

Презентация по дисциплине: «История кулинарии» на тему: Итальянская кухня

Выполнили обучающиеся
Курс 3, Группа: 20П-3
Рыбина М.В., Магранова В.С.
Руководитель презентации Лавренкова И.Ю.

Оглавление

- ❑ Введение
- ❑ История итальянской кухни
- ❑ Продукты Италии
- ❑ Сыры Италии
- ❑ Знаменитые блюда Италии
- ❑ Итальянские десерты
- ❑ Напитки Италии
- ❑ Заключение
- ❑ Список литературы

ВВЕДЕНИЕ

Итальянская кухня – традиционная кухня Италии, распространённая и популярная во всём мире.

Она очень разнообразна и региональна, в каждом регионе есть свои традиционные блюда.

Итальянская кухня вкусна, разнообразна, сытна, отличается относительной простотой, совместив с кулинарными традициями многих народов.



ИСТОРИЯ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Итальянская кухня хорошо известна не только в Европе, но и далеко за ее пределами. Секрет успеха итальянской кухни кроется в широчайшем списке ингредиентов, используемых для приготовления тех или иных блюд.



ПРОДУКТЫ ИТАЛИИ

Чтобы постичь секреты итальянской кухни, нужно, прежде всего, понимать, на каких продуктах она основана.

В Итальянской кухне мы в больших количествах найдем:

- Оливковое масло
- Свежие овощи
- Оливки
- Каперсы
- Разные уксусы
- Пряная зелень
- И конечно же сыр!



СЫРЫ ИТАЛИИ

Италия славится своими сырами. С ортов сыра в Италии столько, что невозможно подробно описать каждый сорт.

Различных вкусов и ароматов сыра великое множество. Немудрено, что сыр – один из самых популярных ингредиентов у итальянских поваров.

Сыр Горгонзолла

Делают его из пастеризованного молока, в которое добавляется плесень. Зеленовато-голубая плесень создаёт превосходный острый, немножко пряный вкус.

Сыр Моцарелла

Этот сыр считается классическим ингредиентом для итальянской пиццы.



ЗНАМЕНИТЫЕ БЛЮДА ИТАЛИИ



ПАСТА

"Паста" - визитная карточка Италии - разновидностям которой нет числа.

Слово "Pasta" ("Паста") означает и макаронные изделия в целом, и блюда, приготовленные из них. Русский термин «макаронные изделия» происходит от итальянского названия трубчатой «пасты» — *maccheroni* (макароны), однако этот термин применяется в русском языке не только для трубчатых, но и для всех изделий в целом...



ПИЦЦА

Пицца – ещё одно кулинарное изобретение итальянцев. Считается, что родина пиццы – Неаполь, но миланцы с этим утверждением не согласны и презентуют миру рецепт за рецептом этого простого, но очень вкусного блюда.



РАВИОЛЛИ

Равиоли упоминаются в итальянской литературе с XIII века, до возвращения Марко Поло из Китая, и поначалу считались сицилийским блюдом, что, возможно, указывает на заимствование этого блюда у других средиземноморских народов.



ФРИТТАТА

Фриттата — итальянский омлет, который готовят с начинками из сыра, овощей, колбасы или мяса. Обычно фриттату готовят на плите, затем доводят до готовности в духовке.



ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Италия – одна из древнейших и прекраснейших стран мира. Она дарит многочисленным туристам мягкий климат и великолепные ландшафты, произведения великих мастеров и прекрасную итальянскую кухню. Ведь итальянцы прославились широко за пределами своей страны как гурманы и большие сладкоежки. Итальянские десерты заслужено олицетворяют собой изысканность вкуса и неизменно высокое качество.



ТИРАМИСУ

В основе десерта – итальянское печенье савоярди, пропитанное кофе. Тирамису он содержит – сыр (маскарпоне). Это и не торт, и не пудинг, в общем словами и не описать. Возник десерт ещё в 17 веке, во Флоренции.

В переводе с итальянского "тирамису" означает "вознеси меня", наверное из-за возбуждающего эффекта от сочетания кофе с шоколадом, а в алкогольном варианте этот эффект усиливается ещё и за счёт бренди.



ПАННА-КОТТА

Панна-Котта – это ещё один знаменитый итальянский десерт! Как и тирамису, этот десерт готовится без выпечки. Классическая панна-котта подаётся с клубникой или клубничным джемом.



НАПИТКИ ИТАЛИИ

Италия – это страна, которая славится множеством винодельческих регионов, ведь не даром в Древней Греции это государство называли Энотрией, что значит «винная страна». Вина Италии готовятся по особой технологии, придающей напитку невероятный вкус и аромат. Даже древние народы считали итальянские напитки лучшими, сравнивая их с другими странами. Именно Рим стал государством из которого винодельни распространились по всему миру.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В Италии бережно хранят и передают из поколения в поколение кулинарные традиции. Возможно, именно в этом и заключается секрет признания и популярности итальянской кухни во всем мире.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- <https://slide-share.ru/italyanskaya-kukhnyakukhni-narodov-mira-678623>
- <https://studbooks.net/1942817/tovarovedenie/zaklyuchenie>

СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ