

21 Ιανουαρίου 2019

Γιατί οι Ιταλοί δεν σπάνε ποτέ τα μακαρόνια πριν τα βράσουν; Ανακαλύψτε το μυστικό τους!

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μπορεί η Παγκόσμια Ημέρα Ζυμαρικών να καθιερώθηκε το 1998, με στόχο να κάνει γνωστή στο κοινό τη θρεπτική και γευστική αξία των ζυμαρικών, αλλά σίγουρα οι Ιταλοί δεν τη χρειάζονταν ποτέ, αφού η pasta κυλάει στο αίμα τους!

Τα μακαρόνια για τους Ιταλούς δεν είναι απλά ένα είδος τροφής, αλλά αληθινό πάθος, που συμβολίζει την οικογένεια, την παράδοση, το έθνος, την κουλτούρα. Είναι τρόπος ζωής.

Η τεχνική στο μαγείρεμα δε των ζυμαρικών είναι μια ιεροτελεστία για εκείνους, που όπως και να το κάνουμε αποτελούν αυθεντίες, σε σχέση με τον υπόλοιπο πληθυσμό του πλανήτη, που έχει κληρονομήσει συνήθειες από το σπίτι, δυσκολεύεται να απαλλαγεί από αυτές και απογοητεύεται, όταν δεν βλέπει το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Εμείς όμως, που λατρεύουμε την ιταλική pasta σε όλες τις εκδοχές, έχουμε ανακαλύψει ένα βασικό της μυστικό: Οι Ιταλοί δεν σπάνε ποτέ τα μακαρόνια, πριν τα βράσουν!

Το τρικ αυτό είναι καθαρά πρακτικό. Διότι, σύμφωνα με τον ορθό τρόπο κατανάλωσης των ζυμαρικών, αυτά πρέπει να τυλίγονται ως έχουν στο πιρούνι, τόσο για να αποφεύγονται ατυχήματα και λεκέδες, όσο γιατί πολύ απλά αυτό είθισται στην μαγειρική τους κουλτούρα.

Tip: Υποβοηθητικό ρόλο παίζει και η σάλτσα που πρέπει να είναι πάντοτε πηχτή.

Πηγή: www.bovary.gr