

Sadržaj

1. UVOD.....	1
2. REGIONALNE RAZLIKE.....	2
2.1. Severna Italija.....	2
2.2. Centralna Italija.....	4
2.3. Južna Italija.....	4
3. NAMIRNICE KOJE SE NAJČEŠĆE UPOTREBLJAVAJU.....	5
3.1. Maslinovo ulje.....	5
3.2. Riba i plodovi mora.....	5
3.3. Paradajz.....	6
3.4. Testenina.....	6
3.5. Sirevi.....	7
3.5.1. <i>Mozzarella</i>	7
3.5.2. <i>Ricotta</i>	7
3.5.3. <i>Parmezan</i>	8
3.5.4. <i>Gorgonzola</i>	9
3.5.5. <i>Maskarpone</i>	10
3.6. Meso.....	10
3.7. Pirinač.....	10
4. SPECIJALITETI ITALIJANSKE KUHINJE.....	11
4.1. Pizza.....	12
4.2. Lazanje.....	13
4.3. Minestrone.....	13
4.4. Bolonjeze sos.....	14
4.5. Tiramisu.....	15
4.6. Panna cotta.....	15
4.7. Kafa.....	16
5. ITALIJANSKA VINA.....	17
5.1. Piemonte.....	17
5.2. Toscana.....	18
5.3. Sicilija.....	19
5.4. Friuli Venezia Giulia.....	20

6. DNEVNE NAVIKE I TRADICIONALNI MENI.....	21
7. ZAKLJUČAK.....	22
8. LITERATURA.....	24

1. UVOD

Italija je država na jugu Evrope. Obuhvata Apeninsko poluostrvo i tri velika ostrva na Sredozemnom moru: Siciliju, Sardiniju i Elbu. Graniči se sa Francuskom, Švajcarskom, Austrijom i Slovenijom. Nezavisne države San Marino i Vatikan nalaze se unutar teritorije Italije.

Za Italiju kazu da je zemlja kojoj je Bog sve podario, lepu prirodu, lepe ljude i naravno najbolju svetsku kuhinju. Italijanska kuhinja je verovatno najpoznatija kuhinja na svetu i to ne bez razloga. Moze se reći da je italijanska kuhinja i više od kuhinje, da je postala svojevrsni simbol prestiža i života sa stilom. Italija je zemlja koja ima više kuvara nego industrijskih radnika. Bogata istorija i veliko kulturno nasleđe Italije dovelo je i do velike raznovrsnosti u italijanskoj kuhinji. Prvo, postoje veoma velike razlike u načinu pripremanja, pa i u izboru hrane koja se priprema, između regiona, a potom i između manjih teritorija unutar tih regiona. Drugo, Italijani vole da prilikom kuvanja koriste sezonsko voće i povrće, pa se svaki ovaj segment njihove kuhinje znatno menja sa promenom godišnjeg doba.

Glavna karakteristika italijanske kuhinje je njena veličanstvena jednostavnost, sa mnogo jela koja imaju samo od četiri do osam sastojaka. Italijanski kuvari se mnogo više oslanjaju na kvalitet sastojaka, nego na određeni način pripremanja. Jela i recepti su mnogo više delo njihovih baka, nego samih kuvara i zato su ova jela savršena za pripremu kod kuće. Ovo je jedan od glavnih razloga sve veće popularnosti ove kuhinje, pošto časopisi o kuvanju u stranim zemljama imaju kao glavno tržište potrošače koji pripremaju hranu kod kuće.

Sastojci i jela se razlikuju u zavisnosti od regiona. Mnoga originalna jela se pripremju različito u raznim krajevima zemlje. Sir i vino karakterišu veliki deo kuhinje, sa mnogim varijacijama. Kafa, a posebno espresso, je veoma važno obeležje italijanske kuhinje. Italijanski moto je dobro jesti i živeti dobro. Dobro jesti ne odnosi se samo na odabir kvalitetnih namirnica i njihovo kombinovanje, već i na deljenje s drugima, što je važan deo zdravog načina života, jačanje užitaka i iniciranje zajedničkih druženja, vrednosti koje odlikuju italijansku tradiciju.

Italija obiluje raznim namirnicama vrhunskog kvaliteta. Pored namirnica sa kopna, svakako tu su i plodovi mora, a postoji i još nešto što oni imaju, a zove se gastronomsko nasleđe i tradicija. Iako svaki region ima svoju posebnost, generalna ocena je da trpeza mora biti puna. Obrok počinje predjelom koji obično ima pet različitih delova, zatim sledi prvo jelo koje je obično neki rižoto ili tortelini, pa drugo jelo u kojem obavezno ima neko meso ili riba sa povrćem, pa sir i na kraju desert sa šoljicom espresso kafe. Predjelo može da se sastoji i od čak petnaestak različitih ukusnih zalogaja, čiji sastojci variraju od regiona do regiona, a može da se sastoji i samo od svetski poznate Parmske pršute sa maslinama i hlebom. Bilo gde u svetu ako potražite mortadelu, svako će Vas jako dobro razumeti šta tražite, jer ona potiče iz Italije. Ribe i razni morski plodovi su veoma popularni u primorskim mestima, a primat svakako drži