

Maccheroni znaczy makaron

Makaron to po włosku *pasta* lub *maccheroni*. W dawnych czasach pomagał on przetrwać okresy głodu przed żniwami, był idealnym prowiantem na morskie podróże oraz gorsze lata. Historia pochodzenia makaronu jest zawiła i chyba nigdy nie zostanie do końca wyjaśniona. Jak każde genialne odkrycie, również to ma wielu ojców.

O pierwszeństwo biją się tu przede wszystkim Chińczycy, Arabowie, Włosi i Grecy. Ci pierwsi, jako dowód przedstawiają pochodzącą sprzed czterech tysięcy lat, znalezioną nad brzegiem Żółtej Rzeki czarkę. W jej wnętrzu zachowały się ślady pokarmu, którym był właśnie makaron.

W I wieku n.e. również Rzymianie znali już ciasto zagniatane z mąki i wody. Płaskie szerokie pasy zwane „lagana” były powszechnie wypiekane i stanowiły zapowiedź dzisiejszej lasagne. Według mitów makaron był dziełem boga ognia Wulkana. Pewne jest, że maccheroni produkowano na szeroką skalę w XII w. w Palermo. Długie nitki ciasta były suszone, a następnie eksportowane drogą morską m.in. do Kalabrii.

Początkowo makaron wyrabiali siedzący na długich ławach mężczyźni, którzy zagniatali ciasto stopami. Dopiero w XII w. inżynier Cesare Spadaccini skonstruował maszynę z brązu, która naśladowała ludzką pracę.

Zastosowanie owego wynalazku, pociągnęło za sobą kolejną zmianę - do ciasta zaczęto dodawać zamiast zimnej wody ciepłą, dzięki czemu wszystkie skład-

niki lepiej się łączyły w jednolitą masę.

Pierwsza fabryka makaronu została otwarta w Wenecji w XVIII w. Jej właścicielem był Paolo Adami, który do produkcji zastosował metalową prasę. W XIX w. maccheroni był wytwarzany na skalę przemysłową. Umaszynowiono cały proces, ręczne sita zostały zastąpione przez mechaniczne, stworzono prasę hydrauliczną oraz młyn parowy.

Nowe technologie umożliwiły tworzenie w matrycach precyzyjnych nacięć, dzięki którym makaron mógł przybierać kształty świderków, muszelek czy wstążek. Początkowo maccheroni był spożywany jako samodzielna potrawa, bez żadnych dodatków, przypraw czy sera. Niezwykle dziś popularny sos pomidorowy zaczęto dodawać do niego

dopiero w XVII w. Przygotowywany był w garnku i doprawiany bazylią oraz solą. Jako pierwsi pastę z pomidorami zaczęli serwować uliczni sprzedawcy na południu Włoch.

Choć dziś makaron jadeny jest na całym świecie, nadal największą popularnością cieszy się we Włoszech. Dla południowców ważny jest nie tylko sposób jego gotowania i podawania, ale również kształt. Niewielkie gwiazdeczki, muszle, rurki, świderki, kapelusze czy podłużne nitki – nie sposób wymienić wszystkich form, gdyż jest ich przeszło 600.

Poza typowym, jasnożółtym kolorem spotkać możemy i czarny makaron barwiony wydzieliną kałamarnicy, zielony z dodatkiem szpinaku, czy czerwony dzięki pomidorom. Włosi twierdzą, iż żaden z kształtów nie jest przypadkowy, za powstaniem wielu z nich stoją legendy wywodzące się z historii lub mitologii rzymskiej.

Tortellini symbolizuje pępek bogini Wenus, tagliatelle fryzurę Lukrecji Boreii, a makaron marilla został zaprojektowany na specjalne zlecenie przez konstruktora samochodów, aby mógł wchłonąć jak największą ilość sosu.

Na koniec dobra rada dla osób kosztujących makaron w towarzystwie rodowitych Włochów – pod żadnym pozorem nie nazywajcie ich kluskami! ■



Rodzaje włoskich makaronów



Ziti - gładkie rurki o pionowo ściętych końcach



Penne lisce - gładkie rurki o ukośnie ściętych końcach



Penne rigate - krótkie, karbowane rurki o ukośnie ściętych końcach



Rigatoni - karbowany makaron w kształcie rurek o średnicy ok. 13 mm i długości ok. 60 mm



Fusilli - spirale z dwóch skręconych pasów makaronu. Często farbowane na różne kolory.



Conchiglie - karbowane muszle o gładkich brzegach podawane do gęstych sosów



Tagliatelle - popularne wstążki średniej szerokości, przeważnie zwinięte w gniazda



Pappardelle - najszerszy rodzaj wstążek o przekroju ok. 12 mm



Gemelli - "bliźnięta" to pojedyncze, spiralnie skręcone nitki makaronu



Stelline (gwiazdki) i **anelli** (pierścionki) to typowe rodzaje makaronów podawanych do bulionów i zup



Fusilli bucati - nitki makaronu skręcone w sprężynki, mogą mieć różną długość i stopień skręcenia



Farfalle - kokardki szerokości ok. 35 mm

Sieć Presto na Salonie Franchisingu

W tym roku Presto Pizzeria-Trattoria zadebiutowała na Salonie Franchisingu, organizowanym w ramach warszawskich targów Twoje Pieniądże. To już siódma edycja największej tego typu imprezy w Polsce. W tym roku na targach zaprezentowało się przeszło 40 firm franchyzowych, a odwiedziło je kilka tysięcy zwiedzających zainteresowanych rozpoczęciem własnego biznesu w oparciu o system licencyjny.

Pomimo niesprzyjającej pogody, wiele osób znalazło czas, by odwiedzić stoisko sieci Presto.

"W ciągu trzech dni udało nam się spotkać nie tylko z osobami szukającymi pomysłu na własny biznes, ale i z prawdziwymi miłośnikami Włoch i kuchni południa." - mówi Agata Zarębska, specjalista ds. franchyzy Presto Pizzeria-Trattoria. "Cieszymy się, iż nasza oferta spotkała się z tak dużym zainteresowaniem odwiedzających i mamy nadzieję, że już wkrótce nowe restauracje Presto wzbogacą gastronomiczną mapę Polski." ■



Zdradzamy przepis z nowej promocji Presto!

W najnowszej promocji sieci restauracji Presto skosztować możecie wyśmienitych makaronów z różnych stron świata. Teraz możecie przyrządzić je także w domu. Podajemy przepis na tagliatelle z kurczakiem w tajskim stylu.

Składniki na 2 - 3 porcje:

- 300 g makaronu tagliatelle
- 200 g piersi kurczaka
- 5 różyczek brokułów
- 1/2 papryki świeżej lub konserwowej
- 5 niedużych pieczarek
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała cebula
- 1 łyżeczka imbiru w proszku lub 1/2 łyżeczki świeżego
- 1 mała papryka chili

Makaron gotujemy al dente w dużej ilości osolonej wody. Pierś kurczaka kroimy w cienkie plasterki, siekamy cebulę, czosnek i papryczkę chili. Wszystkie warzywa dokładnie myjemy, rozdzielamy różyczki brokułów, paprykę i pieczarki kroimy w paski.

Na patelni rozgrzewamy olej lub oliwę, wrzucamy plasty kurczaka, cebulę, czosnek i papryczkę chili i smażymy razem kilka minut aż składniki lekko się zrumienią.

Dodajemy pieczarki, brokoły, paprykę i imbir. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i chwilę smażymy, aby smaki się połączyły.

Na patelnię wrzucamy ugotowany i odcedzony makaron i podgrzewamy razem z pozostałymi składnikami przez minutę.

Smacznego! ■



Presto Pizzeria-Trattoria

Presto to miejsca łączące w sobie elementy włoskiej restauracji i pizzerii. Wyróżnia nas doskonały smak klasycznych potraw z Italii, niepowtarzalny wystrój nawiązujący wyglądem i atmosferą do włoskich trattorii i oryginalny, opalany drewnem piec do pizzy. W wybranych lokalach organizujemy:

- Przyjęcia okolicznościowe (chrzcziny, komunie)
- Imprezy firmowe,
- Spotkania biznesowe

O szczegóły pytaj w lokalu. Zachęcamy także do składania zamówień telefonicznych. Osoby zainteresowane poprowadzeniem własnej restauracji Presto zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą franchyzową na www.pizzeriapresto.pl.



Gdzie nas znajdziesz?

Łódź

ul. Piotrkowska 27
tel. 042 634 23 13

Łódź

ul. Piotrkowska 67
tel. 042 630 88 83

Łódź

ul. Piotrkowska 142
tel. 042 637 37 99

Łódź

ul. Maratońska 67/69
tel. 042 258 66 44

Łomża

ul. Polowa 6
tel. 086 472 30 26

Aleksandrów Łódzki

ul. Wojska Polskiego 12
tel. 042 712 02 00

Bełchatów

Plac Wolności 2
tel. 044 633 20 19

Płock

Stary Rynek 6
tel. 024 367 69 67

Poznań

ul. Klasztorna 17/18
tel. 061 852 52 28

Olkusz - otwarcie wkrótce

ul. Szpitalna 40a
tel. 032 754 32 20

Za pomoc w przygotowaniu magazynu dziękujemy:

