

Cacio e pepe (Качо э пепе) означает «сыр и перец». Это итальянское блюдо, приготовленное из пасты, сыра пекорино романо и чёрного перца. Однако получить сырный соус без комочеков может быть непросто.

Итальянские учёные из Университета Барселоны в Испании, Института физики сложных систем Общества Макса Планка в Германии, Университета Падуи в Италии и Института науки и технологий в Австрии проанализировали физические процессы, связанные с приготовлением кремового соуса для Cacio e pepe. Результаты этого исследования были опубликованы в журнале *Physics of Fluids*.

Секрет создания сливочно-сырного соуса для блюда “Качо э пепе” кроется в воде. Жиры (масло или сыр) обычно не смешиваются с водой. При этом вода для пасты, которую добавляют к сырому, содержит крахмал, который должен действовать как стабилизатор для образования кремообразной эмульсии.



Ekaterina Fedotova / 500px via Getty

Эксперты обнаружили, что идеальная вода для пасты с кремообразным соусом “Качо э пепе” должна содержать 2-3% крахмала. Также они предлагают использовать точно отмеренное количество крахмала и давать воде остыть перед добавлением сыра. Это

поможет предотвратить образование неприятных сырных комков.

Для получения идеально ровной кремообразной консистенции учёные советуют первым делом смешать воду с крахмалом, затем смешать эту крахмальную воду с сыром, вылить все это на сковороду и разогреть на медленном огне. После этого нужно добавить чёрный перед и пасту.