



Кулинарные шедевры мира

Итальянская кухня I шаг за шагом



**ИЛЛЮСТРИРОВАННАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
«КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ МИРА»**

**ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ I
ТОМ 2**

**ББК 36.997
И 92**

ISBN 978-84-15481-63-8

MediaInfo
Group
ГРУППА КОМПАНИЙ

Издатель: ЗАО «Издательский дом «Медиа Инфо Групп»
129110, Москва, ул. Шепкина, д.47, стр.1, офис 6
+7(495) 688-80-78
www.mediainfogroup.ru

©Текст. Editorial SOL90 S.L.
©Дизайн. Editorial SOL90 S.L.
©Фотографии. Editorial SOL90 S.L.
©Перевод. Editorial SOL90 S.L.

Все права защищены

Формат 22 x 27,5 см
Бумага мелованная
Усл. печ. л. 12
96 страниц

2013 год

ISBN 978-84-15-48163-8



9 788415 481638 >

Содержание



В В Е Д Е Н И Е

- 6 Страна искусств
- 8 Разнообразие кухни:
не только паста
Островная кухня
Кухня и география
Фирменные блюда
Лигурия: самые лучшие
продукты
- 10 Ароматная кухня
Вкус и аромат
- 12 Тысячелетняя история пасты
Паста и знаменитости
Вкусное открытие
Паста и Древний мир
Самые разные возможности
Разновидности пасты
Что находится в тарелке с пастой
- 14 Все виды макарон
- 16 Домашняя паста
Традиционный метод
Лапшерезка
Различные комбинации
- 18 Особые формы
- 20 Пшеница, мука, хлеб...
Мягкая или твердая
Кукуруза и полента
Разновидности хлеба
- 22 Пицца на любой вкус
- 24 Искусство приготовления
мороженого
Очень древнее лакомство
Виды мороженого
Вкусное дополнение
Мороженое с выдумкой
- 26 Самое разное мороженое
Основа для всех видов





РЕЦЕПТЫ

- 30 Спагетти с креветками
Макаронны с колбасками
и рикоттой
- 36 Пенне под соусом путтанеска
Ригатони с помидорами и
базиликом
- 42 Канелонес а ла Россини
Тортеллини романьоли
- 48 Паппарделле с рагу из баранины
Мальтальяти с морепродуктами
- 54 Аньолотти с мясом
Равиоли с тыквой
- 60 Ньокки из рикотты со шпинатом
Ньокки с томатным соусом
- 66 Баранина, тушенная с овощами
Печень с маслом и шалфеем

- 72 Пицца «Маргарита»
Кальцоне
- 78 Тушенная говядина по-римски
Эскалоп с белым вином
- 84 Тирамису
Кофейная панакотта
- 90 Неаполитанская сфольятелла
Миндальный торт



Страна искусств

Италия, как известно, находится на Апеннинском полуострове — на юге Европы. Ее берега омывают три моря — Средиземное, Тирренское и Адриатическое. В состав Италии входят также острова Сицилия и Сардиния. Рельеф страны составляют горы: Альпы на севере и Апеннины, пересекающие страну с севера на юг. Самые известные вулканы Италии — Везувий и Этна. Интересно, что на территории страны находятся два независимых государства: Ватикан и Сан-Марино. Крупнейшими городами являются Рим, Милан, Неаполь и Генуя. Сельское хозяйство — одна из главных составляющих итальянской экономики. В стране собирают богатые урожаи пшеницы, риса, кукурузы, свеклы и винограда. В число важнейших отраслей сельского хозяйства Италии входят виноделие, производство оливкового масла и выращивание цитрусовых.

Базилика Святого Петра. Ватикан, главный центр паломничества христиан-католиков.



Аоста

Столица провинции Валле-д'Аоста. В этом северном приграничном городе говорят по-французски и всегда полно туристов, желающих посетить Альпы. В Аосте сохранились остатки архитектуры Древнего Рима. Главные достопримечательности — театр, ворота порта Претория, арка Августа и развалины Форума.

Турин

История Турина началась в III веке до н. э., когда на берега реки По пришли первые племена тавринов. Они проникли на Апеннины через Альпы в поисках земель, пригодных для земледелия. Город и сегодня несет отпечаток былых времен.



Генуя

Морской порт, центр торговли и военноморская база еще со Средневековья. Для туристов интересно посетить порт с маяком, улицу Гарибальди с дворцами Бьянко и Россо, улицу Бальби со зданием Университета, площадь Сан-Матео и гору Риги, с которой можно полюбоваться великолепными панорамными видами.

Рим

Улицы и площади Вечного Города несут в себе живую память его 3000-летней истории. Рим — это одна из самых значительных столиц мира и любимое туристами место отдыха. Ежегодно Рим посещают 30 миллионов человек, что в десять раз превышает население города.



ВАЛЛЕ-Д'АОСТА

Аоста

Милан

Турин

ПЬЕМОНТ

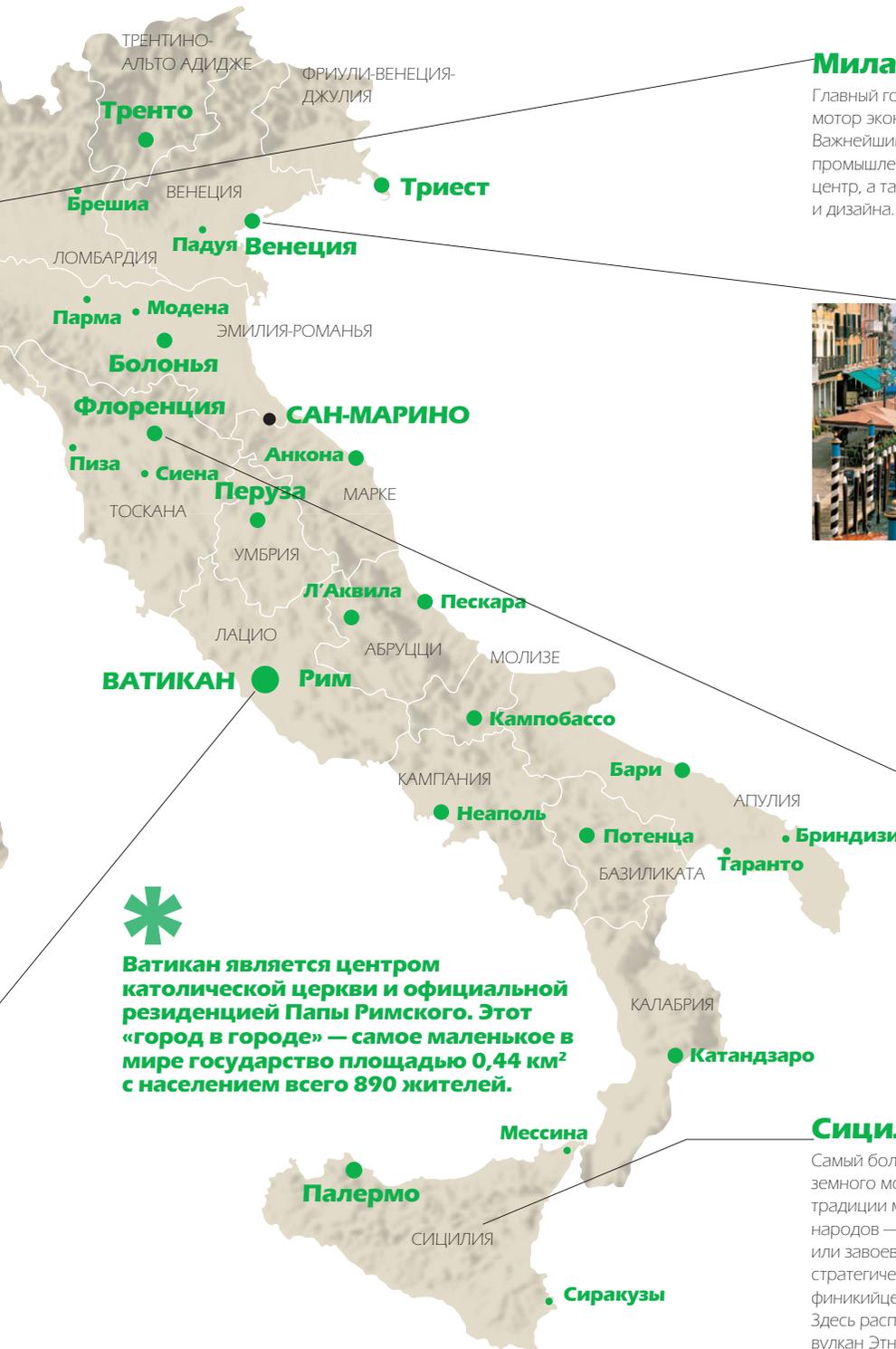
Генуя

ЛИГУРИЯ

САРДИНИЯ

Кальяри

Италия — крупнейшая кладовая истории и культуры. Чтобы осмотреть все архитектурные, скульптурные и живописные достопримечательности ее городов и поселков не хватило бы целой жизни. На нынешнем этапе сравнительно молодое итальянское государство (его территории были объединены в 1871 году) входит в число развитых стран мира благодаря процветающей экономике.



Ватикан является центром католической церкви и официальной резиденцией Папы Римского. Этот «город в городе» — самое маленькое в мире государство площадью 0,44 км² с населением всего 890 жителей.

Милан

Главный город Ломбардии, мотор экономики Италии. Важнейший торговый, промышленный и финансовый центр, а также «столица» моды и дизайна.



Венеция

Одно время Венецию называли Королевой Адриатики — за морское и торговое могущество. Сегодня это важный центр туризма, а ее культурная жизнь имеет три важные составляющие: биеннале (очень престижная выставка искусства), карнавал и кинофестиваль.



Флоренция

Столица Тосканы была на протяжении многих веков культурным центром Италии. Именно здесь берет свое начало Возрождение — эпоха в истории культуры, подарившая миру множество невероятных по красоте произведений архитектуры, скульптуры и живописи.

Сицилия

Самый большой остров Средиземного моря сохраняет традиции многочисленных народов — исконных жителей или завоевателей этого стратегического участка суши: финикийцев, греков, испанцев. Здесь расположен знаменитый вулкан Этна.



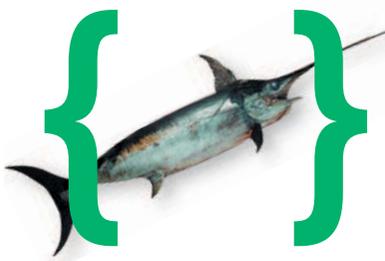
Разнообразие кухни: не только паста

Островная кухня



Кухня южной части страны и островов Сицилия и Сардиния отличается очень богатым меню из рыбы и морепродуктов. В столице провинции Апулия, городе Таранто, выращивают основные виды моллюсков — мидии и устрицы. Средиземноморская кухня

острова Сицилия включает в себя превосходные виды пасты и рыбные блюда, которые местные кулинары часто объединяют в весьма изысканные комбинации. Также важно упомянуть о традиционных сицилийских промыслах: ловле тунца и рыбы-меч.



Каждый год в июле на Сицилии проводят особый народный праздник, во время которого рыбу-меч готовят по самым удивительным рецептам.

Фирменные блюда

Многие итальянские блюда носят имена городов, в которых они были придуманы. Подобные кушанья часто представляют собой своеобразное соединение наиболее характерных продуктов того или иного

региона. Кто, например, не слышал о неаполитанской пище или соусе болоньезе? В меню ресторанов всего мира мы находим традиционные итальянские блюда, названия которых тесно связаны с географией страны.

Кухня и география

Особое географическое расположение, климат и влияние других народов обусловили невероятное разнообразие итальянской кухни. Чтобы познакомиться с ней нам нужно проехать от Альп до Мессинского пролива через центральную часть страны. И не забудем об островах!

Кухня севера

В блюдах, популярных на севере Италии, ощущается влияние австрийских, венгерских, словенских и хорват-

ских кулинарных традиций. Поэтому не следует удивляться, что здесь, наряду с превосходными ньокки со шпинатом, картофелем и полентой, любят венские сосиски, суп чорба или гуляш. В Ломбардии и Лигурии типичными блюдами местной кухни являются восхитительная паста и ризотто. Но один ингредиент объединяет все блюда Италии — оливковое масло.



На юге оливковое масло — это и основа для приготовления блюд, и приправа.



По-сицилийски... Блюда, приготовленные в сицилийском стиле, содержат помидоры, маслины и каперсы — продукты, типичные для этой местности.

Кухня Италии — это синтез кулинарных традиций регионов, которые развивались независимо друг от друга, но обменивались обычаями и предпочтениями. Поэтому, хотя паста и пицца известны во всем мире, существует еще огромное разнообразие рецептов, характерных для каждого региона страны.

В кухне севера Италии использование оливкового масла играет очень важную роль.

Кухня центра

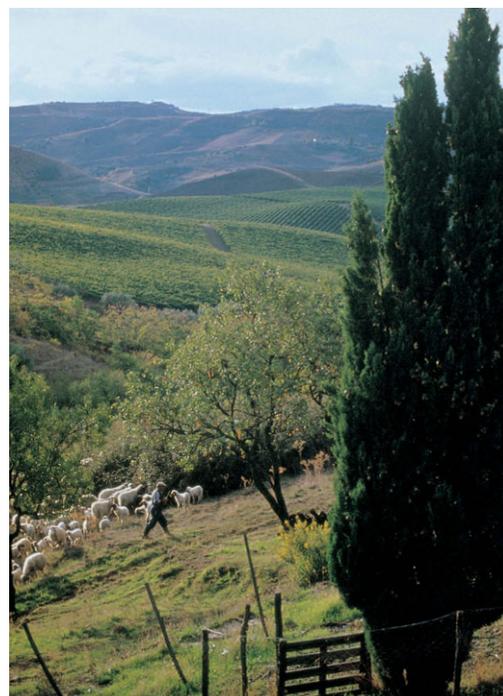
Основные ингредиенты центра Италии – мясо и овощи, и их сочетание – густые овощные супы минестроне. В горных районах родилась особая гастрономия: чтобы согреться в холода, здесь всегда использовали острые приправы – горький перец («дьяволенок из Абруцци»), пасту алламатричана, рецепт которой появился еще во времена Римской империи. Подобную острую пищу способен выдержать

только крепкий желудок. Пасту готовят на животном жире, а оливковое масло с ароматными травами используется как приправа.

Кухня юга

Очень простая и основана на оливковом масле, помидорах и рыбе – как и вся средиземноморская кухня. Самые свежие овощи приправляют ароматными травами, добавляют грибы, разнообразную рыбу и морепродукты.

Лигурия: самые лучшие продукты



Оливковое масло, соус песто, различные вина, а также очень большой выбор оригинальных сыров и острых копченостей, готовой и консервированной рыбы, разнообразной пасты, сладостей и очень редких

сортов меда — таковы наиболее характерные продукты Лигурии. Многие из них считаются деликатесами высшего класса и имеют марку контроля места происхождения — своеобразный знак качества.

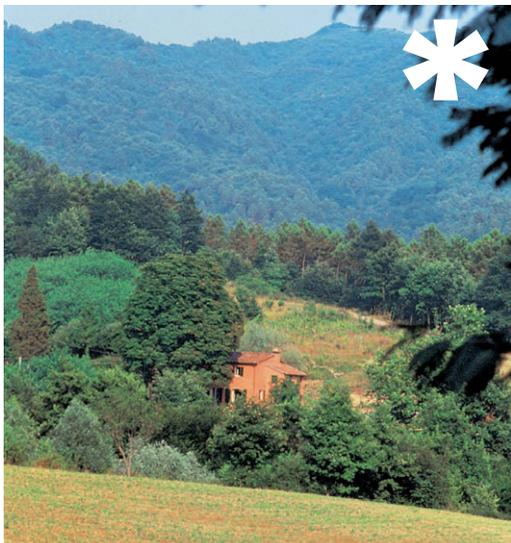


По-неаполитански... Этот популярный кулинарный стиль также дал свое название множеству блюд, например, разновидности пиццы.



По-милански... Рис по-милански делают с добавлением шафрана. А мясо в сухарях – одно из самых древних традиционных блюд Ломбардии.

Ароматная кухня



Вкус и аромат

В Италии пряные травы добавляли в пищу с античных времен. На севере, опережающем другие регионы в развитии, пряности выращивали на огородах. Это поощрял знаменитый правитель Флоренции эпохи Возрождения герцог Козимо Медичи. Такие огороды называли «садами простолюдинов». В то же время на жарком и сухом юге травы росли на обочинах дорог или в горах.

И по сегодняшний день зелень остается неотъемлемой частью традиционных блюд итальянской кухни – благодаря их высокой способности придавать вкус и аромат еде. Незаменимы также и их лечебные свойства. К примеру, тимьян и шалфей укрепляют иммунную систему, а розмарин, петрушка или базилик способствуют улучшению пищеварения.

Кроме этого, все пряные травы содержат большое количество витаминов и микроэлементов. Итальянские повара добавляют зелень в соусы, салаты, мясо и рыбу, хлеб и даже в десерты. Например, тосканское каштаньяччо готовят из каштанов, добавляя розмарин, а потом ароматизируют ромом.

Розмарин →

Его знают в Италии как рамерино. Обладает своеобразным и сильным вкусом и ароматом. В итальянской кухне его используют в качестве приправы к супам, фаршу, мясу, рыбе и некоторым десертам. Ветки розмарина, как правило, удаляют из блюда перед подачей на стол.



Кориандр →

Это растение нам больше известно как кинза. Представитель того же семейства, что и петрушка. Кориандр обычно используется в свежем виде. В тушеные блюда его добавляют незадолго до того, как снимать с огня, чтобы под влиянием высокой температуры не исчез тонкий аромат.



Огуречная трава →

Огуречная трава употребляется в пищу с глубокой древности. Ее используют для придания свежего аромата салатам. Эту траву также употребляют в жареном и отварном виде.



Укроп →

Для приготовления блюд используют все части растения: корень, стебли, зелень и семена. Корень и стебель имеют легкий анисовый привкус. Обычно добавляется в качестве приправы к мясу.



Ароматические травы занимают важное место в итальянской кухне. Сложно представить типичное блюдо без того особого аромата и вкуса, которые ему придают, например, орегано, руккола или базилик. Одни травы типичны для средиземноморских стран или Азии, а другие, такие как петрушка, настолько популярны во всем мире, что установить их происхождение просто невозможно.

Мята →

В Италии мята используется в основном для придания аромата блюдам из грибов и тушеному мясу. Благодаря свежему вкусу ее добавляют как приправу к салатам. Она является также компонентом различных настоек на травах.



Тимьян →

Душистое растение, распространенное в средиземноморских странах. Характерно тем, что не теряет своих ароматических свойств при готовке, поэтому хорошо подходит для длительного приготовления свинины, баранины и дичи.



← Петрушка

Традиционная приправа почти для всех продуктов: рыбы, грибов, овощей и мяса. Употребляется на всей территории страны, но особенно ценится в тосканской кухне.



← Руккола

Приправа с необычным пряным вкусом, благодаря чему отлично подходит для салатов и пиццы. Ее выращивают преимущественно в Италии.



Майоран →

Самое распространенное использование майорана – в качестве приправы в соусы для пасты и пиццы. В сочетании с маслом и лимоном майоран представляет собой очень вкусную заправку для запеченного мяса и рыбы.



Шалфей →

Растение с очень сильным ароматом, его листья в сушеном и свежем виде используются как приправа для мясных блюд, а также для маринования дичи.



← Эстрагон

Эстрагон (тархун) обладает острым вкусом, который очень хорошо сочетается с курицей и рыбой. Также используется для придания аромата уксусу.



← Базилик

Классическое растение итальянской кухни. Это главный элемент соуса песто, а также важный ингредиент салатов и томатных соусов.