

Pasta kann etast við skeið, gaffli ella fingrunum. Spagetti er tó eitt sindur ringt at fáast við, og tí er best at eta tað við bæði skeið, knívi, gaffli, oyravernd og bringklúti –og helst í einsemi ella við rygginum vendum móti hinum

Studentamatur

Pasta til lesandi fólkið



Tað ganga nógvar søgur um, at pasta eigur lívið í lesandi fólkinum. Og gert tú eina kanning, so er sannlíkt, at flestu lesandi veruliga eta í rúgvuvís av pasta í lestartíðini. Tað er bíligt, lætt og skjótt og smakkar heilt ókey í mun til arbeiðsáriðina. Í Danmark sigur ein søga, at um tey lesandi ikki liva av pasta, so klára tey ikki sínar próvtøkur

Eydna Skaale
eydnaskaale@hotmail.com

Ein søga um upprunan

Ein kinversk kona gloymdi at lata súrdeiggj í breyðdeiggj, og tí vildi tað ikki ganga. Konan gjørdi nýtt deiggj, men lat súrdeiggjleysa deiggj standa í fleiri dagar, og tað stóð tí bara og tornaði. Ein dagin komu tjóvar, og rændu alt frá konuni. Hon átti einki eftir. Men so mintist hon tornaða deiggj og royndi at kóka tað, fyri at gera tað bleytt og etandi aftur. Hetta var eitt frálíkt hugskot, og uppskriftin til pasta fór sum rótasúpan um alt Kina –og seinni eisini um allan heim.

Studentermad.dk

Er ein heimasíða, ið er á tremur við góðum uppskriftum, ið eru egnaðar til lesandi, ið ikki hava tær stóru kulnarisku royndirnar og sum ikki hava stóra fíggarætlan. Tað er bíligur matur, ið er bæði skjóttur og lættur at gera.

Til ber at leita á síðuni, og tú kanst leita bæði eftir príslegu, hvussu leingi tað skal taka at tilgera, hvat slag av mati tað skal vera ella tilfari til uppskriftina. Og hevur tú eina fantastiska uppskrift, ber til hjá tær at leggja hana inn á síðuna, so onnur eisini kunnu fáa gleði av henni.

At kóka perfekt pasta

- Fyll eina stóra grýtu við vatni. Jú meiri vatn –jú betri. Er ov lítið av vatni, klistrar pasta' ið saman
- Lat salt í. Salt gevur ein betri smakk. Eisini ber til at keypa bótamolar, ið eru serliga ætlaðir pasta.
- Lat vatnið spruttkóka. Tað skal ikki steðga at kóka, hóast tú rørir í tí.
- Mátu hvussu nógv pasta tú hevur tørv á. Hugsa um, at pasta gerst umleið dupult so stórt, tá tað er kókað. Nýtir tú uppskrift, er ofta viðmerkt hvussu nógv pasta, tú skalt nýta.
- Lat varliga pasta' ið í kókandi vatnið.
- Rør, rør og rør! Pasta klistrar saman, um ikki verður rørt í fyrstu lætuna.
- Flestu pastasløg skulu kóka í umleið 8-12 minuttir (hygg á pakkán, um tú ivast). Høvdur vatnið mist kókið, byrja so ikki at taka tíð fyrr enn vatnið kókar aftur.
- Skrúva hitan niður, so grýtan hvørki missur kókið ella kókar yvir.
- Einasti hátturin at vita um pasta er kókað, er at smakka tað. Tað skal vera al dente, ið merkir at tað skal standa ímóti tonnunum. Moyrt, men við biti í.
- Tøm grýtuna í eina sílu, og ryst væl, fyri at fáa vatnið at renna burturfrá.
- Skal pasta' ið nýtast til salat, skola tað so undir køldum vatni, so tað ikki klistrar saman.

Søgan um pasta

Søgufrøðingar kunnu við vissu siga, at pasta hevur í minsta lagið 1000 ár á baki. Fyrsta upprunaliga uppskriftin, ið menn vita um, stavar frá fyrsta áratúsiundskiftinum. Uppskriftin finst í bókini *De arte Coquinaria per vermicelli e macaroni siciliani* (kynstrið at kóka sisilianskt makaroni og vermicelli).

Men sanlíkt er tó, at pasta er eldri enn 1000 ár. Umleið Kristi føðing hevur kokkurin Picus greitt frá eini uppskrift, ið minnir sera nógv um lasanju.

Í 1763 fekk Stefano Lucciardi einarættindni at framleiða turkað pasta í býnum Parma, og hetta varð so flutt um allan heim við skipum.

Bæði italienar, grikkar, asiatar og arabar vilja kanna sær heitið sum uppfinningarar av pasta, men óvist er hvør hevur uppiborið tað.