





# Макароны с отбивной

Крахоткиной Влады 8 - в

# «Историческая справка»

- Несколько лет назад итальянцы торжественно отметили 750-летний юбилей изобретения своего любимого кушанья. Тем самым они решили раз и навсегда положить конец спорам о том, кто, где и когда первым приготовил этот кулинарный шедевр. Ведь после этого становится уже бессмысленно утверждать, что в Италию рецепт макарон попал из Китая. Даже если Марко Поло и привез в виде сувенира тонкие трубочки из теста, которое китайцы делали из рисовой муки, то было это в 1292 году. А значит лет на 40 позже.
- Но в прошлом году неожиданно появилась еще одна трактовка появления на свет макарон. 500-летие этого события отпраздновали в итальянском городе Граньяно, расположенном в нескольких километрах от Неаполя. Жители Граньяно убеждены, что пальма первенства в изобретении этого блюда принадлежит именно их предкам.
- Все это лишь говорит о том, что истоки происхождения макарон теряются в глубинах времен. И отыскать их сейчас, пожалуй, невозможно. Хотя есть ряд исторических свидетельств, которые, наводят на определенные размышления. Так в египетских гробницах, относящихся к IV тысячелетию до н.э., были найдены не только изображения людей, изготавливающих что-то вроде лапши. В них не редко обнаруживали и саму лапшу, оставленную умершему для питания по дороге в царство мертвых.
- С большой долей уверенности можно полагать, что в древности макароны были известны в арабских странах, откуда они, скорее всего, попали на Сицилию, где в ту пору жило много арабов. Именно в Палермо были найдены первые свидетельства производства пасты, как в Италии называют макаронные изделия. В 1150 году арабский географ Ал-Идриси писал, что в Трабии (в 30 км от Палермо) «производится в больших количествах паста в форме длинных нитей, которую вывозят во многие мусульманские и христианские страны».
- Считается, что именно на Сицилии впервые стали высушивать ленты теста на солнце, благодаря чему макароны приобретали ценное свойство – длительно храниться и не терять при этом свои вкусовые качества. А до этого их употребляли в пищу только свежими. С развитием торговли и морских перевозок возникла потребность в продовольствии, которое могло бы сохраняться на кораблях в течение длительных рейсов. И макароны пришлись для этого как нельзя лучше. Моряки из Венеции, Пизы, Генуи, приплывавшие на Сицилию, переняли там искусство приготовления и высушивания макарон и распространили его по всей Италии.

- 
- Макароны(перья рифленые) 23 руб.
  - 3 яйца 13 руб.
  - Панировка 20 руб
  - Соль 4 руб.
  - Мясо 230 руб.
  - Приправа 21 руб
  - Итого 311 руб.
- 

Для начала возьмем все продукты.



Нальем в кастрюлю воду и доводим до кипения.



Пока вода кипятится мы нарезаем мясо на кусочки и отбиваем их.



После того как довели воду до кипения добавляем макароны и варим 7-10 минут, и добавляем соль.



Готовые макароны помещаем в дуршлаг и сливаем воду.





Макаронны готовы! По желанию можно добавить чуть-чуть масла.



Перемешиваем яйца миксером.



Насыпаем в тарелку панировку и приправу.



Готовим сковородку.



Пока сковорода нагревается мы начинаем панировать отбивные.



А теперь жарим отбивные.



Теперь у нас все готово и можем подавать на стол.



Все, готово!

