

Презентация на тему: » Особенности питания в Италии »



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СТРАНЕ:



Италия

Официальное название
Итальянская Республика –
государство на юге
Европы , в центре
Средиземноморья.

Площадь : 301 230 км²

Столица – город Рим

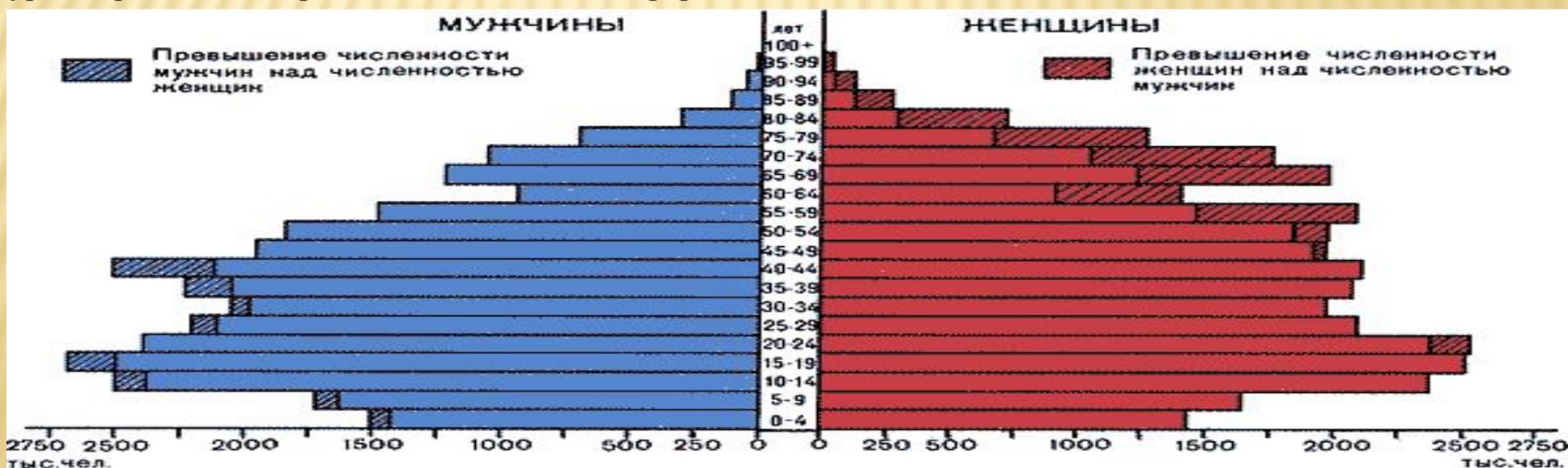
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НАСЕЛЕНИЯ:



Согласно данным переписи населения в 2007 году, население Италии составляет более 61 млн. человек, из которых экономически активными являются только 25 млн. Коэффициент прироста населения становится 1% в год.

Государство заселено неравномерно, 60% от численности населения проживают в северной части страны. В Италии достаточно низкая урбанизация населения. Несмотря на достаточно высокую для европейских стран численность населения, в Италии есть только два города - миллионника : Рим и Милан.

Италия относится к числу экономически развитых стран. В хозяйстве государства на достаточно высоком уровне развита как промышленность, так и аграрный комплекс.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ РЕЛИГИОЗНЫЙ И ВОЗРАСТНОЙ СОСТАВ ИТАЛИИ:

Национальный состав :

94% - итальянцы;

2% - французы;

Другие народы: немцы, словенцы, греки.



Религиозный состав :

Есть и мусульмане и христиане.

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



ЛАЗАНЬЯ



ПАСТА



ПИЦЦА

Аромат итальянской кухне не спутаешь ни с каким другим. Он наполнен духом даров теплого моря, благоуханием трав и терпкостью плодов, созревших на залитых солнцем просторах. Италия славится своими сырами: моцарелла, бель поэзе, буриэлле, горгонцола, пармезан. Чистейшее оливковое масло используется для салатов и макарон. Излюбленные итальянские блюда – пицца, паста, лазанья.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ



Ньокки - это небольшие круглые или овальные клецки, которые отваривают или запекают. В разных частях Италии ньокки готовят по разным рецептам. В качестве основного ингредиента часто используют картофель, шпинат, тыкву, риккоту, реже хлеб и кукурузную муку. Помимо клецек обычного размера (около 2 см), готовят и совсем маленькие клецки - ньоккети. Ньокки отваривают, подают с различными соусами или в составе более сложного гарнира, например, вместе с отварными овощами и моццареллой.



Минестроне (переводится приблизительно как "большой суп" или "супище") - густой овощной суп, в который добавляют сушеную или/и стручковую фасоль, макароны или рис. Из овощей в минестроне принято обязательно использовать стеблевой сельдерей, фасоль, морковь и помидоры. Но в целом, для супа подойдут любые сезонные овощи. В зависимости от региона Италии в минестроне добавляются или убывают те или иные ингредиенты. В овощной минестроне можно добавить ломтики обжаренной ветчины, тогда суп станет еще сытнее. В готовый суп можно добавить соус песто или тертый пармезан с мелко нарезанной зеленью (базиликом). Более легкие супы и бульоны называют минестрина (minestrina)



Пластины лазаньи можно купить, можно приготовить самостоятельно, но дело не в этом. Главное, что лазанья - это действительно вкусно. Для лазаньи можно приготовить мясной, овощной или грибной фарш. Каждый слой пересыпается итальянским сыром Пармезан, отчего блюдо приобретает особый вкус. Если вы готовите блюдо из готовых пластин, то обратите внимание на инструкцию по приготовлению на упаковке: некоторые пластины предварительно отваривают, а некоторые нет.



Равиоли - небольшие квадратные пельмени с начинкой, распространенные в некоторых областях Италии. Начинка для равиоли может быть мясной, рыбной, овощной или сырной. Все зависит от региональных особенностей и желания повара. Готовые равиоли подают с разнообразными соусами (чаще всего томатным), обильно приправляя тертым пекорино или пармезаном и зеленью.



Панцанелла (Panzanella) - это итальянский салат из овощей и хлеба. Для салата берётся зачерствевший хлеб или свежий хлеб, но слегка запечённый на гриле. В зависимости от рецепта, для салата хлеб смачивают водой, оливковым маслом или подготовленным заранее соусом, затем смешивают его с овощами, например, со спелыми помидорами. Кусочки хлеба пропитываются образующимся соком салата. В большинстве рецептов, помимо помидоров, в панцанеллу предлагается добавлять другие овощи: огурцы, лук, сельдерей, оливки и зелень.



Панна котта (Panna cotta) - это нежнейший соблазнительный десерт из сливок и желатина, который готовят в Италии, регионе Эмилия-Романья. Дословно название десерта переводится как "вареный крем" или "вареные сливки", но по существу это кремовый пудинг без или с различными добавками. В качестве добавок в панна котту идут кусочки фруктов, ягоды, карамельный или фруктово-ягодный соус. Готовый десерт оставляют в креманках или переворачивают горкой на тарелку, украшая ягодами и соусом.



Тирамису - одно из самых знаменитых итальянских блюд. Для приготовления классического тирамису необходимы mascarpone (маскарпоне) - молодой мягкий сыр с добавлением сметаны или сливок и savoiardi - воздушное пористое печенье в форме трубочек. Однако существует множество вариантов с добавлением фруктов, ягод, шоколада и различных алкогольных напитков.



Карпаччо - это тонкие кусочки сырой говядины, приправленные оливковым маслом с уксусом и/или лимонным соком. Мясо обжигают, потом приправляют и нарезают. Карпаччо подается на листе салата с сыром Пармезан. Блюдо было изобретено в Венеции в 1961 году и названо в честь живописца эпохи Ренессанса Витторе Карпаччо, чьи картины изобиловали всевозможными оттенками красного.

- Итальянская кухня — рецепт томатного соуса. **Ингредиенты:** свежие помидоры небольшая луковица стебель сельдерея зубок чеснока ложка сахара перец соль оливковое масло немного красного вина ложка сливочного масла
- Приготовление:** нарезанные помидоры, сельдерей, лук, чеснок, сахар, оливковое масло и немного перца мелко порезать и положить в кастрюлю. Готовить, накрыв крышкой. Добавить вино и варить около 30 минут, периодически помешивая. Когда помидоры будут создавать плотную массу, вы можете добавить небольшое количество воды. В конце добавить соль и масло.





Паста болоньезе - это блюдо национальной итальянской кухни, для приготовления которого используют макаронные изделия, а также традиционный соус Ragù alla bolognese или болоньезе. Рецепт пасты болоньезе придумали жители города Болонья, который располагается на севере Италии в регионе Эмилья-Романья.

Ингредиенты:

Масло оливковое — 3 Ст. ложки
Луковица — 1 Штука (большая)
Морковь — 1-2 Штук
Чеснок — 2-3 Зубчиков
Говяжий фарш — 450 Грамм
Лавровый лист — 2-3 Штук
Томатная паста — 2 Ст. ложки
Молоко или сливки — 1 Стакан
Помидоры консервированные — 780 Грамм
Соль, перец черный — По вкусу
Пармезан тертый — По вкусу
Петрушка — По вкусу



ВЫВОД:



- Италия- одна из высокоразвитых стран Зарубежной Европы и мира в целом. Кухня Италии настолько уникальна, что многие рестораторы мира приезжают сюда с целью совершенствования своего мастерства. В последнее время стало модным организовывать гастрономические туры, во время которых вы будете иметь возможность не только насладиться пейзажами и достопримечательностями. Гастрономический туризм в обязательном порядке подразумевает мастер-классы местных кулинаров, совместное приготовление национальных блюд, разнообразные дегустации.

