



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PASTACILIK

Temel maddesi hamur olan, içine çikolata, krema, meyve ezmesi gibi maddeler katılarak fırında pişirilen çeşitli kalıp ve şekillerde olan şerbetsiz tatlılar. Böyle tatlı çeşitlerine "pasta", bu işe de "pastacılık" ismi verilmektedir. Terzilik mesleğinde elbiselerdeki dikişli kıvrımlara, lehimcilikte kullanılan bir cins karışıma, oto boyacılığında, boyanın kolay kuruması ve parlaklığın korunması için, asıl ciladan önce boyanmış otomobillere sürülen astarlara da "pasta" denmektedir.

Pasta ve pastacılık tarihi eski çağlara kadar ulaşmaktadır. Eskiden Romalılar pastacılığa çok önem verirlerdi. Sofralarından bu çeşit yemekleri hiç eksik etmezlerdi. Süt, zeytinyağı ve biber karışımından meydana gelen pastayı çok severlerdi. Bunların çeşitli peynir tatlıları ile, misafirlerini ağırlamak için yulaf ununa bal ve peynir karıştırarak yaptıkları tatlılar da ünlüdür.

Ortaçağ'da pastanın önemi biraz azaldı. Bunun yerine galeta, çörek, kurabiye vb. kuru yiyecekler değer kazanmaya başladı. Günümüzdeki pastacılık tarihinin 150-200 yıllık bir mazisi vardır. Pasta yapımında genelde şu malzemeler kullanılmaktadır: Un, yumurta, süt, tuz, şeker, su, kakao, çikolata, değişik meyve ezmeleri, kahve vb. Pastaların süslenmesinde ise, portakal kabuğu, üzüm, vişne vs. gibi reçeller kullanılır. Bazılarının üstlerine de, krema ve çikolata konur. Pastanın yapımında kullanılan maddelere göre pişirme usulleri de vardır.

Pasta malzemesini hazırlarken ve pişirirken mutlaka hakkını vermek lazımdır. Malzemenin kısılrsa pastanın lezzeti azalır. İstenilen randıman alınmaz. Onun için pasta tariflerinde verilen malzeme miktarları ile pişirme usullerine çok dikkat etmek lazımdır. Bu şartların yanında pasta hamurunun hazırlanışı ve kalitesi de çok önemlidir. Pasta hamurlarında mayalanma yoktur. Bunun yerine pasta tozu ve karbonat kullanılır. Pastalar, yaş ve kuru olmak üzere iki kısma ayrılır. Kuru pastaların çeşitleri vardır. Elmalı pasta, fındıklı pasta, Türk pastası, soğuk pasta, vole pasta vb. gibileriyse yaş pasta çeşitleridir.

