



Национальная кухня Ит

алии

Выполнил ученик
шк№60 Романов
Владимир

История итальянской

кухни

- История итальянской кухни 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.
- Кулинария в Италии была возведена в ранг искусства в эпоху Возрождения Бартоломео Сакки (Платин), библиотекарь Ватикана составил сложную поваренную книгу под названием «Об истинных удовольствиях и благополучии». За три десятилетия книга выдержала шесть изданий. Флорентийские купцы тратили большие суммы, основывая школы кулинарного искусства. Когда Катерина Медичи, большой гурман, вышла замуж за французского короля Генриха II, она взяла с собой итальянского повара. До этого французской кухни не существовало. Даже гастрономическая энциклопедия называет Италию родиной национальной кухни.

Национальные блюда



Лазанья



Спагетти

- **Национальным блюдом ит альянцев являются макароны, все блюда из кот орых называются общим словом «паст а». Они бывают всех форм и размеров, их добавляют в супы, подают с соусами или просто с сыром, запекают в духовке и даже начиняют. Часто пасту подают в сочетании с фасолью, горохом, цветной капустой. Из макаронных изделий очень распространены спагетти – вид длинной вермишели и каннеллони – крупные полые макароны.**
- **Также популярны лазаньи (слоеные запеканки из макаронного теста, прослоенные мясным или овощным фаршем с соусом бешамель и сыром) и равиоли с различными начинками (небольшие пельмени из макаронного теста, кот орые подают в томатном или сливочном соусе с тертым сыром).**
- **Удивительно, но все «пасты» с ароматными соусами в ит альянской кухне относятся к первым блюдам, как и супы. Из супов обязательно стоит попробовать Минестроне, кот орый подают с зеленым ит альянским соусом и кусочками брынзы. Его делают из брынзы, сливочного масла и**



Пицца

- «Историческая родина» пиццы – Неаполь, ведь именно здесь ее готовят с соблюдением всех правил. Известно более 100 видов этого блюда. Наиболее популярными являются: «Маргарита». Для ее создания используют продукты, имеющие цвета флага Италии – зелено-бело-красный. Используют моцареллу, базилик и соус из томатов. «Кватро формаджии». Выпекают с добавлением четырех сортов сыра. «Capricciosa». Эта пицца известна во всем мире. Для создания «Капричиоза» используют моцареллу, томаты, оливки, шампиньоны, артишоки и другие ингредиенты. Кроме того, итальянцы различают красную пиццу, с добавлением соуса из томатов, а также белую. Последний вариант именуют «focaccia» или лепешка, которую готовят без добавления красных соусов.



Чиба т а

- **Чиба т а (Ciabatta) – эт о т радиционный белый хлеб Ит алии. Его выпекают из пшеничной муки с добавлением закваски или на дрож жах. Его особенност ь – в хруст ящей корочке при воздушном мякише, имеющем высокую порист ост ь. Хлеб получил популярност ь в других ст ранах, где он нередко использует ся для бут ербродов.**



Ризотто

Итальянская национальная кухня будет невозможна без ризотто. Для его приготовления используется круглозерный рис дорогих сортов. Сначала злаки обжаривают на оливковом масле, а потом варят на бульоне. В конце к рису добавляют необходимое наполнение – различные дары моря, овощи, зелень, мясо, грибы или сушеные фрукты. Крахмал придает ризотто вязкость, которую опытные повара увеличивают с помощью добавления взбитого сливочного масла с сыром пармезан или пекорино. Существует множество рецептов этого блюда, например, ризотто по-милански, где в рис добавляется пряность и лук.



Panna

cotta
Один из самых популярных десертов не только в Италии, но и во всем мире. Название лакомства переводится как «вареный крем». Панна котта скорее похожа на пудинг с добавлением различных ингредиентов – ягод, шоколада, сиропа, фруктов и карамели. Готовят десерт из сливок, желатина, сахара и ванили. Но, конечно же, у каждого итальянского повара существует свой секретный рецепт блюда и свои особые компоненты, которыми делают Panna cotta фирменным



Равиол

Равиоли – это макаронные изделия, которые лепят из пресного теста и различными начинками. Форма изделий может быть в виде полукруга, квадрата или с фигурными гранями. Для таких «пельменей» используют мясную, рыбную, фруктовую, овощную и куриную начинку. Равиоли отваривают либо жарят, часто подают вместе с бульонами. Тортеллини – еще один вид итальянских пельменей, которые отличаются от равиоли своей формой. Изделие имеет маленький размер. Уголочки тортеллини соединяют, чтобы получился вид колечка или бутончика. Также для начинки этих макаронных изделий используют сыр, к примеру,

Ит альянская кухня за рубежом

За рубежом о **УМ**ет ся много внимания ит альянской кухне и вину. Ит альянские рест ораны являют ся одними из самых популярных в мире. Вот т олько имеют ли они какое-т о от ношение вообще к ит альянской кухне?

По мнению ит альянских эксперт ов, к примеру, еда в 90% ит альянских рест оранов в США совершенно не соот вет ст вует ит альянской кухне.

В сознании многих людей ит альянская кухня по-преж нему ассоциирует ся с образом довольно большого парня, поедающего спагет т и с мясным соусом. Но реальност ь т акова, чт о в Ит алии практ ически никто не ест спагет т и с мясным соусом. Ит альянцы упот ребляют в пищу невероят ное количест во вариаций макаронных изделий, пригот овленных с овощами или



Что наблюдается сегодня

В ист ории ит альянской
кухни т радиции и акт
уальност ь
продолж ают оказыват ь
большое влияние. Сегодня
кулинарная
т радиция предлагает большое
разнообразие различных
ингредиент ов, начиная от
фрукт ов, овощей, соусов,
заканчивая многими видами
мяса. На севере Ит алии
популярны рыба (например, т
реска или баккала), карт офель,
рис, кукуруза, колбасы, свинина и
различные виды сыров.
Макаронные блюда с
использованием т омат ов
распрост ранены во всей Ит
алии



**Спасибо за
внимание**

