

# הפסטות שלנו

## ריגטוני - Rigatoni

פסטה קצרה בצורת צינור בקוטר של 1-2 ס"מ ואורך של 3-4 ס"מ, עם חריצים חיצוניים לאורך כל הצורה. השם ריגטוני בא מהמילה "ridged" שמשמעה באיטלקית: "זו עם הקוים". המילה באיטלקית ל"קו" הינה "riga". מתאים בעיקר לרטבים סמיכים כמו רטביי עגבניות. בדרום איטליה, במחוזות Campania ו-Puglia, נהוג להשתמש בפסטה זו למנות "Pasta Al Forno" תבשילי פסטה בתנור.



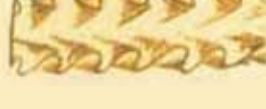
## לינגואינה - Linguine

פסטה ארוכה בעלת חתך מלבני, ברוחב 4 מ"מ. משמעות השם באיטלקית: "לשונות קטנים". מקור הצורה הינו מחבל-Liguria שבצפון מערב איטליה. מתאים באופן אידאלי לרטבים על בסיס שמן זית ועשבי תיבול, אך גם לרטבי שמנת. המנות הקלאסיות המוגשות עם פסטה זו הינם: "לינגואינה ברוטב פסטו", "לינגואינה עם פירות ים".



## מפלדינה - Mafaldine

פסטה ארוכה, בעלת חתך מלבני כשל פטוצ'ינה, 8 מ"מ, אך עם שוליים מתולתלים. מקור הפסטה הינו מאפולי, ונוצר לכבוד הנסיכה (Mafalda of Savoy 1125-1158). מקובל לחשוב שהצורה מתאימה לכל הרטבים את למעשה היא מתאימה במיוחד לרטבים סמיכים ומלאים כמו רטביי עגבניות ורטבים בשריים.



## עצבניות - Reginette

פסטה קצרה, בעלת חתך מלבני עם שוליים מתולתלים. התולתול גורם לצורה להתקפל ולהסתלסל בצורה עקראית ו"עצבנית" - משם שמה בעברית. הצורה עצמה הינה ה"מפלדינה" שהינה צורה ארוכה שקיצרנו. צורה זו מקורית לפסטה מיאה! השם האיטלקי Reginette, מושאל מהצורה הארוכה ומשמעה: "מלכות קטנות", ומתייחס לנסיכה (Mafalda of Savoy 1125-1158), שלכבודה ייצרו צורה זו.



## זיטה - Zite

פסטה קצרה, בצורת צינור דק וחלק, בקוטר של כחצי ס"מ. מקור הפסטה בעיר נאפולי, שם היה נהוג להגיש זיטה בארוחות חתונה מפוארות. משמעות המילה "zite" בדיאלקט הנפוליטני, הינו "אשה" (wife). צורה זו מתאימה לכל הרטבים, במיוחד רטביי העגבניות. בדרום איטליה ישנה מנה מסורתית בשם Zite Sangiovese, המורכב מעגבניות, אנושבי וצלפים. פסטה זו גם מאד מתאימה לפסטה בתנור.



## צדף, קונכיה - conchiglie

פסטה קצרה הנראית כמו צדף או קונכיה. יכול לבוא בגדלים שונים. השם באיטלקית, conchiglie, מתייחס לצדפים וקונכיות במבחר צורות. בפסטה מיאה אנו מבדילים בין צדף הפתוח יותר, לעומת הקונכיה הסגורה והעבה יותר. בשל הצורה המכילה של הצדף והקונכיה מתקבלת צורת פסטה אידיאלית לכל סוגי הרטבים. כמו המון כפיות שרק מחכות לרוטב לטוג בו. את הצדפים הגדולים יותר ניתן למלא במיליים שונים.



## פוזילי - fusilli

פסטה קצרה הנראית כמו הברגה של בורג. צורה זו מקובלת בגדלים שונים. משמעות המילה fusilli, הינו צירים קטנים והיא נעשית על כלי מיוחד הנראה כמו מקל סריגה סביבו מלפפים את הבצק. מקורה בחבלי: Molise, Basilicata, שבדרום איטליה אך מהר מאד נהיו פופולאריים בכל רחבי איטליה. הצורה מתאימה לכל הרטבים, אך במיוחד לרטבים עם ירקות שיכלים להתלפף סביב ציר הצורה.



## ריגטוני קורבי - Rigatoni Curvi

פסטה קצרה הנראית כמו מרפק, והיא בעצם הריגטוני הרגיל שקיבל כיפוף. כ-4 ס"מ, עם הכיפוף ובעל קוטר של כ-2 ס"מ. השם ריגטוני בא מהמילה "ridged" שמשמעה באיטלקית: "זו עם הקוים", בגלל פני הבצק החיצוני. משמעות המלה Corby באיטלקית הינו עיקול, וזה כמובן בגלל צורת הפסטה. הצורה מתאימה לרטבים סמיכים כמו רטביי עגבניות ורטבים בשריים



## גרגטי - Gargati

פסטה קצרה בצורת צינור בקוטר של 1/2 ס"מ ואורך של 3 ס"מ, עם חריצים לאורך כל הצורה. דומה לריגטוני אך קטנה יותר. מקור הצורה מסביבות בולוניה וצפונה. הפסטה עבה ומתאימה בעיקר לרטבים סמיכים כמו רטביי עגבניות. ותבשילי פסטה בתנור.



## רגשיות

פסטה קצרה, בעלת חתך מלבני עם שוליים מתולתלים, אך בשונה מהעצבניות התולתול הינו רק בצד אחד. התולתול גורם לצורה להתקפל ולהסתלסל אך בצורה יותר עדינה מאחותה הגדולה העצבנית, ומשם שמה. הצורה עצמה הינה ה"טריפולינה", שהינה צורה ארוכה שקיצרנו. צורה זו מקורית לפסטה מיאה! הצורה מתאימה לכל הרטבים.



## טריפולינה - Tripoline

פסטה ארוכה, בעלת חתך מלבני כשל פטוצ'ינה, 8 מ"מ, אך עם שוליים מתולתלים בצד אחד. מקור הפסטה בנאפולי והינו האחות של המפלדינה, רק לה תלתל בצד אחד ולא בשניהם כמו המפלדינה. הצורה מתאימה לכל הרטבים במיוחד לרטבים סמיכים ומלאים כמו רטביי עגבניות ורטבים בשריים.



## ספגטי/ספגטיני - Spaghetti/Spaghettini

פסטה ארוכה, בעלת חתך עגול בקטרים שונים, ספגטיני יותר דק מספגטי. בחברות המייצרות פסטה ישנה מדרגים את עובי הספגטי לפי מספרים. משמעות השם באיטלקית: "חוטם קטנים", והוא הינו הפופולרי ביותר באיטליה (כל איטלקי אוכל כ-30 ק"ג של ספגטי בשנה). באיטליה מייצרים כשלוש סוגות של ספגטי בשנה, מתוכם כמחצית מיוצאת. ספגטי מתאים לכל הרטבים אבל באופן מפתיע יתאים הכי פחות לבלוניזו.



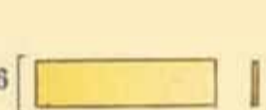
## מקרוני - Maccheroni

פסטה קצרה, בעלת חתך מלבני עם שוליים מתולתלים. התולתול גורם לצורה להתקפל ולהסתלסל בצורה עקראית ו"עצבנית" - משם שמה בעברית. הצורה עצמה הינה ה"מפלדינה" שהינה צורה ארוכה שקיצרנו. צורה זו מקורית לפסטה מיאה! השם האיטלקי Reginette, מושאל מהצורה הארוכה ומשמעה: "מלכות קטנות", ומתייחס לנסיכה (Mafalda of Savoy 1125-1158), שלכבודה ייצרו צורה זו.



## פטוצ'ינה - Fettuccine

משמעות המלה באיטלקית: סרטים קטנים. וכך היא גם נראית. הפטוצ'ינה דומה מאד לטאליאטלה Tagliatelle, אבל מעט יותר עבה. פעמים רבות בשימוש יומיומי מתייחסים לאותה הצורה בשמות השונים. הצורה הרוכה והחלקה מתאימה לרטביי שמנת ורטביי עגבניות בעיקר עם בשר ופטירות.



## ספגטי אלה גיטרה - Spaghetti Alla Chitarra

מקור הצורה בחבל אברוזו Abruzzo שבמרכז איטליה. השם בא משמעות יצורה של הצורה שהומצאה במחצית השנייה של המאה ה-19. ה"גיטרה" הינו כלי מעץ שחוטו ברזל מתוחים לאורכה בצפיפות, בדומה לכלי הנגינה. דף של פסטה טריה מונח על המיתרים המתוחים ובעזרת מערך, כאשר עוברים על דף הבצק והוא נחתך, מקבלים רצועות דקות של פסטה הדומה לספגטי אך עם חתך מרובע. מתאים לרטביי עגבניות.



## פפרדלה - Pappardelle

סרטים רחבים של פסטה הדומים לטאליאטלה אך רחבים יותר. מקור הצורה במרכז איטליה והשם מקורו מניב טוסקני. באופן מסורתי מוגש עם רטבים בשריים, אך ניתן לשלבו גם עם רטביי שמנת.



## אליקואידלי - Elicoidali

צורה צינורית קצרה, מעט מעוקלת בגלל החריצים המעוקלים המקיפים אותה, בניגוד לחריצים הישרים של הריגטוני. השם נובע מהמלה helicoied שמשמעה סלילי באיטלקית, בגלל העיקול הקל של הצורה. צורה זו עבה בד"כ ובשל כך מתאימה בעיקר לרטביי עגבניות ורטבים סמיכים אחרים, "Pasta Al Forno" תבשילי פסטה בתנור.



## אליקה - Eliche

צורה הדומה מאד לאליקה, אך בה שני רצועות בצק מלופפות האחת סביב השנייה הנותנות הברגה פתוחה יותר מהפוזילי בו שלוש רצועות בצק מלופפות ולכן הצורה צפופה יותר. הצורה מתאימה לכל הרטבים, אך במיוחד לרטבים עם ירקות שיכלים להתלפף סביב ציר הצורה.



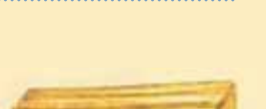
## פעמוניות - Campanelle

צורת פסטה קצרה כ-4 ס"מ ולא עבה במיוחד הנראית כמו פעמון עם קצה מסולסל, או כמו חצאית של רקדנית ספרדייה. משמעות השם באיטלקית הינו פעמון. הצורה מתאימה לכל הרטבים.



## קואדרטיני - Quadratini

צורה צינורית קצרה ומחורצת עם חתך מרובע, כ-5-4 ס"מ ארוכה. המילה quadro באיטלקית הינו מרובע, ומשם השם. צורה זו עבה בד"כ ובשל כך מתאימה בעיקר לרטביי עגבניות ורטבים סמיכים אחרים.



## טריפוליו - Trifoglio

צורה צינורית קצרה חלקה המורכבת בעצם משלוש צינורות מחוברים, כ-5-4 ס"מ ארוכה. המילה trifoglio באיטלקית הינו שלוש ומשם השם. צורה זו מתאימה בעיקר לרטביי עגבניות ורטבים סמיכים אחרים.



## גלגלים - Ruote

צורת פסטה קצרה הנראית פשוט כגלגלי כרכה ומשם שמה. זה בעצם צינור המחורץ בחיצוניותו כאשר במרכזו צורת הגלגל, חותכים את הצינור לחלקים קצרים יחסית. route = גלגלים באיטלקית. הצורה יחסית עבה ולכן מתאימה בעיקר לרטביי עגבניות או רטבים סמיכים אחרים.



## רדיאטורים - Radiatori

צורת פסטה קצרה הנראים כמו רדיאטור, ומכאן השם. בגלל שטח הפנים הנרחב של בצורה, רצועת פסטה זו הולכת וחוזרת" בשטח קטן (כ-3 ס"מ) צורה זו מתאימה עם לרטבים סמיכים וגם לרטבים ודקים.



## חונק כמרים - Strozzapreti

צורת פסטה קצרה ומסורתית שמקורה באזור מודנה הנראית כחבלים. משמעות השם הינה בדיוק התרגום שלנו: חונק כמרים. לשם מס' סיבות, הראשונה וההגיונית ביותר נובעת מצורתה. הצורה דומה מאד לחבל שהכמרים הפרנסיסקנים משתמשים לקשירת תלבושתם החומה. הסיבה השנייה יותר פולקלוריסטית ומספרת על הנזירים הגרגריים שאכלו את מנת הפסטה היומית שלהם כל כך מהר על מנת לקבל מנה שנייה שנחנקו. צורה זו מאד עבה, כמו חבל, ומתאימה לרטביי עגבניות סמיכים.



## גיליו - Giglio

צורה קצרה כ-3 ס"מ ונראית כפריחת שושן שצורה חצאית שבאמרתה שני חריצים שתוחמים את הצורה. באיטלקית הגיליו הינו שם הפרח "שושן חסור" וכמוהו לדמיון בין צורת הפסטה לפריחת הפרח כמובן. בגלל הצורה גם דקה וגם יכלה להכיל מרכיבי תוכן שונים, הצורה מתאימה לכל הרטבים.



## בומבטי - Bombati

צורה קצרה באורך כ-3 ס"מ מחורצת לכל אורכה, צד אחד סגור יותר מהשני. דומה קצת לקצה דף מגולגל. הצורה דקה יחסית ומתאימה לרטבים סמיכים.



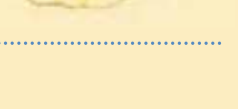
## קרסרה - Creste, שרימפסונים - Gambaretti

צורה קצרה הנראית כמו צינור מכופף עליו גל. תיאור טוב יותר של הצורה בא מהשם: קרסרה באיטלקית זו קרבולת של תרנגול, ושרימפסונים הינו שמו של אותה הצורה אך עם חריצים ומזכירה את צורתם של שרימפסונים. הצורה עבה יחסית ומתאימה לרטבים סמיכים.



## פוזילו נפולטנו - Fusillo Napoletano

צורה קצרה הדומה קצת לחצי צינור דק הסוכה בצורה לא אחידה סביב עצמו. מקורה בנאפולי ומשם התפשטה דרומה, באופן מסורתי מתאימה לרטבים בשריים, אך יכלה להתאים גם לשאר הרטבים.



## פנה - Penne

צורה צינורית קצרה בעלת חיתוך אלכסוני, יכלה להיות חלקה או מחורצת. משמעות המילה penne באיטלקית הינו נוצה, והכוונה לעט נוצה (קולומס), עם קצת דמיון צורת הפסטה פנה מזכירה עט נוצה. מקור הפנה מחבל קלבריה שבדרום איטליה, אך הפכה לאחת מצורות הפסטה הפופולריות ביותר בעולם. הצורה עבה יחסית ומתאימה לרטבים רבים ולצורות הכנה שונות (בישול במים, במחבת או באפיה).

