



# Национальная итальянская кухня

Подготовила: Логвинова Виктория  
7 «А» класс

---



# Супы

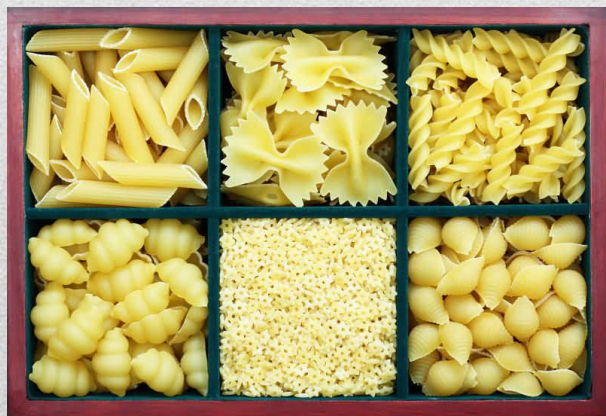
Хоть это и звучит странно, но супы у итальянцев принято кушать на ужин. Самый популярный суп — «минестроне» — имеет в своем составе всего по 7: видов мяса, овощей и приправ. Также распространен самый простой, но почему-то очень вкусный овощной суп.





# Макароны

Итальянцы первыми начали отваривать мучную смесь в соленой воде, в результате чего появились макароны. Экспериментировать с этим продуктом жители Италии не перестают и по сей день, добавляя овощи, различные сыры и ароматные специи. Считают, что кухня Италии калорийна, ведь повсеместно используется мука, однако это не так, мука используется исключительно грубого помола, которая благоприятно влияет на фигуру.





# Пицца

Нигде и никогда вы не отведаете такой сочной и вкусной пиццы, как в Италии. Лепешки из теста снабжаются всем, что попадется под руку и обретают неповторимый вкус. «Маргарита», «Пепперони», «Мейсон», «Го-го», «Наполитана» и другими видами пиццы вы сможете насладиться на ее родине. Пиццы с каждым годом усвершенствуются, повара не боятся проводить опыты над несочетающимися, казалось, друг с другом продуктами. Есть пиццу итальянцы советуют горячей, ибо она благоухает такими ароматами, которых вы не найдете в остывшей.





# Холодные закуски

Особое значение уделяется всевозможным салатам, а самое главное, что заправляются они только полезным для здоровья оливковым маслом. Сыры используются практически в любом блюде. Сами итальянцы предпочитают пармезан (добавляется в пасту, омлеты), моцареллу (без нее не обходится ни одна пицца).





# Десерты

Десерты в Италии в основном состоят из фруктов. Также стоит попробовать вкусное итальянское печенье и пирожное «тирамису».

Итальянская мороженое — это отдельная «песня». Настоящее правильное мороженое должно готовиться в домашних условиях: поэтому в разных кафе-мороженых вкус и цвет, например, фисташкового могут сильно отличаться. Мороженое кладут как в рожки, так и просто в стаканчики.





# Напитки

Во время ужина итальянцы позволяют себе расслабиться и употребить вино. Наиболее популярными марками является «классико», «марсала» и «кьянти». Эти вина подойдут для спокойного и романтического ужина. Не менее популярным здесь считается ликер с практически незаметной миндальной горчинкой — Амаретто.





# Кофе

Поверьте, даже в самом захудалом кафе любого города, эспрессо будет лучше, чем в 99 % российских ресторанов. В Италии просто нет плохого кофе. За завтраком они предпочитают пить капуччино (почему-то считается плохим тоном заказывать этот напиток после 12:00 дня) или эспрессо, который здесь настолько крепкий, что зачастую подается со стаканом воды. Также у итальянцев нет привычки смаковать или долго пить эспрессо — обычно они «глотают» его за пару секунд и дальше бегут по делам.





# Интересные факты


- Итальянская кухня — самая популярная в мире. По данным CNN, почти треть туристов со всей планеты (32 %) считает ее лучшей.
  - Еда и вино в Италии всегда рядом. При этом итальянцы пьют алкоголь только во время приема пищи.
  - 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.
  - В Италии мороженое любят есть посыпанным солью и политым оливковым маслом.
  - Настоящая итальянская кухня не в шумных и дорогих ресторанах туристических районов, а в «глубинке» — там, куда ходят сами итальянцы.
-



# Интересные факты

- Завтрак в Италии незамысловат и длится 5-10 минут. Большинство итальянцев предпочитают сладкий завтрак. Например, корнетто (круассан) с капучино.
  - Очень редко кто в Италии готовит мясо до состояния ‘well done’. Обычно кровь на стейке — нормальное явление.
  - Итальянцы также питают особое расположение к рыбе и морепродуктам.
  - В Италии нет сметаны. Найти ее можно только в этнических магазинах.
  - Итальянские рестораны работают в определенные часы. Обычно это с 12:00 до 13:30 и с 19:30 до 22:00
-





**Спасибо за  
внимание!**

---