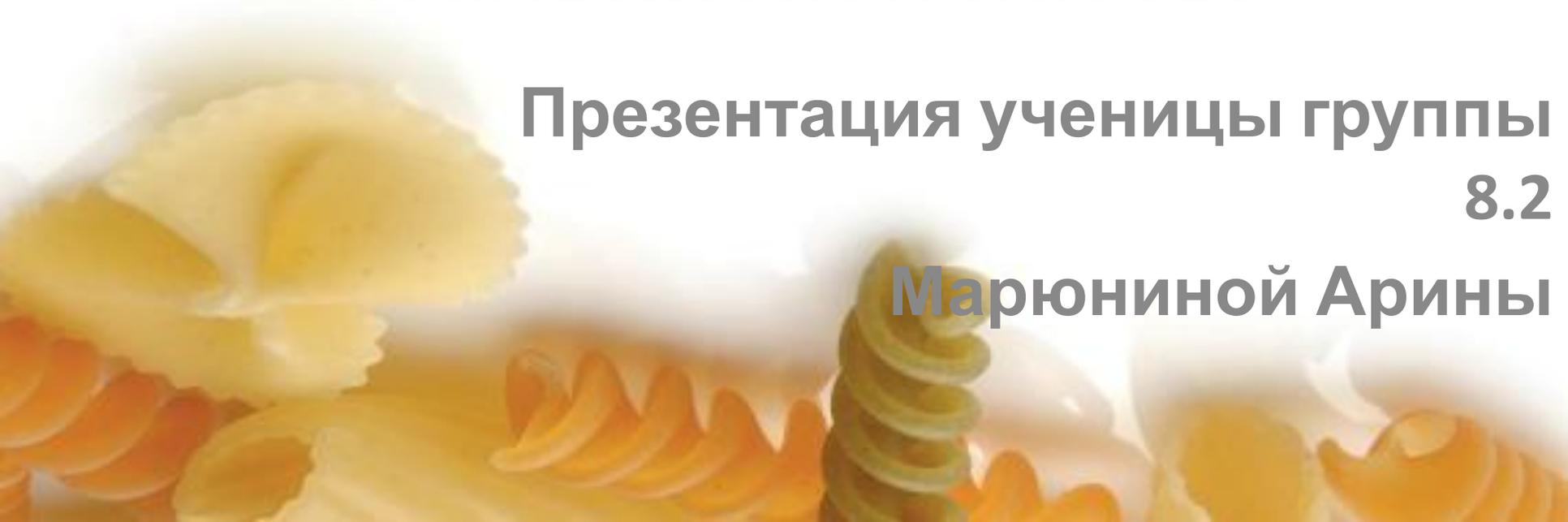


Происхождение макарон История появления итальянской пасты

Презентация ученицы группы
8.2

Марюниной Арины



Меню

- Что было в Италии до пасты?
- Появление пасты
- Разнообразиие видов
 - Лазанья
 - Равиоли
 - Макаронны и спагетти
- Список источников





Что было в Италии до пасты?

Вода, капуста, сало, кусочек мяса. Иногда в этот суп кидали жаренные на масле овощи и свиные рёбрышки. Всё, что не годилось под засолку, попадало в суп. Немного позже начали задумываться о добавлении в блюдо злаков и бобов. Но в основном суп был овощной и в него макали кусочек чёрствого хлеба. До сих пор в Италии существует выражение *“bagnare una zuppa”* и *“inzuppare il pane”* (размачивать хлеб в супе). После было принято обязательно добавлять в жидкость мясные ингредиенты, чтобы она имела в себе как можно больше жиров и углеводов.



Появление пасты



История происхождения макарон увлекательна не только благодаря интересным фактам, но и мифам, легендам, окружающим их. Существуют легенды, относящие создание макарон ко временам древних римлян, приписывавших их создание Богам.



Древние источники утверждают, что придумали макароны в Китае и Марко Поло привез их в Италию в 1292 г н.э. Однако, когда Марко сказал, что "открыл" макароны в Китае, стало подразумеваться, что он обнаружил что-то новое, хотя на самом деле он обнаружил, что у китайцев есть макароны "такие же как у нас".





Сорта пасты

Лазанья

Спагетти и макарон

Равиоли





Лазанья

Хотя сегодня и принято считать, что лазанья истинная итальянка, ее родословную пытаются отстаивать англичане и даже скандинавы! Первый письменный задокументированный итальянский рецепт лазаньи был обнаружен в анонимной рукописи 14-го века, найденной в окрестностях Неаполя. Рукопись получила название Liber de coquina (Кулинарная книга).





История названия лазаньи

Родоначальница лазаньи представляла собой плоскую круглую лепешку из пшеничного хлеба. Такую лепешку пекли греки и называли ее «*laganon*». Римляне, впоследствии перенявшие у греков их хлеб, стали резать его на полосы и называть *lagani*. До сих пор в некоторых областях Италии широкую плоскую пасту, известную во всем мире как тальятелле, так и зовут – лагана.





По другой этимологической версии, слово «лазанья» происходит от греческого *«lasanon»*, что в переводе означает *«горшковая печь»*. Римляне заимствовали это слово, превратив его в *«lasanum»*, которым называли собственно посуду, в которой готовились «предки» лазаньи. Постепенно название посуды перешло и на само блюдо. Так на свет и родилась «лазанья».





Рецепт средневековой лазаньи

Согласно рецепту, в средние века лазанью готовили следующим образом: отваривали в кипящей воде листы теста, прослаивали их молотыми специями и тертым сыром. Под специями вероятнее всего подразумевались соль, перец и сахар, но возможно и комбинация корицы, гвоздики, мускатного ореха и шафрана. К тому времени средневековые итальянцы были знакомы с этими приправами.





Пельмени по-итальянски или паста с начинкой?

На счет происхождения этого блюда существует несколько версий. Одна из них гласит, что равиоли были завезены итальянским путешественником Марко Поло из Китая. Он посетил китайскую провинцию Сычуань и попробовал там блюдо под названием «Хунтун». В Италии повара изменили название из «Хунтун» на «Равиоли», после чего это название осталось неизменным по сегодняшний день. Но эта версия в истории кулинарии остается под вопросом, так как в итальянской литературе первые упоминание о равиолях приходится на 13 век, до приезда Марко Поло из Китая.

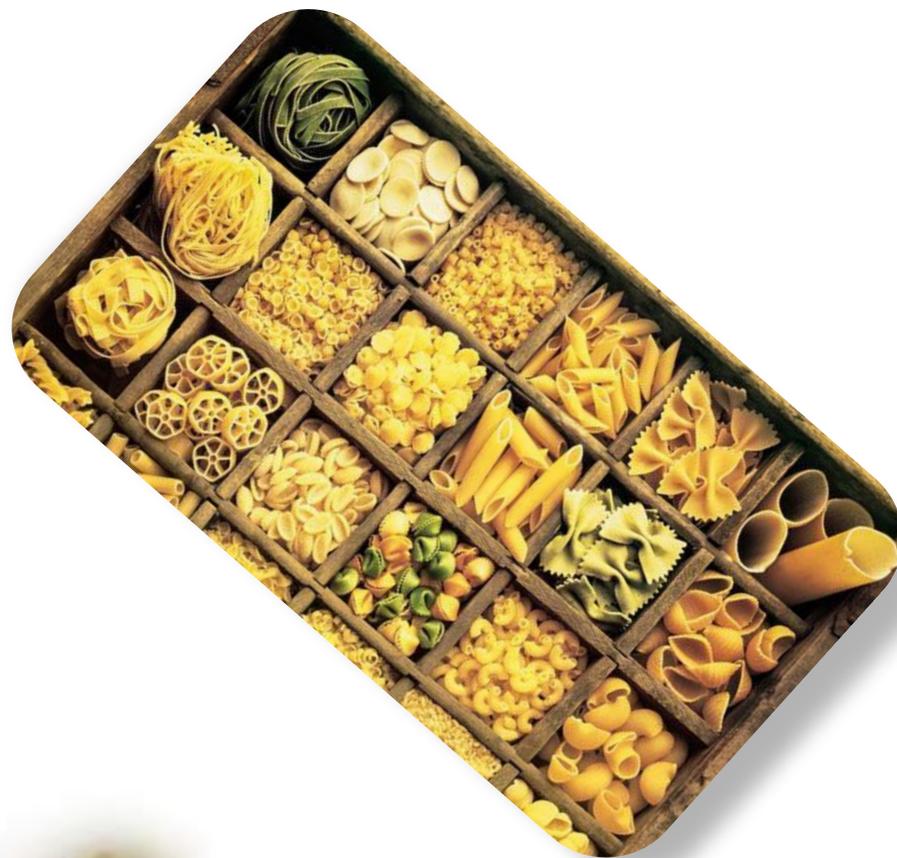




Недавно историки в письмах 14 века обнаружили описание рецепта вареного теста, фаршированного сыром и яйцами. Но это были **raffyolys**, известные с **1440 года**. Само слово **ravioli** попало в словари только в **1841** году и дословно означало «обернуть». Интересный факт, что в Помпеях нашли скалку для раскатывания пасты. Она ничем не отличалась от тех, которые используются сейчас для приготовления ravioli.

Макароны и спагетти

Макароны бывают разных видов: сверхдлинные, длинные и короткие. Их производят из ржаной, гречневой, соевой, рисовой муки, однако чаще всего макароны делают из пшеничной муки. В этом последнем случае также существует известное разграничение: на макароны из муки твёрдых сортов пшеницы, мягких сортов и, наконец, изделия из смешанных сортов, чаще всего встречающиеся.





Разнообразие в семействе макарон обеспечивается за счёт степени размельчения муки, начиная от полнозернистой и кончая очищенными светлыми сортами. Кроме того, для производства макарон применяется так же крупа.



История названия

Индийцы и арабы начали употреблять макароны с 1200 года нашей эры. Удивительней всего, что слова *sevika* (ind) и *rishta* (arb), которыми тогдашние индусы и арабы называли макароны, имеют одинаковое значение – *нить*. Более того, итальянские *spaghetti*, произошедшие от слова *spago*, переводятся как «нитеобразные».



Первая кулинарная книга



Первая кулинарная книга была написана в Англии в 1390 году по приказу Ричарда II и содержала в себе почти все рецепты блюд, которые тогда были придуманы уже. Называлась она «The Forme of Cury»



Вилка, которую мы знаем



С появлением пасты пришлось придумывать новый прибор для употребления продукта, так как деревянное «**шило**» (вилка с тремя зубцами) было не очень удобно, а поедая пасту руками можно было испачкать дорогую одежду. Выход был найден при дворе короля **Фердинанда II**. Именно его придворные придумали укоротить «шило» и добавить ему ещё один зубчик. В таком виде вилка сохранилась до наших дней.



Список источников

- Джованни Ребора. Происхождение вилки. История правильной еды. – М.: КоЛибри, 2007
 - Маурице Кирш. Превосходное тесто. Макароны. - Warszawski Dom Wydawniczy: Вид, Воениздат 1994
 - Пельмени по-итальянски или паста с начинкой?
<http://ctc.ru/rus/projects/show/76527/news/98325.html>. 13 ноября 2013
 - История происхождения макарон. <http://kuking.net/>
 - Historia de la pasta
<http://www.todalapasta.com/historia-de-la-pasta/#more-358>
 - Belos. Равиоли. История их появления.
<http://varpobeda.com.ua/>. 18 мая 2013
 - Woman's day. Лазанья: история и родословная.
<http://www.wday.ru/dom-eda/kuhni-mira/lazanya-italyanskaya-kuxnya/>
- 