

ГОЛИБ САИДОВ

Паста и пицца

ИЗ ЦИКЛА «РЕСТОРАН НА ДОМУ»



Голиб Саидов

**Паста и пицца. Из цикла
«Ресторан на дому»**

«Издательские решения»

Саидов Г.

Паста и пицца. Из цикла «Ресторан на дому» / Г. Саидов —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-740369-0

Очередная книга из цикла «Ресторан на дому» посвящена самому широкому кругу читателей, равнодушных к ресторанным блюдам и к итальянской кухне в частности. Вполне доступные и несложные рецепты, освоить которые не составит особого труда для обычной хозяйки в домашних условиях.

ISBN 978-5-44-740369-0

© Саидов Г.
© Издательские решения

Содержание

Паста	6
Предисловие	7
Советы и предостережения	9
Пасты: самое общее	12
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Паста и пицца Из цикла «Ресторан на дому»

Голиб Саидов

© Голиб Саидов, 2017

ISBN 978-5-4474-0369-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Паста



Предисловие

*«С точки зрения банальной эрудиции каждый локальный индивидуум, метавизируя абстракцию, не должен пренебрегать критериями утопического субъективизма»
(Из расхожего фразетворчества)*

Как любила говаривать одна моя знакомая, вся жизнь которой была неразрывно связана с научными трудами, рефератами и разного рода диссертациями, «суметь донести до слушателя самые высокие идеи и понятия посредством обыкновенной речи – это великое искусство».

Всецело оставаясь преданной и верной науке и научному слову, Галина Николаевна на дух не переносила вычурного слога, витиеватых терминов и фраз там, где этого легко можно было избежать, свободно и легко излагая свои мысли, пользуясь обычным русским языком.

– Если не вдаваться в дебри философии и лингвистики, то любую идею или мысль здравомыслящий человек вполне реально способен донести до своего собеседника не прибегая (за редким исключением) к специальной научной терминологии – довольно часто повторяла она.

И я с ней согласен на все сто.

Всё это я говорю к тому, что в последние годы мне достаточно часто приходится сталкиваться с подобного рода вещами, практически на каждом шагу. За примерами далеко ходить не надо. Взять, хотя бы, ту же самую кулинарию. Каких только терминов не вошло в наш лексикон за последние 10 – 15 лет?!

Про то, что обыкновенный комплексный обед уже прочно обосновался в любом меню как «бизнес-ланч», уже даже и говорить как-то неудобно. Здесь, полагаю, ещё более-менее для нашего человека ясно: видимо, вчерашний «пролетарий» по мановению волшебной палочки (сверху) внезапно преобразился в «бизнесмена». Никак не меньше.

Воскресные пикники, с выездом на природу, на так называемые «шашлыки», которые руководители контор ещё совсем недавно устраивали для своих сотрудников, с чьей-то легкой руки в одночасье превратились в «корпоративчики» и «стаф-пати». Да и сами эти конторы теперь принято называть не иначе, как «офисы».

И, если раньше, для нормальной работы кафе или ресторана достаточно было иметь шеф-повара и заведующего производством, то теперь без «су-шефа» невозможно себе представить даже самую захудалую забегаловку. Ну, никак нельзя!

А попробуйте раскрыть меню какого-нибудь ресторана? Даю гарантию, что «споткнетесь» на первой же строчке.

И чего вы там не найдете?! Всё! Начиная от «Лаврака», которого одни называют морским волком, другие – родственником щуки, а третьи относят эту рыбу к семейству морских окуней и заканчивая не менее интригующим «Панна котта», который на поверку оказывается обыкновенным кремовым пудингом, основу которого составляют сливки и желатин. Зато – как звучит!

Элементарные самодельные конфеты, которые нашему поколению приходилось в советское время делать достаточно часто, оказывается, есть ни что, иное, как самый настоящий «фадж». Именно так теперь величают этот десерт, приготовленный с помощью сахарной пудры, сливок (молока), с добавлением фруктов или ягод. Добавьте горького шоколада (какао) с кусочками орехов и вот вам, пожалуйста, «шоколадный фадж». Красиво? То-то же: это вам не хрен собачий...

Все это несколько напоминает историю моей молодости.

ТОНКИЕ ГРАНИ

Работал я тогда барменом в «Интуристе». Естественно – молодость... кровь бурлит, ищет выхода. А что в нашем деле главное? Правильно – для достижения поставленных целей и создания раскрепощенной атмосферы необходимо, выдавая всякие банальные остроты и глупости, следить не только за тем, чтобы бокал вашей спутницы всегда был полным, но и ненавязчиво постараться заставить вашу «жертву» периодически пригубить из одного.

Едва заметив, что бокал почти осушен, я тут же попытался «исправить положение».

– Разрешите, долить?

– Что Вы, что Вы?! У меня уже и так – голова кругом...

– Ну, тогда, позвольте – всего лишь, освежить? – осведомлялся я, вспомнив, что у женщин, как правило, какая-то своя, особенная психология. И, как правило, ответом мне почти всегда была дружелюбная улыбка и снисходительный кивок головы собеседницы.

Это для нас с вами – для грубых мужчин – нет никакой разницы между словами «долить» и «освежить». Женщины же, чувствуют гораздо тоньше и ширше...

Обилие непонятных для простого человека специфических терминов столь невыносимо, что заставляет оторвать глаза от меню и оглядеться вокруг («в той ли я ещё стране?»). И только заметив в дальнем углу зала обыкновенную нашу уборщицу, активно вступившую в извечное единоборство со шваброй, немного успокаиваешься и начинаешь понимать, что всё это только слова, слова, слова...

Я, конечно же, понимаю: хочется все-же прожить свою жизнь красиво. А всё красивое, модное и передовое как назло от нас, почему-то, далеко, «там», на «западе». Вот и приходится, порою, слепо копировать всё: начиная от буковок и слов в меню до грандиозных мюзиклов и потрясных шоу.

Однако, пожалуй, я немного отвлекся...

Советы и предостережения

*«...В Африке акулы, в Африке гориллы,
В Африке большие злые крокодилы
Будут вас кусать, бить и обижать, —
Не ходите, дети, в Африку гулять.»*
(К. Чуковский «Айболит»)

Мы, с Юлианом, конечно-же, прекрасно осознаем, что никакая домашняя обстановка не в состоянии заменить специфическую атмосферу ресторана, с четко отрепетированной программой вечера, с живыми артистами, исполнителями и ансамблем музыкантов. Мы только хотим, по возможности, немного разнообразить ваш домашний праздничный стол. И дать понять, что достаточно огромное количество ресторанных блюд совершенно свободно и без особых хлопот можно приготовить прямо на дому. И плюсы этого очевидны.

Другое дело, что существует не меньшее количество таких блюд, которые, при всем желании, вам невозможно приготовить в домашних условиях, поскольку, они требуют не только определенных профессиональных навыков, но и специальной техники, начиная от элементарного блендера и заканчивая сложнейшим специальным оборудованием: паро-конвектоматами со встроенной сложной программой и прочими агрегатами, которые столь же нелепы в доме, как и пианино «Красный Октябрь», выполняющий единственно декоративную функцию во многих мещанских семьях.

Кроме того, обличая сторонников слепого копирования всего иностранного, мы совершенно далеки от «квасного патриотизма» и, поскольку сами работаем в сфере кулинарии, отдаем себе отчет в том, что без специфических терминов не обойтись, когда речь заходит о том или ином блюде или способе его обработки. Это, как говорится, «и ежу понятно». А вот, что бывает, порою, непонятно и чего (кого) следует остерегаться – об этом стоит немного поговорить особо.

«Век живи – век учись». Очень жизненная поговорка, которую никогда не следует упускать из виду...

У Александра Аркадьевича Галича – одного из моих самых любимых и почитаемых классиков – есть замечательное стихотворение, отдельные строчки из которого я не могу не процитировать:

Не бойтесь тюрьмы, не бойтесь сумы,
Не бойтесь мора и глада,
А бойтесь единственно только того,
Кто скажет: «Я знаю, как надо!»

И, несмотря на то, что сказанное поэтом подразумевает иной – политический – подтекст, тем не менее, оно остается актуальным и по отношению к нашему случаю.

Проработав более четверти лет в различных ресторанах и кафе Питера и вдобавок, никогда не считая себя настоящим поваром, я извлек из своего опыта только одно – поистине, совершенству нет предела. Вот почему, меня всегда поражали дилетанты от кулинарии, которые выучив пару-тройку рецептов, осмеливались давать свои «профессиональные» советы, бесцеремонно вваливаясь на солидные форумы и сайты, раскинутые на просторах интернета.

Благо дело, что не везде подобным личностям всё сходит с рук. Существует немало действительно профессиональных групп и сообществ, члены которых в самозабвенном угаре отстаивая интересы своей профессии способны стереть в порошок любого всезнайку. Одним из таких, является кулинарное сообщество «kitchen_nah», где за попытку указать пальцем на что-либо, вы рискуете остаться без руки. Сообщество и в самом деле жесткое и не терпящее дилетантства. Соответственно и отношение к нему неоднозначное. Вот только некоторые высказывания и оценки, что попали в поле моего зрения:

«...китченнах был бы хорош, если б не вечные грызня и снобизм... хотя иногда за этим забавно наблюдать... " (<http://forum.md/Discuss.aspx?id=931504>)

«Обожаю китченнах!» (<http://deadpinkelefant.diary.ru/p59372537.htm>)

«Этот китченнах, скажу я тебе, такое змеиное гнездо, что любого дорого! Морды в кровь друг другу бьют за майонез... " (<http://community.livejournal.com/egyptclub/19092.html>)

«Единственное место, где, я знаю, что есть люди, которые разбираются – это китченнах.» (<http://besedka.co.il/index.php?act=Print&client=printer&f=15&t=9002>)

«Я китченнах очень люблю, но посты писать побаиваюсь...» (<http://ptitsalira.livejournal.com/12306.html?thread=197650>)

«...толку никакого, это верно. Большинство людей просто не умеют спорить, оставаясь в рамках приличий и не переходя на личности. Всё норовят сразу в морду дать. Впрочем, внешняя политика России – не исключение» (<http://ymnic.livejournal.com/1402.html>)

Вот такие пирожки...

Чего там говорить: и в самом деле забавное сообщество. Красная тряпка на быка действует гораздо спокойнее, нежели нечаянно произнесенное там слово «майонез». Если вы склонны к мазохизму или вам просто надоело жить, предлагаю вам самый верный способ, избавиться от жизни: встряните на страницах данного сообщества с каким-нибудь «оригинальным» рецептиком, типа «мяса по-французски» или «крабовым салатиком», из крабовых палочек и майонеза. Неплохо будет, если вы подо всё это подведете ещё и научную базу, а также, попытаетесь как-нибудь обосновать свое нововведение. За родственников ваших (вплоть до седьмого колена) ничего сказать не могу, но то, что сами в ту же секунду будете закатаны в асфальт, это я вам гарантирую.

Помнится, года с два тому назад, сунулся я по неосторожности... чего-то изволил вякнуть... Ответ не заставил себя долго ждать: мою солянку обозвали «говном», правда, добавив: «К сожалению, своих почитателей Вы приобретете». Смеялся долго и от души. Всерьез воспринимать их трудно, поскольку о культуре диспута здесь не может быть и речи. И, тем не менее, люблю я иногда послушать злых и остроумных людей. Видимо, подобный эпатаж публики и является той самой неотъемлемой частью имиджа данного сообщества, что делает его скандально известным.

Справедливости ради следует отметить, что именно здесь я почерпнул для себя очень много полезной информации. За это им можно многое простить.

Отдельные пассажи, граничащие с классикой, вряд ли могут оставить равнодушным истинных ценителей русской словесности. Позволю привести только парочку фрагментов, от которых я просто млею:

katerinishe Когда я увидела эти фотографии картошки то думала что вы делали по другому. Можно сырую картошку положить между двух досок и порезать на слои, но не до конца. Вид сверху как у вашей картошки. сбрызнуть маслом, посолить и посыпать сухарями с сыром... И в духовку

mad_crab Да! Обязательно положить картошку меж двух досок и распилить, но не до конца. Подаётся с опилками. Мадам, а что мешает обойтись одной доской? В чём хитрость и смысл?

katerinishe А смысл в том что бы у вас белок в мозгу свернулся от перенапряжения.

mad_crab А мне -то показалось, что главным смыслом вашего спасания было продемонстрировать неумение владеть ножом и сколь-нибудь понятно выражать мысли...

anatom4u если конина жирная, то можно и без свинины. или добавить побольше соуса и почаще поливать жиром.

ebobat Казахи всю зиму в сырой земле коня хранят и в х#й не дуют.

gotta а весной достают и запрягают...

nikita_babenko ...радостно дуя в х#й!

gotta вы правильно меня поняли...

Что тут можно добавить? «Башорг» – отдыхает...

Ну вот, я вновь (как всегда!) отвлекся...

Пасты: самое общее

– *А в тюрьме сейчас ужин: макароны...*
(Из к-ф «Джентльмены удачи»)

Признаться, я и сам до недавнего времени не имел о пастах никакого представления. Да и само слово ассоциировалось у меня только с жестяными томатными банками, длинные ряды которых некогда придавливали своим корпусом полупустые прилавки советских магазинов.

И вот теперь, когда благодаря Юлиану этот пробел в образовании частично восполнен, я вместе со своим товарищем приглашаю вас открыть для себя мир макарон – одну из важных составляющих итальянской кухни. По ходу повествования мы постараемся наряду с демонстрацией того или иного этапа приготовления, разъяснить также и значение некоторых терминов и слов, исходный смысл которых поможет вам снять завесу таинственности и подтолкнет к более глубокому изучению традиций и быта этого замечательного и жизнерадостного народа.

Слово «паста», в переводе с итальянского означает «тесто».

Вообще-то, условно все пасты можно разделить на две категории: «pasta fresca» или домашняя паста, приготовленная из теста и «pasta secca» (произведенная промышленным способом). Однако мы с вами не будем вдаваться в эти нюансы и тонкости. В нашем случае, мы будем пользоваться пастами второго типа, дабы облегчить сам процесс готовки. Они имеются в продаже почти во всех регионах России, так что проблем с их приобретением возникнуть не должно. Правда, заранее должны вас предупредить, что стоят они на порядок дороже наших макаронных изделий.

Зато следует подчеркнуть их немаловажный плюс, который по достоинству смогут оценить те, кто боится поправиться: употребление этих паст никак не отразится на стройности вашей фигуры и не позволит увеличиться вашему весу, поскольку исходным сырьем является пшеница твердых сортов, которая содержит больше белка и клейковины и меньше крахмала.

Обилие непонятных названий и иностранных словосочетаний в меню, порою, вполне обоснованно может вызвать некий испуг и неприятие, однако, не следует этого бояться. Все эти трудно выговариваемые конкильоне, феттуччини, тальятелле, фузилли, лингвини, печутелли, каннелони, ригаттони, маникотти, фарфале и ещё куча всяких других наименований, всё это не что иное, как те же самые макароны, только имеющие самую различную форму. То есть, грубо говоря, мы с вами знаем только белое и черное (вермишель и макароны), в то время, как у итальянцев глаз устроен несколько иначе, как у кошки, которая различает более двадцати пяти оттенков только серого цвета.



Разновидностей этих паст в Италии более шестисот! И несмотря на такой ассортимент, «настоящую пасту» вам попробовать не удастся, поскольку по одной из существующих версий она изготавливалась из специального сорта твёрдой пшеницы, которую Джузеппе Гарибальди завез из Крыма в Италию. Однако, весь запас этого сорта зерна был съеден во время страшного голода в первые же годы становления советской власти. Надо же: и тут не обошлось без большевиков!

Мы с Юлианом решили поместить фотографии лишь некоторых из разновидностей этих паст, чтобы вы имели общее представление. Если же кому-то захочется поглубже ознакомиться со всеми имеющимися разновидностями паст, то мы советуем набрать в любой из поисковых систем одно-единственное слово «паста». И вам, в ту же секунду наряду с многочисленными зубными пастами и щетками, беспристрастный компьютер непременно выдаст и то, что вы ищите.

Поскольку, как говаривал Козьма Прутков «нельзя объять необъятное», то мы с Юлианом решили ограничиться тремя-пятью названиями паст, что будет вполне достаточно для начала. Со всеми остальными вы можете поэкспериментировать сами.

Как правило, почти все блюда, которые можно отнести к этой категории, состоят как бы из двух компонентов: это в первую очередь сами макароны, отваренные в кипящей подсоленной воде с добавлением оливкового масла и, собственно, начинки к ним. Это самый распространенный способ приготовления. Следует, однако, учесть, что не все пасты варятся одинаково по времени и это очень важный момент! Если дома, мы можем бухнуть пачку макарон в кастрюлю с водой и, завалившись на диван, наслаждаться футболом, то здесь такое не прокатит. Более того, на каждой упаковке обычно указывается краткая инструкция по приготовлению, игнорировать которую ни в коем случае нельзя.

Как правильно отваривать пасту?

Как я убедился лично, пробежавшись по интернету, единого мнения тут нет, хотя в самых общих чертах почти все повара единодушны. Мы будем исходить из стандартной пачки (500 г), которую можно приобрести почти в любом супермаркете или продовольственном магазине. Для пущей наглядности, размещаем фотографию, где изображено – как именно могут выглядеть эти полуфабрикаты и в каких упаковках они продаются. Естественно, что упаковки могут выглядеть и иначе. Это не суть.

Предположим, нам необходимо сварить пачку спагетти. Для этого, прежде всего, следует поставить кастрюлю (не эмалированную) на плиту, наполнить её на 3/4 водой и включить конфорку. Желательно, чтобы кастрюля была с большим диаметром. В идеале, намного удобнее пользоваться специальными прямоугольными кюветами из нержавеющей стали, которые по своей длине как раз вровень с длиной сырых полуфабрикатов («спагетти», «лингвини»). И места занимают немного и гораздо экономичнее по времени. Исходите из расчета: на 500 г исходного продукта 3 – 4 л воды.

Как только вода закипела, подсаливаем (1 – 2 чайные ложки вполне достаточно), добавляем пару столовых ложек оливкового масла, хорошенько все размешиваем и опускаем спагетти. Ни в коем случае не пытайтесь ломать «соломинки» пополам, для так называемого «удобства»! Это уже будет не паста, а... черт знает – что.

Первые секунды следует выждать немного, чтобы полуфабрикат полностью погрузился в воду и осторожно помешать его деревянной лопаточкой (можно обыкновенной ложкой). На первой стадии это необходимо для того, чтобы «соломинки» не прилипли ко дну и не «срослись» между собой. Деньги (и причем, немалые!) уже все равно уплочены, а потому вынужденно придется «стоять над душой» и негромко матерясь, периодически их плавно перебирать, словно волосы своей возлюбленной.

Благо, в конкретном случае, стоять придется не более 10 минут. Чуть выше мы уже говорили о том, на каждой пачке имеется подробная инструкция по приготовлению, где обязательно указывается время готовки тех или иных полуфабрикатов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.