше 500 видів пасти, різної за формою і розмірами. Деякі макаронні вироби такі великі, що їх можна нафарширувати, інші настільки малі, що їх часто кладуть у супи і салати. До кожного типу пасти підходять певні види соусів.

Часто по закінченню назви пасти можна здогадатися про її розміри. Так на «ini» закінчуються назви крихітних макаронів, на – etti (ette) трохи більших, на «oni» – зовсім великих.

Є декілька обов’язкових умов для того, щоб правильно відварити пасту:

- Щоб запобігти злипанню пасти під час варіння, використовуйте велику каструлю і достатню кількість води – її має бути вдесятеро разів більше, ніж макаронів.
- У воду, окрім солі, можна додати трохи оливкової олії, щоби паста не злипалася.
- Кидаючи в окріп пасту стежте, щоб вода не припиняла кипіти.
- Довгі макарони не ламайте, а по мірі розм’якшення “укладайте” їх в каструлю.
- При потребі пасту помішуйте дерев’яною ложкою, щоби не пошкодити.

- Пасту не можна недоварити або переварити. Варити потрібно до стану *al dente* («на зубок» з італійської), тобто щоб була не занадто тверда, не занадто м'яка. Так вона буде готова, але пружна.
- Час, протягом якого потрібно **варити пасту, також залежить від інтенсивності вогню і може не збігатися з часом, вказаним на упаковці**. Тому потрібно час від часу перевіряти її готовність.
- На відміну від сухої, свіжу пасту потрібно варити менше часу, тому з нею також потрібно бути дуже уважними.
- Коли паста вже готова, її відразу потрібно відцідити від гарячої води, щоби зупинити подальший процес готування. Паста також швидко вистигає, тому потрібно добре розраховувати час приготування і швидкої подачі страви до столу.
- **Ні в якому разі не можна промивати пасту холодною водою!** Вода змиває крохмаль, паста перестає бути м'якою і слизькою. В Італії таке “гартування” вважається злочином!

За традицією пасту починають варити, коли сім'я вже зібралася за столом. Її **традиційно подають як першу страву - на обід та вечерю**. Щоб чверть години, поки звариться паста, сім'я не нудьгувала і не страждала від голоду, подають “антипасту”, тобто холодні закуски.

На одну порцію в Італії зазвичай варять 150 г пасти. Оскільки паста не повинна чекати соусу, спочатку готують соус, а потім вже варять макарони.

Довгу пасту їдять виделкою і ложкою. Виделкою наколюють одну-дві макаронини, акуратно накручують і, підтримуючи “моточок” ложкою, доносять до рота. Якщо хочете осоромитися в Італії за столом, візьміть і поріжте довгі макарони ножом.

У кулінарному блозі **Європейська Кухня з Іриною Чорній** у розділі **“Перші страви”** Ви знайдете чимало рецептів класичної італійської пасти. Дивуйте своїх рідних та друзів новими, незвичними способами приготування таких звичних макаронів!

Готуйте з радістю!