

Паста «haute couture» | Pâtes "haute couture"

Author: Ольга Юркина, [Женева](#) , 29.06.2009.



© N.E.A.C.

Макаронеры теперь не просто в моде, а в высокой моде. Над разработкой новых сортов работают, как над произведениями искусства.

Les pâtes se mettent à la haute couture. L'élaboration de nouvelles variétés s'apparente à la production d'une oeuvre d'art.

Pâtes "haute couture"

От упаковки первоклассного дизайна до причудливых лепных форм, от роскошной цветовой палитры до редкостных вкусовых сочетаний, - искусство изготовления макарон становится не менее изысканным, чем ювелирное. Тонкая ручная работа, диковинная узорная резьба, инкрустации из трав и специй: итальянская паста, родившаяся в народе, становится Прекрасной Леди высокой кухни.

Фантазии кулинарных модельеров в последнее время нет границ. В моде - сбалансированное питание и балластные вещества, а потому среди новинок - «казаречче» из гречихи, «ракушки» из полбы и «пене ригате» из необыкновенно полезного амаранта или квиноа, зернового наследия индейцев Южной Америки. И производители, и поставщики сходятся в том, что паста из цельного зерна - продукт будущего. Торговая сеть Coop только что запустила в продажу новую гамму био-макарон, которая пользуется невероятным успехом у покупателей. Ведь зерновые не

повышают уровень холестерина в крови и богаты антиоксидантами, борющимися со свободными радикалами в организме.

Последние годы итальянские макаронные фабрики проводят все больше исследований на почве злаков – молекулярных и этнических: тестируются новые сорта, создаются ремейки на основе давно забытых старых – индейского квиноа, полбы или твердой пшеницы «Таганрог». Да-да, оказывается, когда-то в городе на берегу Азовского моря производили пшеницу, которую сами итальянцы признавали «королевской» для приготовления макаронных изделий. Из Лигурии в Нью-Йорк экспортировалась паста из таганрогской пшеницы, считавшейся знаком высшего качества. Но после революции 1917 года экспорт зерна из России был полностью прекращен, и, в конечном счете, это привело и к утрате драгоценного сорта.

Швейцария не отстает от своей средиземноморской соседки. Недалеко от Локарно, в кантоне Тичино, небольшое семейное предприятие Pasta Simona, основанное в 1938 году мельником Альберто Симона, продолжает готовить необыкновенно вкусную пасту по традициям итальянских мануфактур начала XX века.

Романдская Швейцария, в отличие от Тичино, не может похвастаться узкими родственными связями с Италией, но и здесь макаронные эксперименты идут полным ходом. В кантонах Во и Женева активисты взялись за разведение твердых сортов зерна. Фермер Алан Вюльями и предприниматель Родерик Мерлини предприняли поиски «новых ощущений» на макаронном поприще. Они испробовали самые экстремальные сочетания – включая пасту с вишней и виноградным вареньем, чтобы найти, наконец-таки, эликсир гурманов. В 2008 году были выпущены три «пилотных» сорта каппеллини Мерлини (в форме заостренных шляпок) - с семечками, мякотью кабачка и смесью какао и красного перца. Впечатляет?

В Женеве – своя «домашняя паста», изготавливаемая Кристофом Боссоном по старинке. Видимо, вкус к хорошим макаронам передался Боссону от бабушки-итальянки, и он решил открыть собственное предприятие со скромным названием 380 – по номеру литейной формы. А форма его макарон – казареччи.

Не по итальянской, а по немецкой и эльзасской традиции «шпетцли» делает свою пасту фермер Жак Хофер из Шезо-Нореа (Во). Тесто для марки GalliPâtes производят из свежих деревенских яиц. А оригинальные сочетания – гордость марки: макароны с красным стручковым перцем, шафраном, карри, имбирем, всего более пятнадцати экзотических цветных сортов, радующих глаз и небо.

«Красота будет съедобной или ей не быть», - утверждал Сальвадор Дали. Подобная эстетика, видимо, по сердцу пришлась современным кулинарам.

Попробуйте свои силы в приготовлении домашней пасты!

Каннеллони фаршированные

На 4-6 порций Вам потребуется:

Для теста:

150 г муки + мука для раскатывания теста

150 г муки из твердых сортов пшеницы

2 яйца

соль

Для начинки:

500 г мясного жаркого (например, в красном вине)

100 г тертого сыра качокавалло или пекорино

мускатный орех

соль, свежемолотый черный перец по вкусу

Кроме того:

соль

2-3 ст. л. растительного масла

5 ст. л. оливкового масла

2 яйца

Приготовление:

1. Тесто: высыпать муку на рабочий стол, в середине сделать углубление. В углубление положить яйца и 1/2 ч. л. соли. Месить тесто с добавлением около 100 мл теплой воды. Должно получиться гладкое и эластичное тесто. Накрыть тесто салфеткой и оставить на 20 мин.
2. Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 2 мм. Нарезать квадраты величиной 10 см.
3. Налить в большую кастрюлю 3 л воды и 2-3 ст. л. растительного масла, довести до кипения. Квадраты из теста варить в течение 5 мин., осторожно вынуть из воды шумовкой, окунуть в холодную воду, а затем разложить на рабочем столе.
4. Рагу пропустить через мясорубку, положить в сковороду, добавить половину соуса от жаркого и тушить 5 мин. Посыпать мускатным орехом, посолить и поперчить по вкусу.
5. Взять глубокую форму с плоским дном, налить на дно 3 ст. л. оливкового масла. Духовку нагреть до 200°C. На каждый квадрат из теста положить по 2 ст. л. мясной начинки, посыпать 1 ч. л. тертого сыра и завернуть в рулетик.
6. Рулетики разложить в форму, полить соусом от жаркого и посыпать оставшимся сыром. Форму поставить в духовку, выпекать 15 мин., затем вытащить, полить каннеллони взбитыми яйцами и выпекать еще 5 мин.
7. Подавать к столу можно с соусом бешамель.

Тальятелли домашнего приготовления в сливочно-грибном соусе

Вам потребуется на 4-6 порций:

Для теста:

400 г муки + мука для раскатывания теста

100 г шпината

4 яйца

1 ст. л. оливкового масла

соль

Для соуса:

100 г ветчины

300 г свежих грибов (шампиньоны, белые грибы, лисички)

1/2 лимона (сок)

1/2 пучка петрушки

1/2 пучка базилика

200 г 30% сливок
150 мл мясного бульона
1 зубчик чеснока
1,5 ст. л. сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец по вкусу

50 г тертого пармезана

1. Для зеленого теста: шпинат вымыть. В большую кастрюлю налить 2 л подсоленной воды, довести до кипения. Шпинат опустить на 1 мин. в кипящую воду, затем ополоснуть холодной водой, отжать и измельчить в миксере.
2. Зеленое и белое тесто: муку горкой высыпать на рабочий стол, сделать в центре углубление. В углубление положить яйца, оливковое масло и 1/2 ч. л. соли. Месить тесто, пока оно не станет гладким и эластичным. 1/3 теста отделить и смешать со шпинатом. Накрывать тесто полотенцем и оставить на 20 мин.
3. Тесто тонко раскатать и оставить подсохнуть.
4. Для соуса: ветчину нарезать на тонкие полоски. Грибы вымыть, нарезать на тонкие пластинки и смешать с 1 ст. л. лимонного сока.
5. В сотейник положить 1/2 ст. л. сливочного масла, чеснок поджарить на масле. Добавить сливки и бульон и варить, пока соус не загустеет.
6. Тесто неплотно свернуть в рулет и острым ножом нарезать на полоски шириной 0,5 см (лучше использовать машинку для приготовления свежей пасты). Тальятелле положить на присыпанное мукой полотенце. В большой кастрюле вскипятить 4 л подсоленной воды.
7. В сковороде растопить 1 ст. л. сливочного масла и обжарить грибы. Петрушку мелко нарезать, смешать с ветчиной и грибами и потушить на слабом огне. Посолить и поперчить.
8. Тальятелле опустить в кипящую воду на 7-8 мин. Сливочный соус посолить, поперчить и вылить на тальятелле. Сверху положить грибы с ветчиной и украсить листочками базилика. Поперчить и посыпать тертым пармезаном.

Приятного аппетита!

В статье использованы материалы из газеты [Le Temps](#)

Множество интересных рецептов приготовления пасты Вы найдете на сайте www.cucinaitaliana.ru

[Женева](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/pasta-haute-couture>