

## Kulinarična razglednica- ITALIJA

Italija je razdeljena na 20 dežel in ima 61 milijonov prebivalcev. Glavno mesto je Rim. Je država z bogato zgodovino in kulturo, in je znana po dobri kuhinji in vinu.

Italijanska kuhinja je znana skoraj po vsem svetu. Razlog, da je tako zelo priljubljena, zlasti s svojimi testeninami in picami.

Ker so ljudje pričeli pridelovati žito pred več kot 8000 leti, je tudi izdelava rezancev verjetno že zelo stara. Dobro poznavanje žita je privedlo do spoznanja, da iz zrnja nastane moka in da moka z vodo daje gibko testenino, ki jo je lahko rezati, sušiti in ohranjati.

Kuhinja srednje in južne Italije ne more brez olivnega olja, testenin, paradižnika in agrumov. Italijani, ki so kuharski umetniki, so ugotovili, da so posebne oblike zelo primerne za določene omake, da špageti dopolnjujejo najboljši z paradižnikovo omako in mletim mesom »bolonska omaka«. Rezanci so najboljši v smetanovi in gobovi omaki. Nekatere oblike so posebej dobre za peko v peči in za nadeve.

Cevaste testenine »caneloni« se polnijo z mesom ali mešano zelenjavo in jih polivajo z omako, pomešano s sirom, ter zapečejo v pečici.« Lazanje«, velike liste testenin oblagajo z mešanim mesom in sirom, nato pa zapečejo.

Pica se je pri nas močno udomačila. To jed pripravljajo v lokalih pa tudi doma, zlasti radi jo imajo mlajših ljudi.

Danes jedo pico po vsem svetu – od New Yorka do Avstralije.

Italija pa ni znana samo po izvrstnih testeninah. Italijanske kuhinje ni brez tako znanega sira kot je mocarela, izvrstni pršut in olivno olje.

V naši kuharski delavnici smo že velikokrat pripravili testenine na različne načine: z mesno ragu omako, pečene v pečici z kisló smetano, sirom in pica šunko.

Danes pa bomo pripravili špagete z paradižnikovo omako in mletim mesom »bolonska omaka«.

