

ITALIJA I NJENA KUHINJA

Zoran Radulović VIII2



ITALIA:

- Italija je zemlja sa najviše poznatih modnih dizajnera u svijetu.
- U Italiji su izumljeni kornet za sladoled, naočare, štamparska mašina, viola, klavir, violina, violončelo i mehanički sat.
- Italija ima tri aktivna vulkana: Vezuv, Etnu i Stromboli.
- Prva pica napravljena je u Napulju, oko 1860. godine.
- Najstariji filmski festival na svijetu je filmski festival u Veneciji, koji se održava od 1932. godine.
- Venecija je izgrađena na 118 malih ostrva u



ITALIJANSKA KUHINJA

Italijani uživaju u kuhinji svoje zemlje i ponosni su na svoja jela:

- Italijanska kuhinja je kombinacija maslinovog ulja (s izuzetkom krajnjeg sejevera gde se koriste neki drugi zamašćivači), povrća, naročito paradajza, žitarica, voća, sireva i ribe.
- Sve ovo Italijani konzumiraju u dva navrata dnevno.
- Onaj jutarnji obrok, koji nemamo ni mi, ali ga znamo kao doručak, zamenjuju jednim kapučinom.
- Ono bitno je da se, bilo da se radi o ručku bilo da se radi o večeri, nigde ne smije žuriti.
- Uz čašu vina i razgovor potpuno se posvećuju uživanju u ukusu svakog dijela obroka.



Italijanska kuhinja nije **brza hrana!**

- Italijanima je hrana suviše važna i nalazi se vrlo visoko na svim ljestvicama.
- Stoga ne pripremajte paste i ostalo kako biste ih pojeli na brzinu dok gledate TV.
- Uživajte u njima, dugo i polako, baš kao pravi Sicilijanac ili Milanez.
- Za razliku od mnogih svijetskih nacija koje uglavnom zbog prebrzog tempa života ili nekih drugih razloga ne izdvajaju puno vremena za jelo. Italijani maksimalno koriste ovo vreme za opuštanje.
- Za vreme obroka, oni doslovno zaborave na svijet oko sebe, na svoje obaveze i bez ikakve žurbe uživaju do kraja u svojim jelima.



Tradicionalni italijanski meni izgleda ovako:

- **Antipasto**-je toplo ili hladno predjelo.
- **Primo**- prvo jelo, je toplo jelo. U toj ulozi će se naći pasta, rižoto, njoke, palenta ili neka supa i sve to, uglavnom, u vegetarijanskom izdanju.
- **Secondo**- drugo ili glavno jelo, je riba, ili već neki plodovi mora, ili meso. Najviše se koristi teletina.
- **Contorno**- sporedno jelo, je neka salata ili već neko povrće i uvek ide poslije glavnog jela.
- **dolce**, desert-može biti svašta. U ovoj,tako različitoj kuhinji se, verovatno, deserti razlikuju najviše.
- **caffe** tj- sad već svima dobro znani, espresso. Kraći, duži, s mlekom ili bez, u svakom slučaju, pije se posle jela.
- **Ammazzacaffe**- u bukvalnom prevodu, ubica kafe je mala čaša likera koja se pije posle kafe da ublaži njen ukus.
- I ovde postoje brojne vrste, ali su najpoznatiji grappa, od grožđa i limoncello, od limuna.



Priča o tjestenini

- Svaka regija u Italiji ima svoju priču o tjestenini.
- Stanovnici Ligurije pretpostavljaju da su đenovski trgovci dobili recept od nomadskih plemena.
- U Veneciji vjeruju da je Marko Polo doneo prvu testeninu iz Kine.
- U Rimu tvrde da su već i drevni imperatori i senatori jeli tjesteninu.
- Sicilijanci se drže priče da su tjesteninu donijeli stari Grci ili Arapi.
- Bilo kako da bilo, danas se tjestenina javlja u više od 300 oblika i jedno je od omiljenih jela.
- Osnovna podjela testenine je na:
 - **pasta secca** (suva tjestenina koja se priprema od brašna durum pšenice i vode), i
 - **pasta fresca** ili **pasta fatta in casa** (testenina pripremljena kod kuće od pšeničnog brašna, jaja i malo vode).
- Italijanska pasta se obično kuva "**al dente**", što u prevodu znači "prema zubu" (da se ne prekuva, tj. da ne bude previše mekana već čvrsta pod zubima).
- Van Italije, suva pasta se češće pravi od drugih tipova brašna (kao što je pšenično brašno), ali tako se dobija mekši proizvod koji ne može da se kuva "al dente".



HVALA NA PAŽNJI!

