

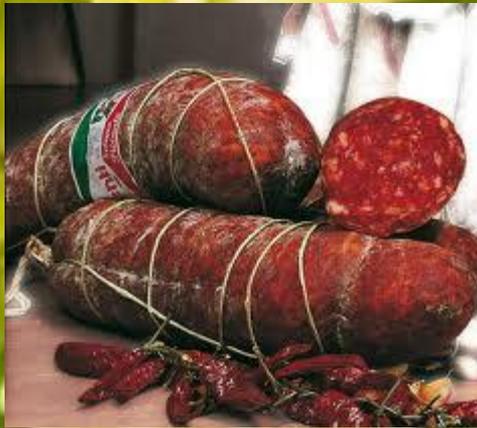
# ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



**POLENTA**  
**В КАЧЕСТВЕ ХЛЕБА НА**  
**СЕВЕРЕ ИТАЛИИ**  
**ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПОЛЕНТА-**  
**ЛЕПЕШКА ИЗ КУКУРУЗНОЙ**  
**МУКИ**



# В ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ КОПЧЕННЫХ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ





**В итальянской кухне много всевозможных мучных изделий - пирожные "панеттоне", миланские булочки с виноградом и фруктами, торт с миндалем, миндальные пирожные, "панфорт", фрителле. А также итальянцы готовят просто изумительное мороженое**

•





# ИТАЛЬЯНСКИЙ ЗАВТРАК



# ОБЕД



# УЖИН



**НЬОККИ это небольшие  
круглые или овальные клецки,  
которые отваривают или  
запекают**



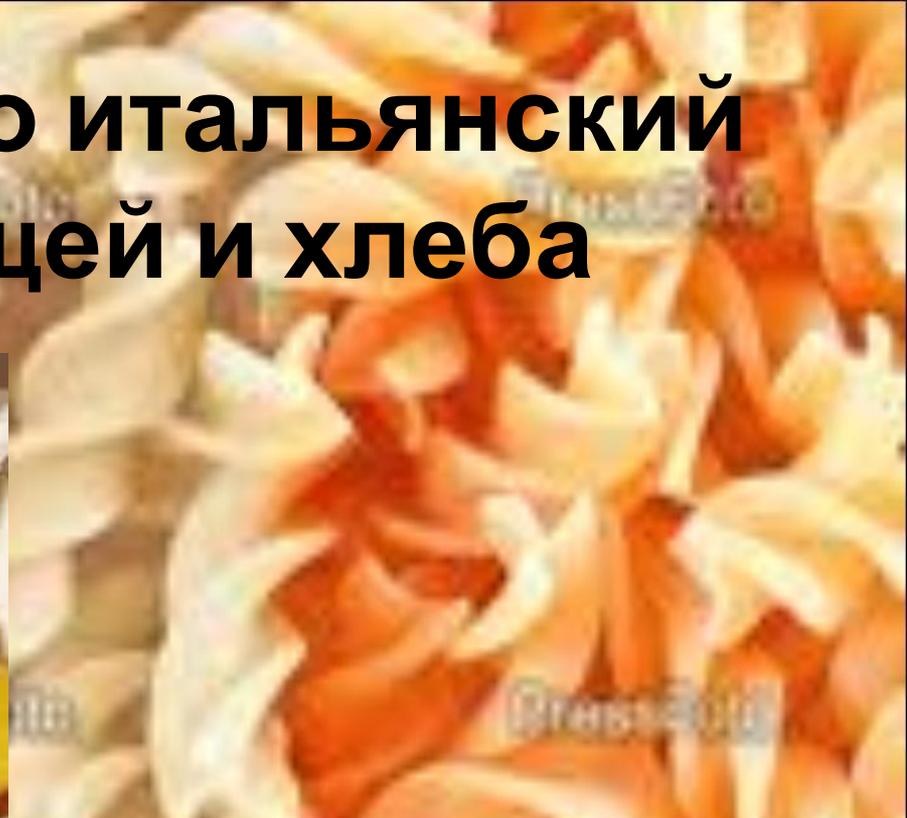
**РАВИОЛЛИ** - квадратные  
пельмени с начинкой,  
распространенные в  
некоторых областях Италии.



# Лазанья



# Панцанелла - это итальянский салат из овощей и хлеба



**Панна кота (Panna cotta) - это нежнейший соблазнительный десерт из сливок и желатина**



**Тирамису - одно из самых знаменитых итальянских блюд.**



# ΚΟΦΕ



## ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА

**Италия славится древними традициями виноделия, корни которых гораздо глубже, чем во Франции. Виноградная лоза на Апенинском полуострове культивируется более 2500 лет, а древние греки называли Италию Оечотрия, что значит "страна вин".**

