Cestoviny :)

O cestovinách

Priemyselná výroba cestovín je veľmi vítaná, pretože ušetrí gazdinkám pomerne dosť času, ale tak ako jedlá z čerstvých potravín sú tie najlepšie, tak i domáce čerstvé cestoviny nenahradie tie sušené z obchodu.

Na domácu prípravu cestovín používame hrubú múku alebo polohrubú, vajcia, soľ a vodu.

Cestoviny zavárame do polievok a sú základom zapekaných cestovín, ktoré kombinujeme s údeninami, so zeleninou, s vajcami a hubami. Uvarené alebo udusené cestoviny môžu byť aj vhodnou prílohou k mäsu.

Medzi priemyselne vyrobené cestoviny patria: **rezance**, **kolienka**, **makaróny**, **špagety** a **iné cestoviny**. Doma pripravujeme najčastejšie **rezance**, **fliačky** a drobné **závarky do polievok**, ktoré po oschnutí varíme.

Varenie cestovín

Cestoviny varíme v dostatočnom množstve vriacej osolenej vody, v ktorej musia voľne plávať. Ak ich varíme v malom množstve vody, polepia sa. Var má byť po celý čas varenia rovnomerný. Dĺžka varenia závisí od druhu a veľkosti cestoviny. Priemyselne vyrobené cestoviny treba variť dlhšie ako tie, ktoré sú urobené doma. Uvarené cestoviny treba scediť, prepláchnuť horúcou vodou a pomastiť, aby sa nezlepili. Varením sa hmotnosť cestovín zdvojnásobí.

Postup varenia cestovín

Aby boli cestoviny uvarené „al dente, teda „na zub“ vyskúšajte tento postup:

- na 100 g cestovín dajte do veľkého hrnca asi 1 l vody a priveďte do varu,
- na 1 liter vody pridajte 1 polievkovú lyžicu soli. Keď voda prudko vrie, prisypte cestoviny,
- pri varení cestoviny občas premiešajte, aby sa nezlepili,
- dávajte pozor na čas varenia uvedený na obale a vyskúšajte či sú cestoviny správne uvarené,
- cestoviny ihneď premiešajte s omáčkou alebo polejte maslom.

Cestoviny - názvy (aj talianske)

Krátke rúrky (penne rigate) - tieto krátke ryhované rúrky sú vynikajúce, keď ich pripravíte na pikantný spôsob. Vyskúšajte ich napríklad s čili omáčkou alebo korenistou smotanovou omáčkou.

„Anjelské vlasy“ (Capelli d’Angelo) - veľmi sa podobajú našim niťovkám. Tenké „anjelské vlasy“ sa dajú pekne natočiť na vidličku. Hodia sa aj k jemným paradajkovým omáčkam.

Eliche - tieto skrutkovité cestoviny sa vynikajúco hodia do omáčok a dresingov alebo ako šalát so zeleninou.

Gramigna - tieto cestoviny sú vhodné do zeleninovej alebo kuracej polievky. Sladký variant: pridajte ich do mliečnej polievky aj s trochou medu.

Malé kolienka - často obsahujú vajcia, vďaka ktorým majú svoju zlatožltú farbu. Sú vhodnou prísadou do polievok či zeleninových omáčok, v ktorých sa rovnako môžu variť.

Malé rúrky - sesterská cestovina penne rigate - lenže s hladkým povrchom. Výborne chutí so smotanovými omáčkami. Tieto makaróny sa najlepšie pripravujú na panvici.

Rúrky (rigatoni) - sú to krátke cestovinové rúrky s ryhovaným povrchom. Majú väčší priemer ako penne a rovnako zrezané konce. Podávajú sa s omáčkou z mletého mäsa a syra, zapekaním sa sfarbia do zlatista.

Plnené „knedličky“ (ravioli) - pripravujú sa s rafinovanou plnkou a chutia dobre suché aj v šaláte. Sú vhodnou prísadou do polievok či zeleninových omáčok, v ktorých sa rovno môžu aj variť. Vynikajúco chutia zaliate paradajkovou omáčkou.

Dlhé rezance (tagliatelle) - kto rád vytvára z cestovín rôzne kreácie, pre toho sú vhodné dlhé rezance. Ich výhodou je, že sú raz-dva uvarené, dajú sa tvarovať a nakoniec zapiecť v rúre. Predávajú sa skrútené v tvare hniezd.

Špirálky (fusilli) - vretienka či špirálky – vyzerajú ako vývrtky a vďaka ich tvaru sa na nich dobre drží krémové omáčky. Tieto cestoviny, ktoré pochádzajú z južného Talianska, sú výborné aj s bolonskou omáčkou.

Kolieska (rotelle) - cestoviny, ktorých tvar pripomína kolesá voza, sa predávajú v rôznych veľkostiach. Zafarbia sa vďaka špenátu, červenej repe a paradajkám. Servírujú sa s bohatou zeleninovou alebo mäsovou prílohou.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Môžeme ich použiť aj ako závarku do polievok.

Spaccatelle - vďaka zahnutým cestovinám budú jedlá, ktoré pripravíte, omnoho zaujímavejšie. Výborne chutia namočené v korenistej syrovej omáčke alebo opečené na masle a s bylinkami.

Mašličky (farfalle) - tieto cestoviny, ktoré vyzerajú ako motýliky, sú vhodné do šalátov a spestria každý tanier. Vyskúšajte ich podávať s omáčkami, ktoré obsahujú aj kúsky mäsa alebo zeleniny. Maličké verzie, tzv. farfalline, môžete použiť aj ako závarku do polievok.

Fettuccine - ploché cestovinové pásy chutia výborne s hubovými omáčkami.

Minicestovinky (pastina) - rôzne tvary minicestoviniek sú vhodné do polievok. Vďaka ich malej veľkosti získate úplne iný dojem chuti. Z cestovín hviezdičkového tvaru majú radosť najmä deti.

Sedanini - majú podlhovastý tvar a vhodný povrch na naplnenie omáčkou - sú ideálne ako hlavné jedlo.

Shipli - **s** touto cestovinou získajú dobrú chuť rolády, guláš alebo fašírky.

Malé „uška" (orecchiette) - malé „uška" sú potešením pre labužnícky zrak a hodia sa ako predjedlo, napríklad s údeným lososom.

Malloreddus - svojím vzhľadom pripomínajú mušličky. Vyskúšajte tieto cestoviny s paradajkovou alebo slaninovou omáčkou.

Penne lisce - tieto makaróny sa pripravujú na panvici a ako ragú sa šikmo nakrájajú.

Kolienka - vhodné ako príloha. V posledných piatich minútach varenia k nim môžete pridať mrazený hrášok.

Špagety (spaghetti) - najbežnejší spôsob prípravy cestovín poznáme klasicky s paradajkovou omáčkou či kečupom, resp. s mäsovou omáčkou. Nesmie chýbať postrúhaný tvrdý syr, najlepšie parmezán.

Cestoviny a omáčky

K ľahším a jemnejším druhom cestovín sa hodia ľahšie omáčky. K väčším a zrnitejším cestovinám najlepšie chutia omáčky s kúskami mäsa alebo zeleniny.

Tenké špagety - ľahké omáčky.

Mušličky (conchiglie) - syrové omáčky, mušličky sú výborné aj do polievok.

Dlhé rezance (tagliatelle) - smotanové a paradajkové šťavy.

Vretienka (fusilli), plnené pirôžky (ravioli), špirálky (rotelle) - omáčky s kúskami mäsa alebo zeleniny, paradajkové omáčky.

Makaróny, rúrky (ziti a penne) - mäsové a syrové omáčky.

Plnené „knedličky" (tortellini) - paradajkové omáčky.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania