



Национальная кухня Италии

Выполнил студент группы 2-19
Князев Виталий
Проверил преподаватель информатики
Кеменова И.А

Липецк, 2020

Содержание

- 3 История итальянской кухни
- 4-10 Национальные блюда
- 11-12 Интересные факты об итальянской кухне
- 13 Итальянская кухня за рубежом
- 14 Что наблюдается сегодня
- 15 Источник литературы

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 Екатерина 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 итальянцев являются макароны, все блюда из которых называются общим словом «паста». 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, которые подают в томатном или сливочном соусе с тертым сыром).
- Удивительно, но все «пасты» с ароматными соусами в итальянской кухне относятся к первым блюдам, как и супы. Из супов обязательно стоит попробовать Минестроне, который подают с зеленым итальянским соусом «песто» (обычно его готовят из базилика, оливкового масла и кедровых орехов).



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 формаджио». 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, которая готовится без добавления красных соусов.



Чиабатта

- Чиабатта (Ciabatta) – это традиционный белый хлеб Италии. Его выпекают из пшеничной муки с добавлением закваски или на дрожжах. Его особенность – в хрустящей корочке при воздушном мякише, имеющем высокую пористость. Хлеб получил популярность в других странах, где он нередко используется для бутербродов.



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 пряности 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 похож 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, которые делают Panna cotta фирменным блюдом ресторана.



Равиоли

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 преподносят вместе с бульонами. Тортеллини – еще один вид итальянских пельменей, которые отличаются от равиоли своей формой. Изделие имеет маленький размер. Уголочки тортеллини соединят, чтоб получился вид колечка или бутончика. Также для начинки этих макаронных изделий используют сыр, к примеру, пармезан или рикотта.

Интересные факты об итальянской кухне

Первый факт: В разных регионах Италии разная гастрономия. Кухня Сицилии представляет собой синтез итальянской с греческой, испанской арабской: здесь особенно любят специи, а также те овощи и фрукты, кукурузу, помидоры, дыню, цитрусовые, абрикосы). Тосканцы делают акцент на мясе (телятина, баранина, говядина), в Базиликате — на сытности и наваристости блюд. Калабрия специфична своими кушаньями из рыбы-меч, тунца, овечьего сыра, козлятины и баранины, а также десертами из миндаля, инжира и меда. В Ломбардии популярны полента, ризотто, рецепты из пресноводной рыбы и тушеного в вине мяса.

Второй факт: Еда и вино в Италии всегда рядом. При этом итальянцы пьют алкоголь только во время приема пищи. На аперитив выбирается игристое вино, в качестве основного — легкое столовое, которое иногда разбавляют газированной минеральной водой.

Третий факт: Национальные блюда Италии не вредны для фигуры и даже очень полезны. Одной из главных ее особенностей является буйство в рецептах средиземноморских продуктов (овощи, фрукты, оливковое масло, злаки, морепродукты), а также особая любовь к разнообразным травам. Примечательно и то, что популярные здесь мучные блюда (паста, лазанья, пицца) готовятся с использованием муки грубого помола, которая способствует правильному пищеварению и совсем не вредит фигуре. При этом иногда добавляется также кукурузная, гречневая или каштановая мука. А десерты в Италии основываются чаще всего на фруктах.

Четвертый факт: Макароны (пасту) придумали не итальянцы. Они стали первыми, кто решил заваривать «мучную смесь» в предварительно подсоленной воде, а вот сама идея блюд из теста принадлежит китайцам. Первое упоминание макарон датировано 1298 г. В это время Марко Поло пишет о своем посещении Китая и об обнаружении там нового необычного блюда из теста. Хотя итальянцы не перестали бороться за звание создателей макарон. Некоторые ученые в Италии утверждают, что аналогичные изделия были известны в Сицилии намного раньше — еще в начале II тысячелетия до н.э.

Итальянская кухня за рубежом

За рубежом уделяется много внимания итальянской кухне и вину. Итальянские рестораны являются одними из самых популярных в мире. Вот только имеют ли они какое-то отношение вообще к итальянской кухне?

По мнению итальянских экспертов, к примеру, еда в 90% итальянских ресторанов в США совершенно не соответствует итальянской кухне.

В сознании многих людей итальянская кухня по-прежнему ассоциируется с образом довольно большого парня, поедающего спагетти с мясным соусом. Но реальность такова, что в Италии практически никто не ест спагетти с мясным соусом. Итальянцы употребляют в пищу невероятное количество вариаций макаронных изделий, приготовленных с овощами или морепродуктами. И еще одно заблуждение – паста это не эквивалентно только спагетти.



Что наблюдается сегодня

В истории итальянской кухни традиции и актуальность продолжают оказывать большое влияние. Сегодня кулинарная традиция предлагает большое разнообразие различных ингредиентов, начиная от фруктов, овощей, соусов, заканчивая многими видами мяса. На севере Италии популярны рыба (например, треска или баккала), картофель, рис, кукуруза, колбасы, свинина и различные виды сыров. Макароны с использованием томатов распространены во всей Италии. Все продукты обычно тонко нарезаются и обильно посыпаются ароматными травами.



Источник литературы:

<https://miritaly.ru/nacionalnaya-kuxnya-italii/>

<http://arounditalia.ru/sekrety-italyanskoj-kuxni/html>

http://www.novostioede.ru/article/istorija_italjanskoj_kuhni/?sphrase_id=10684797