

Co jste nevěděli o těstovinách?

Jak? v kuchyni

SLOŽENÍ

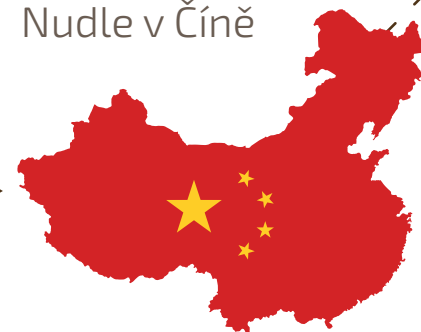
Mouka + voda

Mezi další přídatné látky patří vejce, bylinky, koření, nebo třeba zeleninové extrakty.



HISTORIE

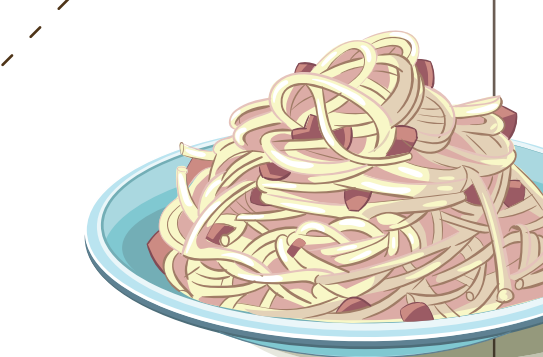
1. STOLETÍ
Nudle v Číně



8. STOLETÍ
Zmínky o těstovinách z Arábie



13. STOLETÍ
Kolébka pšeničných těstovin Itálie



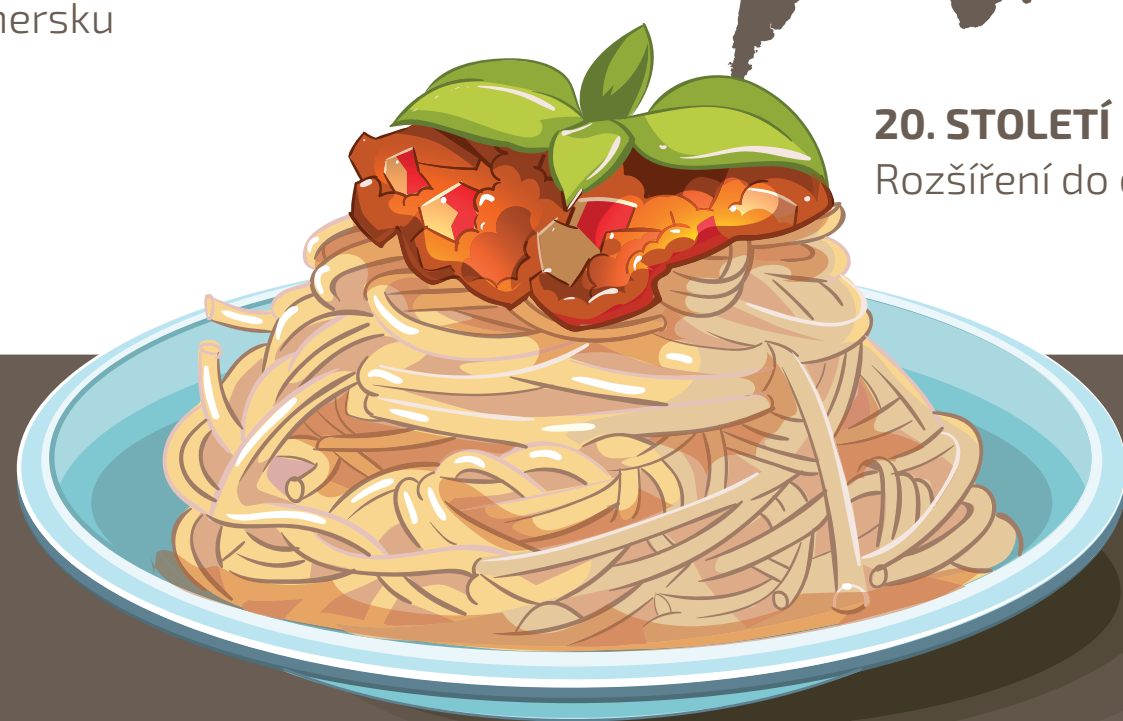
18. STOLETÍ
První zmínka v Německu



19. STOLETÍ
Vznik těstárny bratří Zátků v Rakousku-Uhersku



20. STOLETÍ
Rozšíření do celého světa



NUTRIČNÍ HODNOTY

100G TĚSTOVIN

- Sacharidy 70–75 g cukru
- Vlákna (její množství dle použité mouky)
- Bílkoviny 10–14 g (více je v celozrnných těstovinách)
- Tuky 1–2 g
- Minerální látky, vitamíny, polysacharidy, škrob

DĚLENÍ TĚSTOVIN

1 Podle typu mouky

- pšeničné
- ječné
- pohankové
- rýžové
- kukuřičné
- semolinové
- atd.

2 S lepkem/bezlepkové

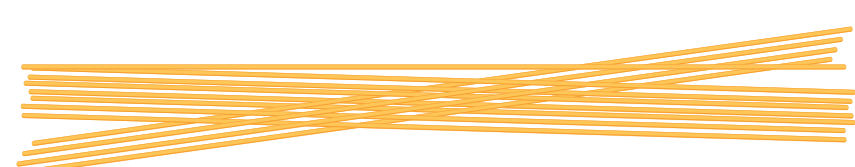
3 Vaječné/bezvaječné

4 Proteinové

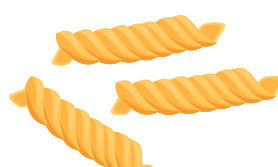
5 Celozrnné

AŽ 600 druhů

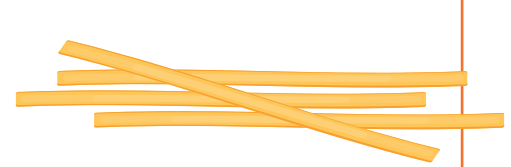
6 Neplněné



Spaghetti Spaghetтини Bucatini



Maccheroni



Linguine



Fettuccine



Tagliatelle



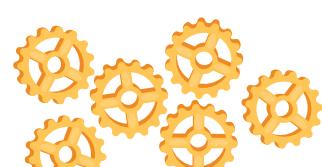
Pappardelle



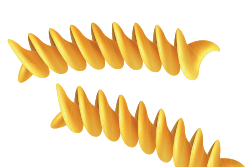
Casarecce



Penne



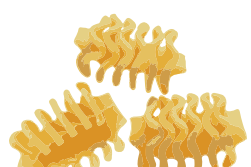
Rotelle



Fusilli



Spätzle



Radiatori



Orecchiette



Gnocchi

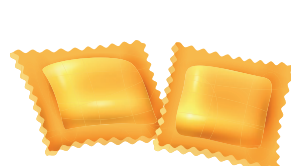


Farfalle



Lasagne

7 Plněné



Ravioli



Tortellini



Cannelloni



Cappelletti

8 Polévkové



Anellini



Alfabeti



Peperini



Stelline



Farfalline



Conchigliette



Capellini tagliati



Quadretti