Министерство сельского хозяйства РФ

Департамент научно-технического образования

Федеральное государственное образовательное учреждение

Высшего профессионального образования

Красноярский Государственный Аграрный Университет

Институт агробизнеса пищевой и перерабатывающей промышленности

Реферат

Итальянская кухня

Дисциплина Технология приготовления пищи

Красноярск 2010

Содержание

Введение

1. Национальные особенности итальянской кухни

2. История пиццы

2.1 Придумана в Греции

2.2 Томаты, пиццайоли и американская пицца

2.3 Итальянский стандарт

2.4 Закон о пицце и знак гарантирующий качество

2.5 Милан и Неаполь воюют за право считаться родиной пиццы

3. Традиционные итальянские продукты

4. Основные напитки в Италии

5. Итальянские коктейли

6. Рецепты итальянской кухни

6.1 Лазанья классическая

6.2 Спагетти по-сицилийски

6.3 Паста "Аматричиана"

6.4 Итальянский томатный соус

6.5 Ризотто с грибами и сыром

6.6 Грушевый пирог

Заключение

Список литературы

Введение

**Х**отя в наше время большинство турманов считает вершиной кулинарного искусства французскую кухню, нельзя забывать, что основы кулинарного искусства закладывались в Италии. Еще император Франц I завел у себя при дворе итальянскую кухню, которая развивалась и распространялась все дальше особенно после свадьбы его сына с Екатериной Медичи в 1533 году. Италия была аванпостом гурманов еще во времена Римской империи, и всякий, кто в этой стране едал в хорошем ресторане, наверняка подтвердит, что в этом отношении она по сей день ничуть не утратила своего былого великолепия. С точки зрения кулинарии Италию следует разделить на несколько областей.

И хотя кухня отдельных регионов отличается одна от другой, можно обнаружить в ней ряд общих признаков: итальянцы любят рыбу и морепродукты; закуски - антипасти - содержат, как правило, приправы, возбуждающие аппетит; их кухня знает бесчисленное множество вариаций макаронных изделий. Приготовление блюд немыслимо без свежих овощей и зелени. В приготовлении блюд итальянская кухня довольно простонародна и старается не подавлять натурального вкуса продукта. Богатый ассортимент макароннных изделий не означает, что они вытеснили другие классические гарниры. Почти все кушанья из макаронных изделий, которые у нас известны в качестве второго блюда, в Италии подаются между отдельными переменами. Поэтому гарниром ко второму блюду обычно служит картофель, но в особенности - всеми любимый рис. Не надо забывать, впрочем, что Италия является важнейшей рисоводческой страной в Европе.

1. Национальные особенности итальянской кухни

Италия – страна вечная и молодая одновременно. Каждая её провинция имеет богатейшую историю, но как единое государство Италия существует не так уж много лет. Возможно, именно этим фактом можно объяснить необыкновенное разнообразие итальянской кухни. В разных уголках страны свои особенности приготовления тех или иных блюд, свои рецепты и свои традиции.

Северные районы Италии издавна занимались скотоводством, благодаря чему основными продуктами, которые использовали итальянские хозяйки, было молоко, сливочное масло и мясо. Именно здесь, на севере, рождались густые наваристые итальянские супы, питательная лазанья, ароматный сыр и знаменитое итальянское мороженое. На юге, где высятся горы, не было пастбищ, зато мягкий климат обеспечивал стабильно хорошие урожаи фруктов и овощей, здесь же росли разнообразные травы, которые итальянцы добавляли в пищу. Хозяйки юга Италии открыли и подарили миру рецепты ризотто, итальянских салатов и изысканных соусов. А вот вопрос, откуда берёт своё начало традиция приготовления пасты, остаётся для итальянцев актуальным до сих пор. Сейчас уже невозможно представить, что родиной этого блюда могла быть не Италия. Однако право первого рецепта оспаривают Северная Африка и даже Китай. Итальянцы же утверждают, что первыми пришли к мысли варить мучную смесь в солёной воде именно они. Как бы то ни было, макароны в том виде, в каком они готовятся сейчас, впервые начали делать в Италии. Итальянцы первыми начали резать тесто на полоски, пересыпать сыром и смешивать с помидорами. Так получился первый рецепт пасты. В дальнейшем их родилось великое множество. Считается, что итальянская женщина не должна выходить замуж, пока не выучит хотя бы 15 из них. На первый взгляд может показаться, что итальянская кухня очень калорийна. Лазанья, паста, пицца – всё это мучные блюда. И, тем не менее, большинство итальянцев находятся в прекрасной физической форме, а итальянская кухня, по мнению диетологов, является одной из самых здоровых. Связано это, прежде всего, с сортами муки, из которой готовятся макароны или тесто для пиццы. Как правило, это мука грубого помола, которая не только не вредит фигуре, но и поддерживает правильное пищеварение. В итальянской куне много овощей и фруктов. При приготовлении блюд предпочтение отдаётся полезному оливковому маслу. Итальянские десерты, в большинстве своём, основаны на фруктах. Разумеется, в любом кафе Италии можно найти и пирожное тирамису, и традиционное итальянское печенье. Но итальянцы никогда не позволят себе такой десерт после плотного обеда. Характерной особенностью итальянской кухни является любовь к травам. Базилик и шафран итальянцы кладут в свои блюда чаще, чем любые другие повара мира. Примечательно, что многие итальянские традиции приготовления пищи принесли не профессиональные кулинары и даже не хозяйки, много лет проведшие у плиты, а люди, так или иначе связанные с архитектурой. Так, первым добавлять шафран в пищу стал реставратор, до этого использовавший траву как один из компонентов своих красок. А мороженое, по легенде, изобрёл итальянский архитектор. Чем объяснить такую закономерность? Возможно тем, что художники, люди творческие, никогда не боялись экспериментировать. А в результате этих экспериментов появлялись шедевры, в том числе и кулинарные. Мясо в Италии не слишком популярно, чаще его заменяет сыр. Суховатый, два года томившийся в погребах, Пармезан или тот самый знаменитый, с голубой плесенью Горгонцола. Сыр в Италии используется при приготовлении пиццы, пасты и многих других блюд, а может подаваться и отдельно.

Итальянская кухня вобрала в себя различные традиции, смешала их, как ингредиенты очередного блюда и преподнесла их на стол мира пёстрой, словно пицца, неповторимой национальной кухней. Она стала популярна далеко за пределами Италии и завоевала любовь хозяек и гурманов со всех уголков нашей планеты.

2. История пиццы

Слово это созвучно для нас с итальянскими мотивами и отменным вином, работами великих кинематографистов и мастеров прозы. Она подается по будням на завтраки и присутствует на праздничных столах. Ее популярность может составить конкуренцию любому привычному для нас блюду, а готовить ее умеют практически в каждом доме. Десятки наименований пицц предлагают своим посетителям меню ресторанов и закусочных. А количество пиццерий в наших городах зачастую превышает число заведений, предлагающих блюда национальной кухни. Но многим ли из нас известна история пиццы? И многие ли знают, что любимое всеми кушанье имеет отнюдь не итальянские корни?

### 2.1 Придумана в Греции

И действительно, то, что привычно считается национальным итальянским блюдом, когда-то было заимствовано у греков. Которые, помимо всех известных нам талантов, славились еще и как отменные хлебопеки. Именно они первыми стали укладывать сыр на плоские лепешки из пресного теста, а придуманное блюдо именовать "плакунтос". Масса легенд с тех пор рассказывается о прототипе современной пиццы. В одной из которых утверждается то, что при увеличении состава ингредиентов "плакунтос" назвали "плакета", а сами изменения внесены были римлянами. В другом толковании истории говорится о римских легионерах, которые по возвращении из Палестины привезли полюбившееся блюдо "пицеа", имевшее вид плоского хлеба с сыром и овощами. Найдены описания аналогов современной пиццы и в древней книге "Апиция". Одна из глав которой повествует о блюде, состоящем их теста, на котором размещается сыр, чеснок, оливковое масло, мясо, орехи, перец и мята.

### 2.2 Томаты, пиццайоли и американская пицца

"А как же томаты?"- спросите вы. И в правду, представить пиццу без этого ингредиента современному человеку очень сложно. Однако не стоит забывать о том, что помидоры в Европе появились многим позже римских легионеров, а в описываемое блюдо стали добавляться только в XVII веке. В этот период благодаря неаполитанским морякам пицца начала свое шествие по Европе. В Италии того времени еда на лепешках называлась "пиццайоли" и считалась пищей простонародья. Чаще всего это было тесто, покрытое слоем томатов, политое оливковым маслом и присыпанное майораном. Вершиной роскоши считался на "пиццайоли" сыр. Продавали ее уличные торговцы из металлических ящиков, которые чаще всего носили на голове по улицам города и зачастую давали в долг местным жителям. Признание среди итальянской знати пицца получила в 1889, когда была подана на стол короля Сицилии - Фердинанда I. Термин "пиццайоли" сохранился и в наше время, отличие составляет лишь то, что теперь так именуют мастеров, владеющих тайнами приготовления древнего и такого любимого нами блюда.

Многим позже узнали вкус пиццы жители Северной Америки. Привезли ее в конце 19 века в Чикаго итальянские эмигранты. А в начале века 20 в Нью-Йорке уже была открыта первая американская пиццерия, в которой использовался кардинально отличающийся от итальянского рецепт. Американская пицца имела высокие края и большое количество начинки. Она была популярна среди коренных жителей, которым стал забываться вкус итальянского оригинала. И только по окончании второй мировой войны, возвратившиеся на родину солдаты, вернули "пиццайоли" былую славу.

### 2.3 Итальянский стандарт

Так что же называют современные итальянцы настоящей пиццей? Проще ответить на вопрос - что они именуют подделкой. Все то, что приготовлено не в Италии. Настоящая пицца, по их мнению, имеет тонкий корж, а ее начинками являются сыр моццарелла, изготовленный из молока буйвола и специальные сорта томатов. В виде добавок, по оригинальным рецептам, допускается только оливковое масло, базилик, душица и чеснок. Тесто для пиццы не раскатывается, а вращается и подкидывается.

Настоящая пицца в Италии бывает трех видов:

* "Маринара" - оливковое масло, томаты, чеснок, и душица;
* "Маргарита" - свежий сыр моццарелла, изготовленный на южных Апеннинах, сливообразные томаты сорта Сан-Марцано, базилик;
* "Маргарита-Экстра" - помидоры черри и моццарелла, изготовленная из молока буйвола.

Готовить итальянскую пиццу принято при температуре 200-215 градусов в печах на дровах.

### 2.4 Закон о пицце и знак гарантирующий качество

Влюбленные в свое национальное блюдо итальянцы всячески защищают его от подделок. Еще бы! Ведь на сегодняшний день на территории страны работает более 23 000 пиццерий. Потерять классические рецепты при такой массовости легко. И потому, с недавнего времени, неаполитанская пицца охраняется законом. Который предусматривает только круглую форму до 35 см. в диаметре. Оговаривает тип дрожжей, соли, муки и томатов, использующихся в приготовлении блюда.

Особое внимание уделяется в законе приготовлению пиццы "Экстра Маргарита", в которой должна непременно присутствовать особая южно-итальянская моццарелла. Владельцам ресторанов, соблюдающим описанные выше требования, выдается разрешение отмечать свое блюдо знаком STG, который гарантирует качество и подлинность традиционного рецепта.

2.5 Милан и Неаполь воюют за право считаться родиной пиццы

Покуситься на самое знаменитое кулинарное изобретение неаполитанцев - пиццу - осмелились повара из Милана. Заменив во всем известной круглой лепешке несколько традиционных компонентов и приспособив ее таким образом под массовые вкусы среднестатистического западного гурмана, рестораторы из этого города на севере Италии решили, что теперь "авторское право" на всемирно известный продукт принадлежат им. Настоящий вкус пиццы - это вкус миланской пиццы, утверждают ныне жители северной области Ломбардия, в то время как южане ревниво отстаивают свои права, напоминая, что это круглое кушанье придумали их далекие предки еще несколько веков тому назад. На проходившей в Милане выставке "Экспофуд-99" между миланцами и неаполитанцами едва не разразилась настоящая битва, подобная небезызвестной войне из-за того, с какого конца разбивать яйцо. Представители двух городов яростно спорили, что нужно класть в пиццу и чего не следует в нее класть ни в коем случае. Незатейливый "пирожок", изобретенный неаполитанскими бедняками несколько столетий тому назад не от лучшей жизни, состоял всего из трех компонентов. Горсть муки разбавляли водой из горного ручья и на раскаленном камне раскатывали лепешку, которую смазывали оливковм маслом. Затем добавляли немного томатной пасты - благо завезенные с другого конца света помидоры легко прижились на холмах Апеннинского полуострова. А вот пицца с сыром, грибами или солеными рыбками в простонародье считалась уже непозволительной роскошью. Идея разнообразить кушанье этими компонентами родилась в умах более обеспеченных граждан, которые могли позволить себе полакомиться сыром из козьего молока, имели достаточно свободного времени, чтобы побродить по поросшим соснами склонам и пособирать боровичков, могли позволить себе купить у вернувшихся с лова рыбаков фунт-другой сардин.

3. Традиционные итальянские продукты

Традиции той или иной кухни в значительной мере обусловлены продуктами, которые наиболее доступны местным хозяйкам. Зачастую они становятся не просто ингредиентом национальных блюд, а визитной карточкой какой-либо страны или местности. Так, говоря об Италии, каждый наверняка представляет себе как минимум три продукта, прочно ассоциирующихся у людей с этой страной: оливки, сыр и миндаль.

Оливки в Италии можно встретить не только на излюбленной туристами и местными жителями пицце или в салате, но и просто на оливковых деревьях, растущих на улице. Мягкий климат Италии позволяет плодам созревать постепенно, наполняясь нежным и удивительным вкусом, который присущ только чёрным итальянским маслинам. Итальянцы используют оливки для получения оливкового масла – восхитительной заправки к салатам и одновременно чудодейственного косметического средства. Оливки водят в рецепты многих национальных итальянских блюд. Кроме того, неспелые оливки итальянцы маринуют и употребляют в качестве закуски к спиртным напиткам. Такая вот итальянская альтернатива малосольным огурчикам. Среди великого множества итальянских сыров, королём является пармезан. Этот твёрдый, рассыпчатый сыр требует особого к себе уважения. В течение двух лет он созревает в итальянских погребах, прежде чем быть поданным к столу. Другой знаменитый сыр – горгонцола – обязан своему появлению на свет нерадивости миланских фермеров, однажды случайно доливших в бидон со вчерашним молоком свежее. Вскоре молоко створожилось и покрылось голубоватой плесенью. Выбрасывать получившийся сыр было жалко, тем более что на вкус он оказался довольно приятным. Кто бы мог подумать, что вскоре горгонцола станет одним из самых дорогих сортов сыра в мире. Миндаль, такой вкусный и такой же коварный, растёт на миндальных деревьях, которыми украшены улицы многих итальянских городов. Весной миндаль цветёт ослепительно-белым цветом, а молодые плоды, кажется, так и просят, чтобы их сорвали и попробовали. Но не стоит поддаваться искушению. Плоды многих сортов миндаля ядовиты. Да и те, что безопасны, совершенно не так вкусны, как это кажется внешне. Впечатление обманчиво. Чтобы миндаль приобрёл тот удивительный вкус, к которому мы все привыкли, он должен пройти специальную обработку. Горький миндаль итальянцы используют для приготовления шоколада и знаменитого ликёра Амаретто. Сладкий миндаль входит в состав многих кулинарных рецептов, в том числе блюд, не имеющих никакого отношения к десертам. Диетологи всего мира очень доброжелательно относятся к итальянской кухне, благодаря большому количеству овощей и фруктов, используемых в ней. И действительно, было бы странно, если бы кухня южной, солнечной страны не изобиловала этими дарами природы. Помидоры различных сортов – от огромных, готовых взорваться от неосторожного прикосновения сочных плодов, до маленьких, больше похожих на ягодки, необыкновенно сладких помидорок черри. Лимоны и апельсины, так же, как и миндаль, делящиеся на сладкие и горькие сорта, привычные жёлтые и экзотические белые персики, трепетно любимый итальянцами базилик и более привычный для русского человека чеснок – всё это составляет основу национальной итальянской кухни. Завершать трапезу в Италии принято бокалом хорошего красного вина. Вино тоже стало традиционным итальянским продуктом, без которого немыслим настоящий обед или ужин. А вот утром итальянцы предпочитают выпить чашечку каппучино, который пока сложно назвать традиционным продуктом, но, тем не менее, пользуется в Италии большой популярностью.

4. Основные напитки в Италии

Кофе (Caffe). Слово Caffe обозначает только кофе эспрессо - крепкий кофе, приготовленный в специальном аппарате пропусканием перегретого пара через слой молотого кофе и подаваемый в маленьких чашечках с плотной пенкой карамельного цвета. Очень популярен в Италии cappuccino - эспрессо со взбитым и подогретым молоком, посыпанный корицей, мускатным орехом или какао. Пьют cappuccino только на завтрак.

Пиво. Пива в Италии, естественно, пьют меньше, чем вина. В основном пиво популярно среди молодежи. Итальянское пиво обычно некрепкое, светлое и горьковатое. Оно хорошо утоляет жажду. Пивом обычно запивают пиццу.

Аперитивы. Итальянские аперитивы бывают на винной (вермуты) или спиртовой основе. Вермуты - это крепленые вина, содержащие 18-20 об. %. спирта и обладающие ярко выраженным травяным букетом. К ним относятся знаменитые Martini и Cinzano.

Biancosarti- желтый горько-сладкий аперитив с ароматом корицы и гвоздики. Пьют охлажденным и неразбавленным.

Campari - горький аперитив красного цвета. Нередко разбавляется соком или газированной водой.

Cinzano - марка вермута. Бывает красным и белым, сухим и сладким.

Martini - (от названия марки Martini&Rossi). Бывает белым и красным, сухим и сладким. Пьется со льдом или лимонной цедрой.

Negroni - очень крепкий коктейль из джина, Сатрап и сладкого вермута.

Punt e mes- горько-сладкий коричневый аперитив на основе альпийских трав.

Fernet Branca - очень горький темно-коричневый аперитив. Его пьют неразбавленным.

Cynar - горько-сладкий аперитив из артишока.

Вино. Многообразие климатических и почвенных условий в стране определяет и многообразие сортов производимого вина. В Италии двадцать винодельческих регионов, их названия совпадают с названиями двадцати административных районов, в которых они расположены. Всю страну можно разделить на три винные зоны - северную, центральную и южную. На севере чаще встречаются легкие белые вин; вина центрального региона Италии - Тосканы и ближайших территорий - считаются лучшими в Италии, а на юге традиционно преобладают крепкие сладкие вина, в основном красные.

Итальянские вина разделяют:

- по цвету - на красные, белые и розовые;

- по содержанию сахара – на сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные. Из завяленного винограда по особой технологии готовят крепкие сладкие вина типа Passito. Если в вине явно выражен сортовой вкус винограда, из которого его изготовили, то его называют Fruttato;

- по содержанию углекислого газа — на жемчужные и игристые;

- по выдержке - выдержанные, длительной выдержки, очень длительной выдержки, в процессе которой содержание алкоголя увеличилось на 0,5~1 об. %

5. Итальянские коктейли

Итальянцы знают толк в хороших напитках. Итальянское вино известно на весь мир. Во вкусе итальянского вина явственно ощущается виноградный сок. При такой любви к истинным вкусам, трудно представить, что итальянцы достигли совершенства и в приготовлении коктейлей. Однако это так.

Самый известный итальянский коктейль – "Негрони". Он на одну треть состоит из сухого белого вермута, на одну треть из джина и ещё одна треть принадлежит биттеру – аперитивному вину, к которому добавлены пряности и фруктовые соки. Этот коктейль принято подавать в старомодном стакане, украшенном долькой апельсина. История создания этого коктейля обросла множеством легенд и слухов. По преданию, назван он в честь своего изобретателя, графа Негрони, богатого итальянца, любившего проводить время в одном из баров Италии. Предпочитал граф розовый коктейль "Americano". Но, увы, он казался ему слишком слабым. Чтобы достичь нужного градуса, графу приходилось заказывать всё больше и больше порций. Так продолжалось до тех пор, пока в голову ему не пришла светлая мысль добавить в "Americano" немного джина. Коктейль стал не только крепче, но и приобрёл неповторимую индивидуальность. А долькой апельсина его стали украшать затем, чтобы не перепутать с более слабым предшественником. Кроме того, апельсин многие бармены стали на несколько секунд поджигать. Капелька апельсинового масла, попавшая в бокал, придавала коктейлю особую мягкость. Вино входит в состав большинства итальянских коктейлей. Эта традиция тесно связано с национальными особенностями итальянской кухни, в которой вино занимает одно из главенствующих мест. Винодельни в Италии можно встретить практически в любой части страны. Но лидер среди них только один – это винный дом Канелла. Более пятидесяти лет его владельцы занимаются производством игристых вин. А с 80-х годов компания выпускает свои фирменные коктейли – "Беллини", "Мимоза" и "Россини". Эти коктейли на 80 % состоят из фирменного вина компании, а на 20% из клубничного сока. Для итальянских коктейлей характерно высокое содержание цитрусовых соков. Так, коктейль "Итальянская мелодия" состоит из апельсинового сока, ликёра "Амаретто", ликёра "Barak" и сливок. Смешанный в шейкере и охлаждённый, этот коктейль имеет неповторимый мягкий вкус. Впрочем, он больше популярен среди туристов, нежели самих итальянцев, предпочитающих натуральные напитки. Сливочный мягкий коктейль "Итальянский жеребец" пользуется большим спросом у итальянских женщин. В его состав входит банановый ликёр, ликёр "Галиано" и сливки. Итальянские коктейли также разнообразны, как и национальная кухня страны. Но именно в этом их очарование. Ведь перепробовав множество, всегда можно найти что-то своё.

6. Рецепты итальянской кухни

6.1 Лазанья классическая

Сухие пласты теста для лазаньи – (количество определяется емкостью для запекания) не больше 250 граммов; сыр пармезан. **Для мясного соуса:** 300 г говяжьего фарша; 150 г ветчины, нарезанной соломкой, 1 большая морковь, 2 черешка свежего сельдерея, 4 ст. ложки оливкового масла; 1 стакан красного сухого вина; 1 средняя луковица; 1 зубчик чеснока; 1 банка томатов в собственном соку (400 г); соль, перец. **Для соуса "Бешамель":** 0,5 л молока; 2 ст. ложки муки; щепотка мускатного ореха; 1 лавровый лист; 100 г сливочного масла; соль.

**МЯСНОЙ СОУС** В кастрюле с толстым дном нагрейте оливковое масло. Добавьте мелко нарезанные лук и чеснок. На небольшом огне томите до прозрачности лука. Прибавьте огонь и добавьте морковь и сельдерей, нарезанные соломкой. Тушите 5 минут. Добавьте фарш и ветчину, доведите массу до светло-коричневого цвета. Влейте вино и тушить 10 мин. В последнюю очередь добавьте в соус помидоры, мелко порубленные вместе с соком из банки. Все вместе тушите на небольшом огне около 40 минут.

**СОУС БЕШАМЕЛЬ** На сковородке растопите сливочное масло, всыпьте в него муку и слегка поджарьте до орехового запаха. Отдельно вскипятите молоко, всыпьте в него щепотку мускатного ореха и лавровый лист. Дайте настояться 10 мин. Выньте лавровый лист и тонкой струйкой, помешивая, влейте молочную смесь в нагреваемую сковородку с мукой. Как только общая смесь начнет закипать - она готова. Слегка посолите.

В высокую форму для запекания налейте немного мясного соуса. Покройте листами сухой лазаньи. Налейте еще один слой мясного соуса, сверху - бешамель, посыпьте пармезаном, снова покройте листами лазаньи. Так продолжайте чередовать слои до тех пор пока не закончится мясной соус. Сверху положите листы лазаньи, полейте последней порцией бешамели и посыпьте пармезаном. Поставьте в духовку, нагретую до 180° C и запекайте около 40 минут до образования коричневатой корочки

6.2 Спагетти по-сицилийски

150 мл оливкового масла; 2 баклажана; 350 г говяжьего фарша; 1 луковица, мелко порезанная; 2 зубчика чеснока, раздавленных; 2 ст. ложки томатного пюре; 400 г консервированных помидоров, мелко порезанных; 1 ч. ложка вурчестерширского соуса; 1 ч. ложка порезанного свежего майорана или орегано (или ½ ч л. Сушеного); 60 г маслин, порезанных; 1 зеленый, красный или желтый перец, очищенный от семян и черенка; 175 г спагетти; 115 г тертого сыра пармезан; соль и перец; свежий орегано и петрушка.

Смажьте растительным маслом круглую разъемную форму для торта диаметром 20 см. Проложите пергаментом и снова смажьте маслом. Порежьте баклажаны на кружочки. Нагрейте немного масла в сковороде и обжарьте баклажаны по 3-4 минуты до коричневого цвета с обеих сторон. Если необходимо, добавить еще немного масла. Обсушите на бумажном полотенце. Поместите фарш, лук и чеснок в кастрюлю и готовьте на среднем огне, помешивая, до коричневого цвета. Добавьте томатное пюре, помидоры, вурчестерширский соус, майоран или орегано, соль и перец по вкусу. Варите, помешивая, 10 мин. Добавьте маслины, перцы и готовьте еще 10 мин. Вскипятите воду в кастрюле. Добавьте 1 ст.ложку оливкового масла и готовьте спагетти 8-10 мин до готовности. Слейте воду и переложите спагетти в миску. Добавьте мясо и сыр и перемешайте двумя вилками. Разложите кусочки баклажана по дну и стенкам формы. Сверху положите спагетти, плотно прижимая. Накройте оставшимися кусочками баклажана. Запекайте в разогретой духовке при 200°С в течение 40 мин. Дайте постоять 5 мин и переверните на тарелку. Выбросите бумагу и подавайте, посыпав свежей зеленью.

6.3 Паста " Аматричиана"

1 средняя луковица, тонко порезанная; 2 измельчённых зубчика чеснока; 4 ст.ложки оливкового масла; 3 ломтика корейки или бекона, мелко порубленных; 1 банка (400 г) консервированных рубленых помидоров; ¼ чашки рубленой свежей петрушки; соль, чёрный молотый перец, красный молотый перец; 450 г сухой пасты (обычно используют толстые трубочки букатини, но можно использовать пене, спагетти или фусили); свеженатёртый сыр Романо. Налейте в сковороду оливковое масло, добавьте лук и готовьте до полупрозрачности. Добавьте корейку или бекон и готовьте ещё несколько минут. Добавьте чеснок и хорошо перемешайте. Добавьте помидоры, посолите, поперчите, посыпьте красным перцем и кипятите соус на маленьком огне примерно полчаса. Отварите пасту до состояния "аль денте" (чуть твердоватая на зуб) и перемешайте с соусом. Подавайте горячим, посыпав сверху петрушкой и тёртым сыром.

6.4 Итальянский томатный соус

2 ст.ложки оливкового масла; 1 большая мелко порезанная луковица; 3 дольки чеснока, раздавленных; 1 ст.ложка сухого орегано; 800 г консервированных томатов, порезанных; 2 ст.ложки томатной пасты; 1 ст.ложка сахара; 4 свежих томата, очищенных от кожицы и семян и порезанных; соль и молотый чёрный перец по вкусу.

Разогрейте масло в большой кастрюле, добавьте лук и чеснок и готовьте примерно 7-8 минут, пока луковица не станет мягкой. Добавьте орегано, консервированные томаты, томатную пасту, сахар. Приправьте солью и перцем по вкусу и тушите 20 минут, помешивая, до тех пор, пока соус не выпарится на треть и немного не загустеет. Добавьте свежие томаты и готовьте еще 2 минуты. Приправьте солью и молотым черным перцем и подавайте с макаронами или покрывайте соусом основу для пиццы.

Соус можно заморозить для длительного хранения.

• Для настоящего Неаполитанского соуса, добавьте 1/2 порезанных анчоусов и 2 ст.ложки черных маслин перед тем, как подавать на стол. • Этот соус – отличная основа для "спагетти Болоньезе". Для соуса Болоньезе добавьте 500 г мясного фарша. • Уложите соус тонким слоем в форму для духовки. Добавьте каннеллони (больших трубкообразных макарон). Сверху добавьте еще немного томатного соуса и посыпьте сыром пармезан. Запекайте при температуре 200°С 25-30 минут до золотистого цвета. Получится макаронная запеканка.

6.5 Ризотто с грибами и сыром

10 г сушеных грибов; 1 л куриного бульона; 40 г масла; 2 ст.ложки оливкового масла; 2 средние луковицы, мелко порезанные; 200 г шампиньонов, мелко порезанных; 400 г риса арборио; 80 г сыра пармезан, мелко натертого.

Поместите сушеные грибы в миску, залейте 250 мл кипящей водой и отставьте на 30 мин. Слейте воду, сохранив 125 мл. Смешайте грибную воду, бульон и 375 мл воды в кастрюле, доведите до кипения, уменьшите огонь, накройте и оставьте, пока готовится все остальное. Разогрейте сливочное и оливковое масло в большой сковороде, обжарьте лук и все грибы, помешивая, пока лук не станет мягким. Добавьте рис и размешайте, чтобы он был полностью покрыт маслом. Добавьте 1 чашку воды с бульоном и варите на маленьком огне, пока вся жидкость не впитается. Продолжайте добавлять жидкость, по одной чашке, помешивая, пока вся жидкость не впитается после каждого добавления. Всё это должно занять около 35 мин. Перемешайте с сыром и подавайте на стол.

6.6 Грушевый пирог

4 груши, очищенные и крупно порезанные; 220 г муки; 100 г мёда; 110 г коричневого сахара; 1 большое яйцо; 150 мл молока; 120 г сливочного масла; 1½ ч.ложки соды; 1 ч.ложка молотой корицы; 1 ч.ложка молотого имбиря; цедра 1 лимона; ½ ч.ложки соли; сахарная пудра Разогрейте духовку до 180°C. Взбейте вместе сливочное масло с коричневым сахаром. Добавьте яйцо, мёд, лимонную цедру и взбивайте до однородной массы. Смешайте муку, соду, соль, корицу и имбирь. Добавьте сухую смесь к влажной и перемешайте до однородного состояния. Смажьте маслом и присыпьте мукой разъёмную форму для торта диаметром 20 см. Вылейте тесто в форму, затем распределите куски груши сверху, вдавливая их в тесто, так, чтобы только верхняя часть груш была видна снаружи. Запекайте около 40 минут, пока воткнутая в пирог зубочистка не станет выниматься чистой. Дайте остыть, извлеките из формы, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол.

Список литературы

В данном реферате были использованы материалы с сайтов

1. www. Italian-kitchen.org

2. www. Laitalia.ru

3. www. lacucinaitaliana.ru

4. www.povarenok.ru