



# Italijanska kuhinja

Radila učenica Vasilisa Backović

# Italijanska kuhinja

- Italijanska kuhinja je poznata po svojoj regionalnoj raznolikosti, posebno između severa i juga italijanskog poluostrva.
- Ona nudi obilje ukusa, i jedna je od najpopularnijih u svetu.
- Tradicionalno, obroci u Italiji obično sadrže četiri ili pet jela.
- Posebno tokom vikenda, obroci se često smatraju kao vreme koje se provodi sa porodicom i prijateljima, a ne kao vreme samo za hranu. Stoga, obroci imaju tendenciju da budu duži nego u drugim kulturama. Tokom praznika kao što su Božić i Nova godina, gozbe mogu trajati satima.



**DELIZIOSO!!!**

# Gelato

A close-up photograph of a gelato display counter. Several metal trays are visible, each containing a different flavor of gelato. The trays are filled with soft, creamy gelato, some topped with fresh fruit like strawberries and raspberries, and others with nuts or chocolate shavings. White plastic scoops are placed in the trays, ready for use. The lighting is warm, highlighting the textures and colors of the gelato.

- Italija je poznata po sladoledu. Prodaje se na mestima koja se zovu “gelateria”, što u prevodu znači prodavnice sladoleda.
- Mnoge od njih imaju sopstvene specijalitete ili svoje omiljene ukuse i u zavisnosti od regije u kojoj se pravi sladoled, različiti sastojci se koriste, što će vam omogućiti da probate ukuse.
- Prvi industrijski sladoled (na štapić) Mottarello je napravljen u Italiji 1948. godine.



# Pizza

- Pica je dio nacionalne italijanske kuhinje.
- Naziv pizza se prvi put pojavio u rukopisu iz grada Gaeta, u južnoj Italiji, 997. godine.
- Imigranti iz Napulja počeli su da prave pice u Njujorku, Čikagu, Bostonu, St. Louisu i Trentonu. Tokom Drugog svjetskog rata, Ira Nevin je izumio prve plinske peći, što je doprinijelo razvoju sve većeg broja picerija.

# Najpopularnije pice na svijetu



## \*Pizza Margherita- Pica Margarita

- 200g paradajz sosa
- 200g mocarela sira
- 5-6 listova svježeg bosiljka
- maslinovo ulje

## \*Pizza Capricciosa- Pica Kaprićoza

- 200g paradajz sosa
- 200g mocarela sira
- 180g šunke
- 100g šampinjona
- Origano
- Masline
- Maslinovo ulje



# Pasta

---

- Pasta ili testenina je grupni naziv za sve specijalitete od rezanog ili sušenog testa, pripremljenog od brašna, jaja, soli i vode.
- Jede se u celom svetu, a pretpostavlja se da joj je kolevka Italija ili Kina.
- U Bosni i Hercegovini se pogrešno koristi zbirna imenica makaroni u kolokvijalnom jeziku, mada je reč o rezancima ili testenini svih mogućih formi i oblika.
- Pasta se izvorno jede kuvana u slanoj vodi, a na kraju kuvanja dodaje joj se prethodno pripremljeni sos ili se sos kuva sa testeninom, dok ne bude gotova.
- Testenina je glavna hrana italijanske kuhinje.







# Rižoto sa pečurkama

- Sluzi se sa zelenom salatom i mladim lukom ili nekom sezonskom salatom...
- **Sastojci:**
- 150g ociscenog crvenog luka
- 1dcl suncokretovog ulja
- 1dcl belog vina
- 500g svezih pecurki ( vrganji, sampinjoni i sl.)
- malo soli, zlica Vegete, kasicica belog mlevenog bibera
- 300g kocanske rize
- 200g tvrdog sira-kackavalja
- persunov list



A top-down view of a wooden table filled with various Korean dishes. The dishes include stews, rice, and side dishes. The text "Hvala na pažnji!" is overlaid in the center.

Hvala na  
pažnji!