

Italijanska kuhinja/Az olasz konyha



- Italijanska kuhinja slovi po vsem svetu-in ne po krivici. Je zelo priljubljena in eden od razlogov je ta,da kuharici dopušča velike možnosti dopolnjevanja in inačic.
- Italijanske restavracije so povsod in v njo ne zahajajo samo Italijani . Postale so shajališče tistih,ki dobro jedo.



- Mi Slovenci smo njeni sosedje in to se na primorskem zelo pozna, pa ne zaradi tega ker na Primorskem dobro pripravijo testenine.
- Zelenjava ki ima v italijanski kuhinji posebno vlogo, je zelo priljubljena tudi našim primorskim rojakom. In če omenimo samo nekaj: vampi, pripravljeni na tržaški način, so jed, ki je ne doseže noben recept za tovrstno drogovino.



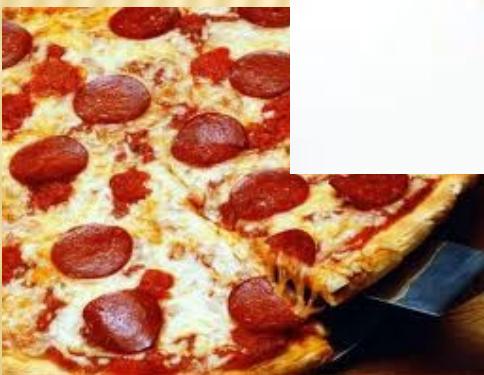
- Prek Primorcev smo Italijansko kuhinjo spoznali v drugih krajih. Svoj delež pa so tudi prispevala potovanja naših ljudi po italijanskem škornju. V tamkajšnji hotelih in gostilnah so spoznali marsikaj, česar niso pozabili. Pridobili so si tudi recepte, in doma pogostili svoje sorodnike in znance.
- Italijani cenijo svojo kuhinjo, kjer ima mama ali babica res veliko avtoriteto. Vendar gospodinja nerada zaupa svoje recepte tujcem, skrbno pa poučuje svojo hčer ali snaho. In kot sem že omenil italijanska kuhinja dopušča "dedinji", obilo priložnosti za nove inačice.

Pizz

❶ Kot rojstni dan prave oz. "čiste" pizze omenjajo 11.6.1889. Takrat je kralj Umberto I. S kraljico Margherito preživljal poletne počitnice v Capodimoteju. Kraljici se je zahotel pizza in v palačo so poklicali pizzaiola(strokovnjaka za pizze)Peppina Brandija. Kot pri domoljub je za pizzo izbral barve italijanske tribarvnice:
➤ Zeleno baziliko ➤ Belo mozzarella ➤ Rdeč paradižnik

Tako je nastala pizza Margherita.





Sadna torta

- 4 beljaki
- 21dag sladkorja
- 15dag mandeljnov
- 3dag pistacije
- 7dag pinjolov
- 5dag citronata
- marelična marmelada
- 2 okrogla oblata
- Za okras:trd sneg iz dveh beljakov in nekaj sladkorja,različno vloženo sadje

1. Iz štirih beljakov in 21 dag sladkorja stepite čim trši sneg
2. Nato olupite mandeljne in jih narežite na tanke lističe.
3. Prav tako narežite pistacije in citronat.
4. Vse skupaj s pinjoli vmešajte v sneg.
5. V model za torto na dno položite oblat,zdevajte nanj $\frac{1}{2}$ mase in jo premažite z marmelado.
6. Pokrijte z drugim oblatom in porazdelite nanj preostalo $\frac{1}{2}$ mase.
7. Tortni model položite za dobr 2h v hladilnik.
8. Ohlajeno maso previdno vzemite iz modela in po njej porazdelite različno vloženo sadje.
9. Dober tek!!!



Viri

Farfallo Anna: Italijanska kuhinja, Obzorja

<http://www.google.si/images?hl=sl&source=imghp&biw=1333&bih=686&q=italijanska+kuhinja&gbv=2&aq=f&aqi=&aql=&oq=>