



ОГБПОУ
ТЕЙКОВСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
КОЛЛЕДЖ

Кухни народов мира

Итальянская кухня

«L'Espresso»

Подготовила: преподаватель спецдисциплин
Недошитова Кристина Андреевна

Цели и задачи

Друзья, попробуйте сформулировать цели и задачи нашего урока!

Цель: знакомство с особенностями итальянской кухни

Сформировать представление о итальянской кухне

Научиться находить, систематизировать и использовать информацию

задачи

Выяснить специфику национальной кухни



Содержание

| | |
|-------------------------------------|----|
| Введение..... | 4 |
| Продукты Италии..... | 6 |
| Сыры Италии..... | 8 |
| Паста..... | 11 |
| Ризотто | 12 |
| Равиолли..... | 13 |
| Фриттата..... | 15 |
| Пицца..... | 16 |
| Итальянские десерты..... | 20 |
| Тирамиссу..... | 21 |
| Панна-котта..... | 22 |
| Напитки Италии..... | 23 |
| Мифы об Итальянской кухне..... | 24 |
| Заключение..... | 29 |
| Список используемых источников..... | 31 |

Введение

Итальянская кухня — традиционная кухня Италии, распространённая и популярная во всём мире.

Она очень разнообразна и региональна, в каждом регионе есть свои традиционные блюда

Итальянская кухня вкусна, разнообразна, сытна, отличается относительной простотой, совместима с кулинарными традициями многих народов



Какие характерные
продукты по - вашему
используют
итальянские кулинары?



Продукты Италии

Чтобы постичь секреты итальянской кухни, нужно, прежде всего, понимать, на каких продуктах она основана

В Итальянской кухне мы в больших количествах найдем:

- Оливковое масло
- Свежие овощи
- Оливки
- Каперсы
- Разные уксусы
- Пряная зелень



И конечно же сыр!



Какие самые известные сорта сыра вы знаете?



Сыры Италии

Италия славится своими сырами. Сортов сыра в Италии столько, что невозможно подробно описать каждый сорт

Сыр Горгонцолла

– с голубой плесенью. Делают его из пастеризованного молока, в которое добавляется плесень. Зеленовато-голубая плесень создаёт превосходный острый, немножко пряный вкус



Сыры Италии

Различных вкусов и ароматов сыра великое множество. Немудрено, что сыр – один из самых популярных ингредиентов у итальянских поваров.

Сыр Моцарелла

Этот сыр считается классическим ингредиентом для итальянской пиццы.

Если его немного подкоптить получится МоцареллаАффумиката



Назовите знаменитые
блюда Италии...



Паста

"Паста" - визитная карточка Италии - разновидностям которой нет числа

*Слово "Pasta" ("Паста") означает и макаронные изделия в целом, и блюда, приготовленные из них. Русский термин «макаронные изделия» происходит от итальянского названия трубчатой «пасты» — *maccheroni* (макароны), однако этот термин применяется в русском языке не только для трубчатых, но и для всех изделий в целом....*



Интересный факт

Считается, что первые макароны и сама технология изготовления «трубочек из теста» появилась в Китае, а в Италию рецепт их приготовления привёз путешественник Марко Поло.

Однако именно в итальянской кухне и сама технология, и готовые макароны получили огромное распространение.

Ризотто

Ризотто (итал. risotto, означает «маленький рис») — распространённое блюдо из риса в Северной Италии.

Первое письменное упоминание о нём встречается только в XIX веке.



Равиолли

Равиоли (итал. ravioli) — итальянские макаронные изделия из теста с различной начинкой. Аналогом ravioli являются пельмени (в русской кухне) или вареники (в украинской кухне), но в отличие от пельменей, ravioli, как и вареники, могут быть десертным блюдом, то есть со сладкой начинкой из фруктов или ягод



Равиолли

Изготавливаются равиоли из пресного теста в виде полумесяца, эллипса или квадрата с фигурным обрезом края. Затем могут либо отвариваться, либо обжариваться в масле, во втором случае их подают к бульонам или супам. Начинка может быть мясной, рыбной, из птицы, овощей или фруктов



Интересный факт

Равиоли упоминаются в итальянской литературе с XIII века, до возвращения Марко Поло из Китая, и поначалу считались сицилийским блюдом, что, возможно, указывает на заимствование этого блюда у других средиземноморских народов

Фриттата

Фриттата — итальянский омлет, который готовят с начинками из сыра, овощей, колбасы или мяса. Обычно фриттату готовят на плите, затем доводят до готовности в духовке.

- Фриттату часто готовят с использованием макарон.
- Традиционная крестьянская фриттата содержит лук-порей и сыр пармезан.
- Во фриттату не добавляются продукты, содержащие большое количество жидкости.
- Сегодня итальянскую фриттату готовят в сковороде с двумя ручками, специально созданной под это блюдо.
- Готовится фриттата на медленном огне. Взбитые яйца заливаются на дно смазанной маслом сковороды, затем кладется начинка. Когда нижний слой фриттаты начинает запекаться, сковороду можно закрыть крышкой и довести до готовности на медленном огне, либо можно сковороду поместить в духовку.



Пицца

Пицца – ещё одно кулинарное изобретение итальянцев. Считается, что родина пиццы – Неаполь, но миланцы с этим утверждением не согласны и презентуют миру рецепт за рецептом этого простого, но очень вкусного блюда



А вы знаете какие сорта
пиццы самые
распрастраненные?



Пицца

Классическое тесто для пиццы делается из муки дрожжей, оливкового масла, соли и воды. Тесто замешивается вручную и после расстойки раскатывается тонким слоем (как правило, до полусантиметровой толщины). Тесто покрывается томатным соусом. После этого возможно добавление практически любых начинок. Пицца готовится в предварительно разогретой до 200 °С духовке примерно за 10 минут.

Существует немислемое количество сортов пиццы.

1. **Pizzaaiquattroformaggi (Четыре сыра)**

— с четырьмя различными сортами сыра

2. **Pizzaquattrostagioni (Четыре сезона)** — общим ингредиентом являются помидоры. Пицца разделена на четыре части, каждая из которых означает одно из времён года

Весна: оливки и артишоки

Лето: салями и чёрный перец

Осень: помидоры и моцарелла

Зима: грибы и варёные яйца

3. **PizzaHawaii (Гавайская)** — с ветчиной и ананасом

4. **Pizza Diabola (Дьябола)** — острая пицца с пепперони(острый вид бекона) и другими ингредиентами

5. **Pizza capricciosa (Каприччоза)** — с помидорами, моцареллой, грибами, артишоками, зелёными и чёрными оливками, перцем

Игра: «Назови ПИЦЦУ»



1



2



3



4



5

Итальянские десерты

Италия – одна из древнейших и прекраснейших стран мира. Она дарит многочисленным туристам мягкий климат и великолепные ландшафты, произведения великих мастеров и прекрасную итальянскую кухню. Ведь итальянцы прославились широко за пределами своей страны как гурманы и большие сладкоежки. Итальянские десерты заслужено олицетворяют собой изысканность вкуса и неизменно высокое качество.



Тирамису (Tiramisu with Mascarpone)

В основе десерта – итальянское печенье савоярди, пропитанное кофе. Тирамису он содержит – сыр (маскарпоне). Это и не торт, и не пудинг, в общем словами и не описать. Возник десерт ещё в 17 веке, во Флоренции

В переводе с итальянского "тирамису" означает "вознеси меня", наверное из-за возбуждающего эффекта от сочетания кофе с шоколадом, а в алкогольном варианте этот эффект усиливается ещё и за счёт бренди (мы предпочитаем первый вариант)



Панна-Котта (Panna cotta)

Панна-Котта – это ещё один знаменитый итальянский десерт!
Как и тирамису, этот десерт готовится без выпечки.

Классическая панна-котта подаётся с клубникой или клубничным джемом. А вообще, есть самые разные вариации панна-котты – карамельные, кофейные, шоколадные, мятные и т.д. По сути, это варёные сливки с желатином, если желатина много, то десерт держит форму и подаётся в тарелке.



Напитки Италии

Италия – это страна, которая славится множеством винодельческих регионов, ведь не даром в Древней Греции это государство называли Энотрией, что значит «винная страна». Вина Италии готовятся по особой технологии, придающей напитку невероятный вкус и аромат. Даже древние народы считали итальянские напитки лучшими, сравнивая их с другими странами. Именно Рим стал государством из которого винодельни распространились по всему миру.

Пройдя через тысячелетия уникальным рецептурам удалось сохраниться и по сей день потомки виноделов, вместе с лучшими сортами винограда остаются уникальными и узнаваемыми во всем мире. Отличительные черты производства итальянских представителей – это многообразие вкуса, огромное количество сортов используемого винограда, и тяга к созданию нового



Фух...Как много мы сегодня узнали

Поговорим еще немного о мифах, связанных с итальянской кухней



Миф №1

В Италии в основном едят одну пасту

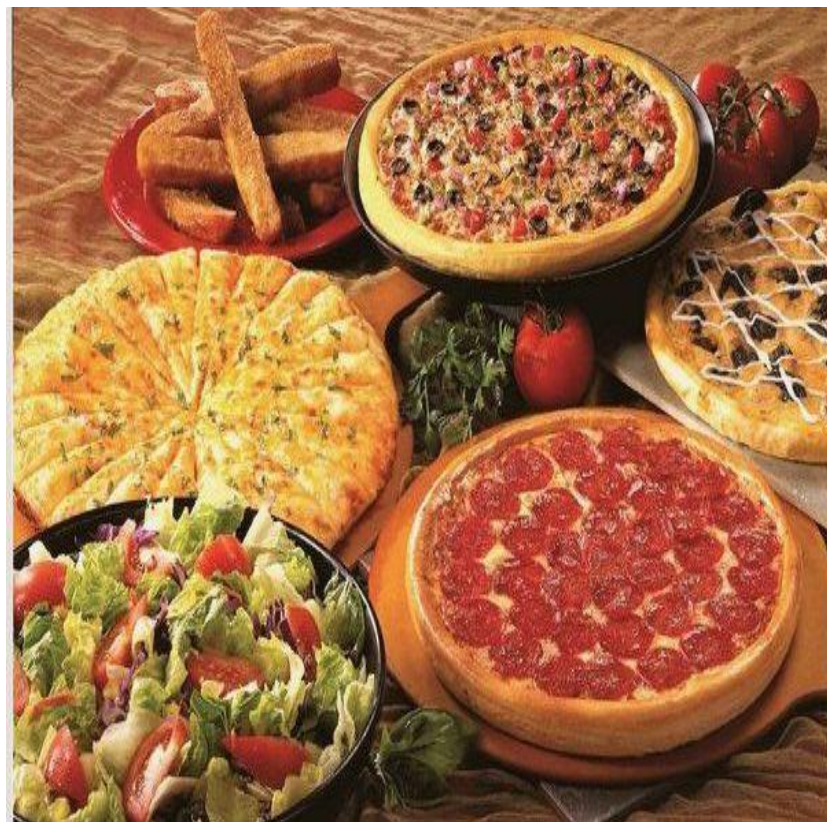
Это неправда, не смотря на несомненную любовь к этому изделию, в итальянской кухне существует множество видов вторых блюд, многие из которых определенно заслуживают внимания. Равиолли и лазанья, ризотто и ньюоки имеют национальные аналоги во множестве стран и пользуются неизменным успехом. Та же паста имеет множество разновидностей, имеющих свои названия, а в сочетании с другими ингредиентами, количество рецептов насчитывает несколько сотен.



Миф №2

Национальные блюда Италии очень калорийны

На самом деле ситуация, скорее полностью обратная. Во первых кухня сама по себе легкая и сезонная и при правильном приготовлении принесет только пользу вашей фигуре. Не даром одна из самых популярных диет носит название Средиземноморская, а некоторые итальянские знаменитости утверждают, что секрет их формы в правильно приготовленных спагетти. Кстати, если говорить об этом, существующее понятие готовности «аль денте» не имеет единого стандарта и вовсе не означает не до конца проваренную пасту. Все зависит от повара и вида изделия, из которого готовится блюдо.



Миф №3

Салат «Цезарь»

Популярный салат «цезарь», не смотря на название, ничего общего с Италией не имеет. Этот рецепт придуман в США и внесен в меню по всему миру.



Я надеюсь , что вам понравилось
сегодняшнее занятие



Ну что ж, а теперь пора
подвести итоги



Заключение

Что же нового и
интересного вы
сегодня узнали?



Спасибо за внимание!



Список используемых источников

1. «Итальянская кухня» Википедия

https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F

2. Урок «Кухня Италии»

<https://infourok.ru/razrabotka-zanyatiya-kuhnya-italii-788810.html>

3. Итальянские напитки

<https://italy4.me/cucina-italiana/napitki/>

4. Вина Италии

<https://italy4.me/cucina-italiana/napitki/>

5. Итальянские десерты

<https://www.life-in-travels.ru/18-italyanskih-desertov/>

6. Мифы об Итальянской кухне

<https://dostavka-wasabi.ru/articles/mify-ob-italyanskoy-kyhne/>