

Project

«Italian kitchen and dishes»



Выполнила: ученица 4-Г класса
Кабаткина Диана

- **Италия** – государство на юге Европы в центре Средиземноморья, расположенное по большей части на Апеннинском полуострове.
- **Италия** – удивительная страна, в которой переплелись история и современность, различные эпохи и богатое культурное наследие, традиции и самобытность.
- **Италия**- это памятники старины времен Рима, очаровывающая романтика Венеции, холмистая панорама Тосканы, южные склоны Альп, чудесная природа, солнце, море, воздух.
- **Столица Италии** – город Рим, один из самых красивых интересных городов мира. У Рима много эпитетов- «вечный город», «город на семи холмах».

Город Рим



Итальянская кухня- это не просто еда, это целое искусство. Кухня Италии популярна во всем мире. Она очень разнообразна.

Традиционные блюда итальянской кухни и продукты:

Пицца – одно из самых популярных блюд.

Ризотто- блюдо из риса с мясом, овощами и морепродуктами.

Полента- блюдо из кукурузной крупы с мясом.

Спагетти, паста- макароны с соусами и мясом.

Тортеллини- итальянские пельмени с сыром и мясом.

Лазанья –слоеная запеканка с тестом.



Традиционные блюда итальянской кухни



«Pasta with chicken in cream sauce».

Паста с курицей в сливочном соусе - это очень вкусное блюдо, которое идеально подойдёт в качестве быстрого и сытного обеда или ужина. Вид макаронных изделий можно подобрать по вкусу.



Рецепт « Паста с курицей в сливочном соусе»:

макаронны – 400 грамм,
курица – 600 грамм,
лук – 1 шт.,
молоко – 200 мл.,
оливковое масло – 10 мл.,
сливочное масло – 30 грамм,
соль, перец черный молотый.

Recipe «Pasta with chicken in cream sauce»:

macaroni- 400g,
chicken-600g,
onion-1PC,
milk-200ml,
olive oil-10ml,
butter-30g,
salt, pepper.