Proč sáhnout po semolinových těstovinách?



Rozdíl není jen v názvu. Semolinové těstoviny mají jinou chuť, strukturu i způsob vaření. A právě díky tomu si získaly oblibu po celém světě. Pokud jste je ještě nezkusili, možná vás překvapí, jak velký rozdíl dokáže udělat správně zvolená mouka.

Co je vlastně semolina?

Semolina je hrubě mletá mouka z tvrdé pšenice – takzvané *durum wheat*. **Oproti klasické pšenici obsahuje více bílkovin a má výraznější zlatavou barvu.** Právě z ní se vyrábějí tradiční italské těstoviny.

Díky semolině mají těstoviny:

- pevnější strukturu,
- lepší konzistenci po uvaření,
- jemně „oříškovou“ chuť,
- a nerozvaří se tak snadno.

Možná jste si někdy všimli, že některé těstoviny po pár minutách ve vodě změknou až příliš a slepí se. U kvalitních semolinových těstovin je to mnohem méně pravděpodobné.

Jaký je rozdíl mezi běžnými a semolinovými těstovinami?

Na první pohled mohou vypadat podobně, ale při vaření i samotném jídle rozdíl poznáte poměrně rychle.

Běžné těstoviny

Často se vyrábějí z klasické pšeničné mouky. Bývají levnější, ale:

- rychleji měknou,
- snadněji se rozvaří,
- mohou se více lepit,
- a někdy mají méně výraznou chuť.

Semolinové těstoviny

Ty z tvrdé pšenice jsou pevnější a lépe drží tvar. Hodí se proto i do náročnějších receptů, kde mají zůstat krásně „na skus“.

Skvěle fungují například:

- do těstovinových salátů,
- k výrazným omáčkám,
- do zapékaných pokrmů,
- i k jednoduchým receptům s olivovým olejem, bylinkami a sýrem.

Právě proto Italové nedají na semolinové těstoviny dopustit.

Co znamená „al dente“?

S těstovinami se často spojuje výraz *al dente*. **V překladu znamená „na skus“. Těstoviny by tedy neměly být úplně měkké, ale lehce pevné uvnitř.**

A právě semolinové těstoviny jsou pro tento způsob přípravy ideální. Když je uvaříte správně, mají příjemnou strukturu, lépe absorbují omáčku a výsledné jídlo chutná mnohem autentičtěji.

Jak správně vařit semolinové těstoviny?

Možná vás překvapí, že i na obyčejném hrnci těstovin se dá hodně pokazit. Stačí ale pár jednoduchých pravidel.

1. Dostatek vody

Na 100 g těstovin počítejte přibližně s 1 litrem vody. Těstoviny tak budou mít prostor a nebudou se slepovat.

2. Nebojte se soli

Voda by měla být opravdu dobře osolená. Italové často říkají, že má chutnat „jako moře“.

3. Olej do vody? Není potřeba

Olej ve vodě většinou nepomůže. Naopak může způsobit, že omáčka nebude na těstovinách dobře držet.

4. Míchejte hlavně na začátku

První minuta je nejdůležitější. Právě tehdy mají těstoviny tendenci se spojovat.

5. Hlídání času

Každý typ těstovin potřebuje jinou dobu vaření. Vyplatí se ochutnávat přibližně minutu před koncem doporučeného času.

Proč si schovat trochu vody z těstovin?

Tohle je jeden z nejlepších triků italské kuchyně.

Voda z těstovin obsahuje škrob, který pomáhá propojit omáčku s těstovinami. Stačí naběračku vody přidat do pánve k omáčce a celé jídlo bude krémovější a lépe propojené.

Funguje to skvěle třeba u:

- carbonary,
- sýrových omáček,
- pesta,
- nebo jednoduchého aglio olio.

Jaké omáčky se hodí k jednotlivým tvarům?

Není to jen o vzhledu. Každý tvar těstovin funguje trochu jinak.

Špagety

Ideální pro lehčí omáčky: aglio olio, rajčatové omáčky či pesto.

Penne

Perfektní k hutnějším omáčkám, které se dostanou dovnitř trubiček.

Fusilli

Skvěle zachytí omáčku mezi spirálami. Hodí se i do salátů.

Tagliatelle

Výborné ke smetanovým nebo masovým omáčkám.

Tipy a triky pro ještě lepší těstoviny

Nepřelévejte je studenou vodou

Pokud těstoviny nechystáte do salátu, neproplachujte je. Smyl by se škrob, díky kterému drží omáčka.

Omáčku a těstoviny spojte už na pánvi

Nejlepší výsledek vznikne, když těstoviny krátce promícháte přímo s omáčkou.

Sýr až nakonec

Parmezán nebo jiný tvrdý sýr přidávejte těsně před podáváním.

Nebojte se jednoduchosti

Někdy stačí kvalitní těstoviny, olivový olej, česnek, bylinky a trochu sýra. A právě tehdy nejlépe vynikne kvalita semolinových těstovin.

Proč vyzkoušet semolinové těstoviny COOP Premium?

Když jsou těstoviny kvalitní, poznáte to už po prvním soustu. **Semolinové těstoviny COOP Premium mají pevnou strukturu, krásně drží tvar a hodí se jak pro rychlé večeře, tak pro slavnostnější recepty.** Ať už připravíte jednoduché špagety s rajčaty, krémové těstoviny se sýrem nebo poctivou zapékanou dobrotu, právě kvalitní základ rozhoduje o výsledku. Protože i obyčejné těstoviny mohou chutnat jako malé italské prázdniny.