

# ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



Проверено вкусом

Сборник рецептов

**Праздничный стол по-итальянски**

«Просвещение»

2014

## **Сборник рецептов**

Праздничный стол по-итальянски / Сборник рецептов —  
«Просвещение», 2014 — (Проверено вкусом)

В этой книге мы вам предлагаем рецепты блюд итальянской кухни, которые прекрасно подойдут для шикарного праздника. Придётся вам по вкусу и разнообразные закуски, и салаты - как традиционные, так и экзотические, и горячие блюда, которые удовлетворят самый изысканный вкус Праздник по-итальянски - это феерия ароматов, изыск и гармония!

# Праздничный стол по-итальянски

## *Оригинальные рецепты от профессионалов*

© ООО «Шефик», 2013

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2014

\* \* \*

Одна из самых популярных в мире, итальянская кухня имеет богатую историю. Основы национальной кулинарии в ее теперешнем виде были заложены еще в IV в. до н. э., когда грек-сицилиец Архистрат написал в своей поэме о необходимости использовать свежайшие сезонные продукты, не маскируя их вкус пряностями и травами. Особую роль в развитии итальянской кухни сыграло открытие Нового света, подарившего европейцам картофель, помидоры, стручковый перец и кукурузу. Определенное влияние оказали на нее кухня этрусков, древних греков и римлян, а также византийская, еврейская и арабская кулинарные традиции.

Итальянская кухня славится разнообразием: от региона к региону меняются ингредиенты и блюда (хотя, следует заметить, некоторые из них, когда-то исключительно региональные, стали теперь достоянием всей страны). Так, на севере Италии, испытавшем влияние германской и римской культуры, широко используют рыбу (в частности, треску), картофель, рис, кукурузу, колбасы, свинину и великое множество сыров. Традиционная кухня центральных областей – это помидоры, разные сорта мяса (за исключением конины), рыба и овечий сыр пекорино. Наконец, кухня юга, в которой явно чувствуется след арабской (средиземноморской) кухни, – это перец, оливки и оливковое масло, помидоры (свежие и в виде соуса), апельсины, цукини, баклажаны, чеснок, каперсы, артишоки и некоторые виды рыбы (анчоусы, сардины, тунец).

Кухня того или иного региона демонстрирует прочный сплав истории, культуры, географического положения и климата. К примеру, кухня богатого рисовыми полями Венето – это ризотто (с морепродуктами на побережье, с тыквой, спаржей и radicchio – вдали от моря), polenta Bianca (полента из особой, белой кукурузной муки), одно из самых знаменитых блюд венецианской кухни fegato alla veneziana (тонкие ломтики печени, обжаренные с луком) и, конечно же, легендарный десерт тирамису. Кухня северной провинции Трентино-Альто-Адидже очень напоминает кухню соседней Австрии: здесь в чести свиной шпик с можжевельником, гуляши, кислая капуста и ржаной хлеб, яблочный штрудель. Пьемонт – гастрономическая столица страны: его леса щедро снабжают поваров орехами, грибами (включая трюфели) и дичью; пьемонтская выпечка считается одной из лучших в Италии, а кроме того, именно здесь появилась на свет паста из шоколада и фундука, которую весь мир теперь знает под названием «Нутелла». В отличие от изысканных блюд Пьемонта, кухня Тосканы – сама простота: испокон веков жившие здесь крестьяне питались в основном тем, что приносило им собственное хозяйство, – бобовыми, сыром, хлебом, свежими овощами и фруктами. Лацио стал родиной одного из самых знаменитых блюд из пасты – алла карбонара (кстати, представить себе итальянскую кухню без пасты – в переводе на русский «тесто», «макаронные изделия» – просто невозможно; в зависимости от формы и размера она называется пенне, спагетти, лингвини, фузилли, равиоли, к пасте относятся также клецки – ньокки). Кампанья со столицей Неаполем – родина пиццы, едва ли не самого популярного блюда на свете. Сицилия прославилась своими сладостями и мороженым...

Итальянская кухня – это не свод раз и навсегда сложившихся рецептов. скорее, это игра, азарт, но самое главное – умение определить и раскрыть суть продукта. Попробуйте сами – и

вы поймете, что мы имеем в виду. Импровизируйте! И вы почувствуете, что значит праздник по-итальянски.

P.S. Большинство рецептов книги рассчитаны на 4 порции (за исключением некоторых в главе «десерты», что в таких случаях оговаривается отдельно). для каждого блюда указано количество калорий, содержащееся в его 100 граммах, и время на приготовление, затраченное автором рецепта.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.