**Makaronowe ciekawostki**

**- Lepiej ugotować makaron dla dwustu ludzi, niż nakręcić kolejny film – powiedział Francis Ford Coppola. Czy słowa znanego reżysera to tylko nawijanie makaronu na uszy? Przekonaj się, że makaron to coś więcej niż tylko kluchy z mąki!**

1. Dzień Makaronu przypadający 25 października to święto promujące konsumpcję makaronu jako dania zdrowego, niedrogiego i bardzo smacznego, został ustanowiony w 1995 roku w Rzymie przez World Pasta Congress.

**Makaron a Włochy**

2. Pasta w j. włoskim oznacza makaron. W Polsce określeniem tym powinniśmy raczej nazywać gotowe danie, którego składnikiem jest makaron (pasta to potrawa, a makaron surowiec, z którego ona powstaje). Również określenie „Al dente”' (sposób gotowania makaronu i ryżu tak, aby były lekko twarde) pochodzi z j. włoskiego, znaczy ono dosłownie „na ząb”.

3. Wydaje się, że ojczyzną makaronu są Włochy. Tymczasem do słonecznej Italii (a dokładniej na Sycylię) produkt sprowadzili Arabowie; produkowanie makaronu było dla tego nomadycznego ludu sposobem przechowywania żywności. Suszone na słońcu ciasto można było magazynować i bezpiecznie transportować bez obaw, że się zepsuje.

4. Przeciętny Włoch zjada rocznie aż 28 kilogramów makaronu, mieszkańcy Wenezueli także za nim przepadają - każdy z nich zjada średnio 12,7 kg rocznie. Dla porównania: Polak w ciągu roku spożywa średnio... 5 kg makaronu.

5. Jedyne na świecie Muzeum Makaronu znajduje się we Włoszech, a dokładniej - w Rzymie. Można w nim zobaczyć m.in. urządzenia produkcyjne, a także archiwalne zdjęcia dokumentujące tradycyjne sposoby wyrobu makaronu.

**Kulinarne rekordy**

6. Najstarszy odnaleziony makaron miał 4000 lat, natrafiono na niego w niewielkiej chińskiej wiosce z okresu neolitu położonej nad brzegami Rzeki Żółtej. Co ciekawe, jego długość wynosiła ok. 50 cm.

7. W 2010 roku we włoskiej restauracji Buca Di Beppo mieszczącej się w Kalifornii, ugotowano największą porcję makaronu. Waga miski z przysmakiem miała bagatela 6253 kg, czyli ponad 6 ton! W tym samym roku w Japonii wyprodukowano makaron o rekordowej długości aż 3776 metrów. Do Japończyków należy także inne „makaronowe” osiągnięcie. Otóż Takiru Kobayashi od 2011 roku jest rekordzistą w jedzeniu makaronu; w 45 sekund potrafi spałaszować aż 100g produktu!

**Tylko pop-kultura? A może aż religia?**

8. Makaron jest obecny nie tylko w kuchni, ale i popkulturze oraz potocznej mowie.

- Tak mi źle, tak mi źle, tak mi szaro. Każdy dzień ciągnie się jak makaron – to fragment słynnej już piosenki z serialu „Wojna Domowa”.

W potocznym języku funkcjonuje wyrażenie „Nawijać makaron na uszy”, które jest synonimem oszukiwania, „kręcenia”.

9. - Lepiej ugotować makaron dla dwustu ludzi, niż nakręcić kolejny film. Bo o makaronie przynajmniej nie trzeba opowiadać w wywiadach – powiedział kiedyś Francis Ford Coppola, reżyser m.in. trylogii o Ojcu chrzestnym.

W pierwszej części tej filmowej sagi Peter Clemenza (bohater, którego grał Richard S. Castellano) zdradza młodszemu koledze „po fachu” jak przygotować dobry sos do spaghetti.

- Hej chodź tu chłopcze, nauczę cię czegoś. Nigdy nie wiesz, kiedy nadejdzie dzień, w którym będziesz musiał ugotować coś dla 20 kolesi. Popatrz, zaczynasz od odrobiny tłuszczu. Potem podsmażasz czosnek. Potem wrzucasz pomidory, trochę przecieru pomidorowego. Podsmażasz je. Musisz pilnować, żeby się nie przykleiły. Doprowadzasz do wrzenia. Wrzucasz swoje klopsiki i kiełbaski, nie? I trochę wina i trochę cukru, to mój trik – mówił Clemenza pochylając się nad dużym garnkiem parującego sosu.

10. Latający Potwór Spaghetti to bóstwo, które w 2005 roku opisał fizyk Bobby Henderson. W jego istnienie „wierzą” wyznawcy pastafarianizmu.

**Czas na gotowanie!**

11. Kolorowe makarony zawdzięczają swoje odcienie (i dodatkowy smak) naturalnym barwnikom, takim jak szpinak, kurkuma czy burak.

Kolor czerwony uzyskuje się dzięki pomidorom, papryce, chilli i burakom. Pomarańczowa barwa makaronu to rezultat używania kurkumy. Kolor zielony uzyskiwany jest z kolei dzięki szpinakowi czy bazylii, a czarna barwa pochodzi z... atramentu kałamarnicy.

Czarny makaron oferują także polscy producenci. Jednym z nich jest PPH Wytwórnia Makaronów J.G. Majka, laureat Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.

12. W trakcie zapiekania lasagne lub cannelloni warto wstawić na dolną półkę piekarnika naczynie wypełnione wodą. Parująca woda sprawi, że danie zachowa odpowiednią wilgotność.

13. Makaron jest już ugotowany? Pamiętaj, że jeśli podgrzejesz go na patelni z sosem, może się rozgotować (nie będzie już „al dente”).

14. Makaron można kupić nie tylko w kilku kolorach, lecz również w wielu różnorodnych kształtach. Potrafisz nazwać je wszystkie? Sprawdźmy!

Świderki to fusilli, skośne cienkie rurki to penne, długie cienkie sznurki to oczywiście spaghetti, zaś długie płaskie wstążki funkcjonują pod nazwą tagliatelle. Chcesz ugotować makaron w kształcie motylka (kokardki)? Kup farfalle. Jeśli zaś masz ochotę na muszle - wybierz conchiglie. Płaty makaronu to rzecz jasna lasagne, a grube rurki - cannelloni (długie rurki to dla odmiany ziti). Nadziewane pierożki to torrtelini, z kolei nadziewane poduszki - ravioli.

15. Zastanawiasz się jaki makaron wybrać? Sięgnij po produkty sprawdzone przez Lożę Ekspertów programu „Doceń polskie”.

**Makarony z certyfikatem Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”:**

- **Makaron z atramentem z kałamarnicy (TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”)** z oferty PPH Wytwórnia Makaronów J.G. Majka,

- **Makaron Wielicki (TOP PRODUKT)** z oferty PPH Wytwórnia Makaronów J.G. Majka,

- **Krajanka Międzybrodzka (TOP PRODUKT)** firmy Międzybrodzkie Makarony,

- **Makaron 4-jajeczny wstążka cienka (TOP PRODUKT)** firmy ARC-POL BABIŃSKI,

- **Makaron 4-jajeczny krajanka (TOP PRODUKT)** firmy ARC-POL BABIŃSKI,

- **Makaron dolnośląski Witomari (TOP PRODUKT)** produkowany przez Witomari Makarony,

- **Hrabina makaron (TOP PRODUK**T – Marki własne) z oferty PHUP Gniezno,

- **Exclusive wiejski durum** z asortymentu sklepu „CHATA WIEŚNIAKA”,

- **Wiśnicki makaron domowy jajeczny** firmy Elmak,

- **Makaron Babci Gosi 2 jajeczny (TOP PRODUKT)** firmy Artex,

- **Makaron Babci Gosi 4 jajeczny (TOP PRODUKT)** firmy Artex.

\* \* \*

**Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”**

**www.docenpolskie.pl**

**www.blog.docenpolskie.pl**

Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmuje się piątka specjalistów zawodowo związana z żywnością i technologią żywienia, która tworzy Lożę Ekspertów. Zasiada w niej m.in. reprezentant Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych. Celem projektu jest propagowanie wspólnego gotowania wśród pasjonatów kuchni, którzy swoją wiedzą i przepisami dzielą się w Internecie. Dzięki ogólnopolskiemu konkursowi, warsztatom i pokazom kulinarnym, blogerzy mają okazję do spotkań, poznawania nowych miejsc i produktów, wymiany doświadczeń, nauki oraz dobrej zabawy.

\* \* \*

**KONTAKT:**

**Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”**

**www.docenpolskie.pl**

Anna Koza

anna.koza@adventure.media.pl

Adventure Media s. c. Agencja Public Relations

www.adventure.media.pl

tel. 32 724 28 84

fax 32 417 01 70

