

MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ V NAŠÍ ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Naše školní jídelna připravila pro své strážníky v letošním školním roce projekt Dny mezinárodní kuchyně. Strážníci mohou poznat a ochutnat jídla, která se vaří v některých zemích světa. V prosinci jsme vybrali kuchyni **ITALSKOU**.



Jídelníček ve středu 20. 12. 2017:

Italská čočková polévka

Zuppa di lenticchie

Toskánské vepřové maso

Toscana carne suina

Bramborová kaše s česnekem

puré di patate con aglio

Zelenina - Vendura

nápoj, mléko

bevanda, latte

ITALSKÁ KUCHYNĚ



Italská kuchyně bývá v nejrůznějších žebříčích řazena mezi nejlepší kuchyně světa, s francouzskou kuchyní často soupeří dokonce o první místo.

Italská kuchyně zároveň patří k **nejstarším** na světě, protože původ řady pokrmů je možné vystopovat až k Etruskům, Řekům a Římanům. Vliv na ní měly arabská a židovská kuchyně, samozřejmě také francouzská a další.

K nejpoužívanějším surovinám pro přípravu zdejších pokrmů patří těstoviny, rýže, stovky vynikajících sýru, maso, ryby a mořské plody, sušená šunka prosciutto, rajčata, papriky, kukuřice, cukety, lilek, artyčoky, olivy a hojně používaný olivový olej, kapary, pomeranče, česnek, bazalka a jiné bylinky... Nechybí ani klobásy a salámy, slovo salám dokonce pochází z italského „salame“ (solená uzenina, maso) - původně latinsky „salare“ - solit. Nejznámějším salámem je **mortadella**. Široce rozšířené je pití vína a také kávy (samozřejmě italského espresso a z něj odvozených kávových nápojů). Vyhlášená je také pravá italská zmrzlina.

Italský oběd (pranzo) bývá vydatný a Italové mu věnují hodně času. Začíná obvykle **předkrmem (antipasto)**, následuje **první chod (primo)**, kterým bývá polévka, těstoviny nebo risotto, pokračuje se **druhým chodem (secondo)**, kterým je masové nebo rybí jídlo a na závěr může ještě přijít **dezert (dolci) nebo ovoce (frutta)**. Večeře už bývá méně vydatná a jí se podobně jako např. ve Španělsku později než ve střední Evropě.

