

Варка макарон, соление макарон, эмульгирование макарон. Это вещи, о которых стоит подумать.

Иногда на вопрос о еде трудно ответить, а иногда этот вопрос предполагает приготовление великолепного блюда из макарон в домашних условиях.

Главный редактор *TASTE* Мэтт Родбард задался вопросом: **Почему приготовленные на плите ригатони Болоньезе не похожи на ригатони Болоньезе в вашем любимом местном ресторане?** и обратился к своему другу шеф-повару Дэниелу Хольцману. У Мэтта всегда много вопросов о еде и домашней кухне. У Дэниела много мнений о еде и домашней кухне.

Конечно, ваша версия пасты может быть довольно хороша, но ей не хватает гармонии приправ (соли), баланса (кислоты) и насыщенности (жира). Спасибо Дэниелу и Мэтту за то, что позволили нам узнать в чём же дело!

Ответ на самом деле довольно прост и сводится к технике. Великолепная паста получается, когда соус эмульгируется (масло и вода волшебным образом слипаются) и покрывают лапшу именно в тот момент, когда макароны идеально приготовлены. Определить, следовали ли вы этому процессу, довольно легко. Когда вы закончите есть, на дне блюда практически не должно остаться соуса, потому что весь соус прилип к лапше.



Вспомните те ресторанные пасты. Там нет соуса! Но этого не произойдет, если вы сварите спагетти, выложите их на тарелку, а затем залейте половником рагу. Самое сложное — заставить соус прилипнуть к лапше, чтобы в каждом кусочке получалось всего понемногу, и есть простой, часто пропускаемый шаг, который имеет решающее значение: приготовление макарон вместе с соусом.



Очень важны правила взаимодействия. Для каждого соуса существует идеальная форма, и есть несколько рекомендаций по сочетанию: чем гуще соус, тем гуще макароны (маленькие оррекьетти в форме ушей с колбасой и брокколи). Чем жиже

соус, тем тоньше лапша (длинные и тонкие капеллини с чесноком и маслом). Чем толще, тем толще (спагетти карбонара).

А еще есть укромные уголки, изгибы, хребты, скалы и трещины, которые служат для впитывания жидких соусов (пенне алла водка). Если вас это немного сбивает с толку или пугает, то вы будете рады узнать, что любая форма хорошо сочетается с простым томатным соусом.



После того, как вы определились с соусом и макаронами, вам нужно правильно приготовить лапшу. Ошибка номер один, которую допускают домашние повара, — это приготовление макарон в переполненной кастрюле. Пастам нужно место, чтобы плавать. Почему? Температура. Чтобы правильно готовить, вода должна постоянно кипеть; Когда вы кладете в кастрюлю слишком много макарон, это останавливает кипение, удлиняет процесс и позволяет лапше размокнуть, что приводит к липкому и некачественному результату. Лучший способ поддерживать кипение воды — это использовать большой объем воды (1 галлон или 380 миллилитров на каждый фунт (450 грамм) макарон) в большой кастрюле и поддерживать температуру воды выше волшебных 212 градусов по Фаренгейту. Итак, повторим: та штука, когда вы бросаете тонну макарон в небольшую кастрюлю с кипящей водой, то кипящая гидромассажная ванна замолкает. Не делай этого.

Также “помогает” соление воды. Помимо приправ к макаронам во время приготовления, соль ионизируется на частицы, которые мешают молекулам воды, повышая температуру кипения, ускоряя приготовление лапши. Идеальное количество - четверть стакана кошерной соли на галлон воды. Кроме того, если накрыть воду крышкой и посолить ее после того, как она закипит, а не в начале, это значительно ускорит процесс.



Когда ваша большая кастрюля с соленой водой успешно закипит, установите таймер на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке для приготовления аль денте (вкусных и не пережаренных), добавьте макароны и перемешивайте их каждые 30 секунд, чтобы они не закипели, слиплись или осели на дне кастрюли и не сгорели. Да, читатель, вам

нужно следить за тем, как варятся макароны, если вы хотите получить тот конечный результат, который мы обещаем. Хотя это может быть трудно себе представить, но сжечь что-то в кипящей воде в равной степени возможно и неловко, уверяю вас. Как только вода снова закипит, движения воды должно быть достаточно, чтобы постоянно перемешивать лапшу и не давать ей подгорать.

Теперь о золотой технике. Пока макароны готовятся, нагрейте соус в отдельной кастрюле и подготовьте дуршлаг в раковине, чтобы процедить макароны, как только зазвенит таймер. Если вам хочется, вы поместите миски, в которых собираетесь подавать макароны, под сито, чтобы они нагревались за счет стекающей воды из макарон — приятный штрих, но давайте не будем забегать вперед. Когда прозвенит таймер, немедленно (и осторожно) слейте воду с макарон, стряхивая лишнюю воду, и вылейте их обратно в кастрюлю. Что бы вы ни делали и чему бы вас ни научили родители, НЕ ПРОМЫВАЙТЕ макароны. Сопровитляйтесь побуждению.



Залейте сверху готовым соусом, добавьте $\frac{1}{4}$ стакана воды из-под крана (некоторые повара используют для этого крахмалистую воду для варки макарон, но если вы не будете осторожны, соленая вода может передержать макароны) и верните кастрюлю на плиту и продолжайте готовить на среднем огне, постоянно осторожно помешивая.

Идея состоит в том, чтобы варить макароны последние 2 минуты в соусе, добавляя по несколько столовых ложек воды, чтобы смочить смесь, пока лапша впитывает соус. Крахмал макарон действует как эмульгатор, связывая воду и жир, чтобы соус правильно покрыл лапшу. Кроме того, вы сможете постоянно пробовать, чтобы следить за приправами и готовностью лапши, гарантируя, что макароны всегда будут идеально приправленными и приготовленными.

Наступает волшебный момент, когда соус эмульгируется, что можно узнать по характерной бархатистой текстуре и тусклому полупрозрачному блеску. Если вы зайдете слишком далеко, вода испарится и не сможет удерживать жир, и соус распадется на блестящие капли жира. Если это произойдет, просто добавьте еще воды и продолжайте готовить и помешивать, пока смесь не станет однородной. Правильно приготовленные макароны нужно есть сразу, поэтому позовите свою семью к столу и приготовьте терку для сыра, прежде чем приступать к приготовлению.

Рецепт: