

# Итальянская кухня



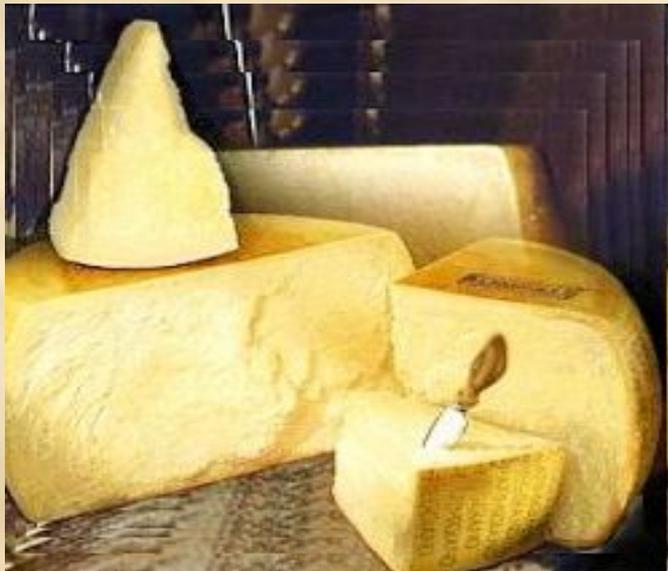
Старостин Антон 7А

Итальянская кухня признана не только одной из лучших в мире, но и одной из самых модных в настоящее время. И это не удивительно - она отличается большим разнообразием продуктов и приправ: используются овощи, морепродукты, говядина и нежирная свинина, птица, фрукты и ягоды, сыр, бобовые и рис. В разных уголках страны свои особенности приготовления тех или иных блюд, свои рецепты и свои традиции.



Северные районы Италии издавна занимались скотоводством, благодаря чему основными продуктами, которые использовали итальянские хозяйки, было молоко, сливочное масло и мясо. Именно здесь, на севере, рождались густые наваристые итальянские супы, питательная лазанья, ароматный сыр и знаменитое итальянское мороженое. На юге, где высятся горы, не было пастбищ, зато мягкий климат обеспечивал стабильно хорошие урожаи фруктов и овощей, здесь же росли разнообразные травы, которые итальянцы добавляли в пищу. Базилик и шафран они кладут в свои блюда чаще, чем любые другие повара мира. Хозяйки юга Италии открыли и подарили миру рецепты ризотто, итальянских салатов и изысканных соусов.

В итальянской кухне много овощей и фруктов. При приготовлении блюд предпочтение отдаётся полезному оливковому маслу. Итальянские десерты, в большинстве своём, основаны на фруктах.



Мясо в Италии не слишком популярно, чаще его заменяет сыр. Суховатый, два года томившийся в погребах, Пармезан или тот самый знаменитый, с голубой плесенью Горгонцола. Сыр в Италии используется при приготовлении пиццы, пасты и многих других блюд, а может подаваться и отдельно.



Спагетти, каннеллони, и прочие многочисленные макаронные изделия. Они непременно подаются с одним из многих традиционных соусов, обилие которых создаёт разнообразие блюд, объединённых в итальянском одним словом «паста». Среди самых известных и простых блюд: *спагетти по – неапольски* — с томатным соусом, *спагетти по - болоньски* — с томатным соусом и мясным фаршем, *спагетти с чесноком и маслом* — с горячим оливковым маслом и совсем слегка обжаренным в нём чесноком.



*Ризотто* — блюдо из риса (наподобие плова). Среди классических ризотто - с луком и шафраном



*Лазанья* — слоёная запеканка с тестом



Итальянская кухня вобрала в себя различные традиции, смешала их, как ингредиенты очередного блюда и преподнесла их на стол мира пёстрой, словно пицца, неповторимой национальной кухней. Она стала популярна далеко за пределами Италии и завоевала любовь хозяек и гурманов со всех уголков нашей планеты...