**Содержание**

Культура и традиции

Рождественские традиции

Новогодние традиции

Обслуживание

Встреча гостей

Обслуживание

Виды обслуживания

Гостеприимство

Официант

Обслуживание в Италии

Сервис по-итальянски: семейный подход

Особенности итальянского гостеприимства

Чаевые.

Сиеста

Обычаи в баре

Суеверия

Кухня

Культура питания в Италии.

Итальянская кухня

Основные блюда итальянской кухни:

Ньокки

Минестроне

Лазанья

Равиолли.

Панцанелла

Панна кота

Фокачча

Тирамису

Карпаччо

Ризотто

Полента

Брускетта

Бискотти

Сыр

Рагу

Салат

Десерт

Кофе

"Кофейный этикет" в Италии

Итальянские вина

Виноделие в Италии

Классификация вин Италии

Как прочитать этикетку итальянских вин

Кьянти

**Культура и традиции**

**Итальянцы** - большие любители мяса. Основными мясными блюдами являются всевозможные виды аббакьо (мясо ягненка), а также знаменитая сальтимбокка (буквально переводится "прыгай в рот" - телячий эскалоп, обернутый в ветчину и поджаренный в вином соусе) и капретто (мясо козленка).

Хлеб, как и вообще все мучное, пользуется также в этой стране большой популярностью. Чаще всего это или пшеничный, или же на севере хлеб из кукурузной муки. Из этой же муки во многих областях страны приготавливают поленту - густо сваренную кашу, которую подают на стол, нарезав ломтями.

**Италия** - страна непостоянных донжуанов, где эмоции и безрассудство просто витают в воздухе вперемешку с неповторимыми кулинарными ароматами итальянских харчевен, ресторанчиков, с запахами, которые разносятся прямо из окон домов, вызывая голодные спазмы то ли в душе, то ли в желудке, впрочем, Италия - одна, но неизменная страсть.

Для сладкоежек лучшим местом во всей Италии является Турин, в барах которого можно, как и сто лет назад, выпить бичерин - горячий напиток на основе кофе, шоколада и молока. А во время аперитива - классический "Вермут" или легендарный "Пунт э Мес". Повсюду в Италии выпивают в день по десять — пятнадцать чашек кофе эспрессо или капуччино,а в кафе просиживают часами.

## Рождественские традиции

По всей Италии на Рождество к праздничному столу подают гуся, мучные и сладкие блюда, часто с добавлением миндаля, изюма и меда. В Риме было принято подавать халву из жареного миндаля в сахаре и в меде и кондитерское изделие из изюма и орехов. Традиционные сицилийские рождественские сладости - мустаццоли, кондитерские изделия из теста, замешенного на сусле и пышные блины из жидкого теста.

Не случайно в блюдах, которые подают на ужин в сочельник и на Рождество, обязательны мед и миндаль. По верованиям итальянцев, миндаль, как и другие виды орехов, будет содействовать улучшению плодородия почвы, увеличению поголовья стада и благополучию семьи. По-видимому, как и в сочельник, на рождественский ужин принято подавать определенное количество блюд. Так, в Тоскане рождественский ужин носит название "ужин из девяти блюд".

## 

## Новогодние традиции

В Италии считают, что Новый год нужно встретить, освободившись от всего старого, плохого, печального, накопившегося в минувший год. Поэтому большинство итальянцев придерживается обычая в полночь 31 декабря выбрасывать из окон старые вещи, будь то посуда или мебель. Тот же смысл имеет обычай надевать утром первого дня нового года новую одежду.

По народным поверьям, в новогоднюю ночь могут происходить разные чудеса. Некоторые из них связаны с водой. В Италии рассказывают легенду о чуде: вода в одной из местных речушек в полночь под Новый год на мгновение останавливается и становится золотой.

Традиция обязывает итальянцев есть виноград, засохший в гроздьях, золотые виноградины которого напоминают золотые монеты. По народному поверью, кто больше их съест, тот больше и заработает. Кроме того, виноград - символ здоровья, долголетия, благополучия. Кондитерские изделия принято делать с добавлением в тесто меда и орешков всех видов, суп из чечевицы, крутые яйца, так как орехи, чечевица и яйца тоже напоминают монеты.

## Обслуживание

## 

## Встреча гостей

Итак, гость входит в двери вашего ресторана. Согласно международным стандартам, его должны поприветствовать в течение 30 секунд. Если человек заходит в ресторан, и его никто не встречает, есть опасность, что он может сесть за уже зарезервированный столик. Понятно, что согнать его с облюбованного места - большая проблема, особенно в ресторане высокого класса.

Поэтому при появлении посетителя на пороге заведения перво-наперво нужно выяснить, заказан ли у него столик. Кстати, здесь можно использовать маленькую хитрость: даже если в этот день у вас заранее не было заказано ни одного места, все равно задайте гостю вопрос о резервации. В его глазах это повысит престиж данного заведения.

Умению встретить и посадить гостя должен быть обучен весь персонал заведения. Посетителя нужно усадить за столик в течение не более чем 1 минуты. Стол к тому моменту уже должен быть убран и накрыт. Досервировка при посетителе создает чувство дискомфорта, и у человека может пропасть “чувство гостя”. Признаком высокого сервиса в ресторане является то, что при посадке клиента лишние приборы со стола убираются.

Работник должен отодвинуть для посетителя ресторана стул. У человека это создает чувство заботы о нем. Если гость мужского пола отодвигает стул для своей дамы, то официант должен отодвинуть стул для мужчины.

## Обслуживание

Далее официант должен перейти к обслуживанию гостя. Для начала он должен предложить посетителю аперитив. Лучше всего использовать такую формулировку вопроса: “Что вы хотите выпить до ужина?” Перечисляя напитки, которые ресторан может предложить, надо начинать от дорогих к более дешевым. Это повышает выручку заведения, так как, по статистике, не далее как на третьей позиции гость останавливает официанта.

Меню посетителю ресторана должно быть принесено в течение 5 минут после того, как он сел. Продолжаться чтение меню должно также не более 5 минут. Если в течение этого времени клиент не может определиться с заказом, ему нужно оказать помощь. Раньше предлагать свое содействие не следует, так как человеку всегда приятно сделать выбор самому.

При принятии заказа у клиента официант должен показать хорошее знание меню - рассказать, если нужно, о составе каждого блюда, его величине и способе приготовления. Важно это сегодня также потому, что сейчас много аллергиков, и какой-либо входящий в состав кушанья ингредиент может вызвать у гостя обострение заболевания.

В ресторанах класса люкс принято, чтобы на протяжении обеда или ужина минимум один раз менеджер ресторана подошел к гостю и поинтересовался, все ли тому нравится. Такая политика позволит руководству заведения избежать жалоб и претензий со стороны своих клиентов.

Управленцы ресторанного предприятия должны добиться, чтобы их официанты помнили, что они занимаются продажами. Именно поэтому сотрудник должен уметь предложить гостю закуску, гарнир, если закончилась одна бутылка вина - другую, при отказе - минеральную воду или другие напитки. В конечном счете, это дополнительные деньги для ресторана - его бюджет.

## Виды обслуживания

**Банкет** – это наиболее торжественная и распространенная форма проведения мероприятия. В соответствии с этикетом гости рассаживаются за празднично сервированными столами, их обслуживают профессиональные официанты. Все холодные закуски выставляются на банкетные столы, а горячие закуски, основные блюда и десерты, сменяя друг друга, предлагаются гостям официантами.

**Фуршет** – основным преимуществом фуршета является то, что даже в небольшом помещении можно обеспечить обслуживание значительного количества гостей, сохраняя для них возможность свободно перемещаться по залу.

Фуршетные линии с блюдами, напитками, посудой и столовыми приборами расставляют обычно вдоль стен или наоборот в центре зала, чтобы у гостей был свободный доступ к ним. Гости подходят к фуршетной линии и сами выбирают понравившиеся блюда. Меню фуршета может включать холодные и горячие мини-закуски, специальные блюда, десерты и фрукты.

**Шведский стол** - неотъемлемая часть современного делового этикета. Столы, за которыми рассаживаются гости, не сервируются. Еда и напитки, а также посуда и столовые приборы располагаются на отдельных общих столах. Гости сами выбирают себе блюда. Меню «шведского стола» рассчитано на различные вкусы, и включает холодные и горячие закуски, салаты, соусы, разнообразные десерты, в том числе фрукты и кондитерские изделия.Все блюда находятся на одной линии, и гости сами выбирают понравившиеся блюда.

**Кофе-брейк или кофе-пауза** предполагает наличие бара с безалкогольными напитками, чайного (кофейного) стола, линии для расстановки закусок, коктейльных столов. Меню кофе-брейка может включать холодные мини-закуски, выпечку, сэндвичи и бутерброды, десерты и фрукты.

**Коктейль.** Во многих странах коктейль – один из самых распространенных видов приемов. Чаще всего коктейль организуют на выставках, по окончании работ на семинарах и конференциях. Коктейль может сопровождать встречу гостей перед началом банкета или фуршета.

Во время коктейля гости свободно перемещаются по залу. Закуски обычно сервируются на больших блюдах. Официанты предлагают закуски отдельно каждому приглашенному. В качестве столовых приборов гости используют палочки-шпажки.

**Барбекю**, название этой формы организации мероприятия произошло обозначения способа приготовления мяса на природе. Для приготовления мяса используются разные приправы и способы мариновки, но одно неизменно – готовить мясо надо на огне. Такая форма организации мероприятия популярна в теплое время года.

**Детский праздник**. Название «детский праздник» говорит само за себя. Главная задача этого мероприятия – доставить удовольствие и радость детям. При проведении детского праздника организуется отдельно стол для взрослых и отдельно стол для детей. На детском празднике маленьких гостей будет занимать ведущий и аниматоры, в то время как взрослые будут отдыхать в спокойной обстановке за отдельным «взрослым» столом. Меню детского праздника составлено с учетом особенностей детского питания и включает в себя более разнообразный выбор десертов и мини закусок.

Гостеприимство – это искусство встречать гостей, это доброжелательная атмосфера, радушие персонала, вежливость, внимательность и желание помочь.

Предвосхищать желания Гостя и максимально соответствовать его ожиданиям - вот основная задача обслуживания!

## Официант

По общему мнению экспертов, работа официанта – это искусство. Умение подать себя, обслужить гостя, создать ощущение комфорта – все эти навыки не только нарабатываются, но и изначально должны присутствовать в какой-то мере в характере человека.

Идеал официанта, по мнению западных экспертов, можно охарактеризовать одним словом – тень. Это человек, который появляется в нужный момент, и, не произнося лишних слов, делает свою работу с вымеренной точностью. При этом его присутствие не создает дискомфорта у посетителей. Идеальному официанту запрещается прикасаться к клиенту, стоять у него за спиной без необходимости, много разговаривать или быть излишне услужливым. Его работа должна осуществляться ненавязчиво.

## Обслуживание в Италии

Сервис в Италии профессионально – приветливый, но без угодливости, не терпящий никаких проявлений нажима или недоброжелательности. Улыбайтесь и благодарите, тогда все будет прекрасно, а вот высокомерия вам не простят ни за какие деньги – уйдете недовольным. Входя в помещение (магазин, ресторан и пр.), поздоровайтесь: “Буон джорно” - днем или “Буона сэра” - вечером. Эти же слова – при прощании. Поблагодарить – “Грацие” - тоже не лишне, все любят вежливость и улыбки. Если продавец, официант или бармен обслуживает кого – то, бесполезно привлекать его внимание: только распрощавшись с предыдущим клиентом, он займется вами, также не отвлекаясь на других.

## Сервис по-итальянски: семейный подход

Наладить личный контакт и дружелюбное общение с посетителями ресторанов, кафе и гостями отелей обычно стараются итальянцы. Внешний вид, похоже, в этом случае не имеет значения. Выбор лица, вызывающего симпатию, происходит на внутреннем, интуитивном уровне. Особое внимание к вашей персоне итальянцы проявляют с помощью улыбки и готовности к общению, например, расспрашивая о том, как идут ваши дела. Неизбежно чувствуешь себя своим, хочется вновь посетить кафе, где принимают с такой радостью. Не просто узнают, но и открыто это демонстрируют, могут крикнуть при входе: «Привет!» или подойти и похлопать по плечу. Если все описанное не смущает, то можно быть уверенным: вы вполне можете стать членом большой семьи, а не просто клиентом ресторана или магазина.

Нельзя не упомянуть и об одной любопытной разновидности итальянского сервиса — о манере обращения с клиентами в итальянских ателье. За нескончаемыми разговорами можно и не заметить, как снимут мерки с головы до пят. Всегда молчаливые клиенты, заказывающие костюмы или сорочки, начинают вдруг весело болтать, причем не столько о женщинах и спорте, сколько о собственных проблемах. Самые лучшие психоаналитики-любители в Италии — это именно портные, а секрет их передается из поколения в поколение.

## 

## Особенности итальянского гостеприимства

## Чаевые

**Чаевые** за мелкую услугу - тоже традиция. **Чаевые:** в Италии принято давать чаевые официантам, носильщикам, таксистам, горничным и т.д. Если Вы остались довольны сервисом, то принято оставлять 5-10% от суммы счета. В Италии принято давать чаевые официантам, носильщикам, таксистам, горничным и т. д. Носильщику отеля платят 2000 лир за одно место.

## Сиеста

Святое правило - сиеста (обед, переходящий в послеполуденный отдых) с 13:00 до 16:00. В это время (самое жаркое), когда все магазины, лавки, банки закрываются, не принято даже назначать встречи и звонить друг другу. В сиесту, как говорят в Риме, "гуляют только собаки и французы".

## Обычаи в баре

Если в баре Вы взяли, к примеру, кофе у стойки и там же его выпили, Вы заплатите стоимость кофе. Если Вы хоть на минутку присядете с Вашим кофе за столик бара, Вы должны будете заплатить ещё и ресторанный сбор, что почти удвоит стоимость Вашего кофе.

## Суеверия

Соль и перец ставят на стол в солонках, причем, если Вы вдруг попадете на обед в итальянский дом, то знайте итальянцы очень суеверны и НИКОГДА не передают солонку из рук в руки, ее нужно поставить на стол, только потом сосед берет солонку в руки.

## Кухня

Отправляясь за границу или принимая у себя иностранных гостей полезно иметь представление о культуре и быте чужого народа. Понять особенности поведения, вкусы и пристрастия представителей различных стран помогает знание национальной кухни. Как известно, трапеза - необходимый элемент ритуала гостеприимства. Накормить гостя - это обязанность хозяина, так он оказывает честь гостю и в то же время утверждает свою честь демонстрацией щедрости. Не случайно слово "потчевать" родственно с "честь" и обозначает, собственно, "оказывать честь, угощая едой и питьем".

## Культура питания в Италии

**Итальянцы регулярно едят три раза в день**

**Итальянский завтрак**, обычно довольно ранний, нельзя назвать плотным. Это кофе с молоком, бутерброд с маслом, иногда еще кусочек сыра или колбасы. Однако зачастую завтрак сводится просто к чашечке крепкого черного кофе в ближайшем баре. Вообще же Италия занимает четвертое место в мире по потреблению кофе, а ее капуччино приобрел мировую известность и признание.

Перед обедом итальянцы, обычно, пьют аперитив - легкое белое виноградное вино. **Обед** обычно начинается с закуски, которая представляет собой несколько видов копченостей, пикантных, чаще маринованных, овощей и рыбы, маринованной или в масле. Затем следует паста, к которой обязательно подается соответствующий соус и тертый сыр специальных сортов, коровий или овечий. Второе блюдо - это, как правило, мясо с гарниром (чаще всего из картофеля и зеленых овощей). Очень популярны также блюда из рыбы, моллюсков и других морепродуктов. А заканчивается обед сыром десертных сортов, фруктами, кондитерскими изделиями и черным кофе, иногда с добавлением сливок или молока, коньяка и т.д

**Супы - овощную минестру, мясной бродо или другой - итальянцы едят на ужин.** Часто это основное или даже единственное блюдо (если не считать сыров, овощей и фруктов).

**Настоящий ужин по-итальянски** состоит обычно из 5 блюд. Сначала «легкая» закуска - кусочки ветчины разных сортов, поджаренные в чесночном соусе, ломтики хлеба с овощным или мясным паштетом или что-то подобное. Потом еще основная закуска, antipasto, - разнообразные сырые, вареные, тушеные, жареные овощи, салаты, зелень. После этого первое блюдо - паста, спагетти, равиоли, тортеллини и т. д. Наконец, основное блюдо - ну, здесь уже все зависит от фантазии и желания. Потом, конечно, десерт, которому можно посвятить отдельную статью. И еще кофе. Крепкий, с густой пенкой, хорошо подслащенный кофе-эспрессо или капуччино - национальная гордость итальянцев, пьют они его много: утром, до и после обеда, в середине дня, до и после ужина.

## Итальянская кухня

**Итальянская кухня** признана одной из лучших в мире, но в отличие от французской более специфической. Люди не знакомые с итальянской кухней определяют ее 4 словами: макароны, чеснок, оливковое масло и помидоры. Конечно, эти продукты занимают большое место в кулинарии итальянцев, но ими не ограничивается. Итальянская кухня - это тысячи изделий из теста, причем каждое имеет своеобразный вкус. Национальным блюдом итальянской кухни являются макароны (спагетти). В целом итальянская кухня очень острая. Для приготовления блюд в итальянской кулинарии в большом количестве используются чеснок, лук, красный стручковый перец, сельдерей, томат-пюре, сыры и другие пряности и приправы. Из других овощей в итальянской кухне распространены помидоры, капуста, стручковый перец, морковь, спаржа, салаты, всевозможная зелень, картофель. В итальянской кухне овощи не варят, а тушат в собственном соку или жире. Широко используют в итальянской кухне рис. Он подается к мясу, устрицам, каракатицам, лягушкам, артишокам, грибам. Для приготовления жареного мяса и соусов в итальянской кулинарии используется кукурузная мука - полента. А в Венеции и в Пьемонте - изделия из нее употребляют вместо хлеба. Важное место в итальянской кулинарии занимает оливковое масло. На нем не только жарят, но и готовят почти все приправы. В итальянской кухне основным компонентом большинства соусов являются помидоры, анчоусы и сушеные грибы. В итальянской кулинарии широко используется телятина, реже употребляется говядина и почти совсем не используется баранина. Итальянская кухня жареному мясу предпочитает тушеное. В итальянской кулинарии широко используются субпродукты - сердце, печень, мозги и даже легкие. В итальянской кухне широко используются копченые и колбасные изделия: салями, окорока, сосиски, болонские колбасы, ветчины.  
В итальянской кухне много всевозможных мучных изделий - пирожные "панеттоне", миланские булочки с виноградом и фруктами, торт с миндалем, миндальные пирожные, "панфорт". Итальянцы готовят вкусное мороженое. Итальянская кухня использует разнообразные продукты питания: овощи, рыбу, продукты моря(моллюски, крабы, омары, лангусты, креветки), говядину, нежирную свинину, птицу, фрукты, ягоды, сыр, бобовые, рис. Для приготовления различных блюд итальянской кулинарии потребляется много пряностей, специй, приправ: маслины, каперсы, цикорий, мускатный орех и другие. Завтрак у итальянцев, как правило, легкий: хлеб, сыр, кофе. Зато обед очень плотный. В него входят следующие блюда итальянской кухни: закуска, первое блюдо (минестра), второе блюдо и десерт(сыр, фрукты и сухое виноградное вино).В итальянской кухне минестру чаще всего составляют супы-пюре, прозрачные супы, супы с макаронами, а также блюда, приготовленные из макаронных изделий, разнообразных по форме и качеству. В итальянской кухне блюда из макарон наиболее распространены. Все блюда из них в итальянской кулинарии называются "паста". "Пасту" заправляют томатным соусом, маслом, сыром, готовят с мясом Из макаронных изделий. в итальянской кулинарии очень распространены спагетти - вид длинной вермишели(обычно в виде мотков).Часто в итальянской кулинарии используют канелони - короткие макароны. Сначала канелони отваривают до полуготовности, заполняют фаршем и доводят до готовности в жарочном шкафу. Из других изделий из теста в итальянской кухни популярностью пользуется равиоли - небольшие квадратные пельмени, которые подают в томатном соусе и в тертом сыре. Иногда первые блюда в итальянской кухне состоят целиком из мяса - жареного, вареного или тушеного.

Одно из наиболее популярных мясных блюд итальянской кулинарии - это рагу, представляющее собой большой кусок мяса. сначала поджареного до румяной корочки, а затем тушенного в томатном соусе. Отдельно к мясу принято подавать овощной салат. В итальянской кухне на второе чаще всего готовят овощные блюда: жареные овощи, сельдерей. Очень популярна в итальянской кулинарии цветная капуста, обильно заправленная оливковым маслом, каперсами и маслинами. Ужин в итальянской кухне состоит из какого-нибудь холодного блюда: салата, винегрета, помидоров, сыра. Особое место в итальянской кухне отводится сыру. В итальянской кулинарии используются всевозможные сорта сыра: пармезан, сыр из молока буйволиц(моцарелла), соленый, сухой сыр из овечьего молока (пекорино) и др. Характерным для итальянской национальной кухни является такое блюдо, как ризотто - плов с ветчиной, тертым сыром и луком, с креветками и грибами. Еще одно известное блюдо итальянской национальной кухни - это полента(круто сваренная каша из кукурузной муки),ее подают к столу нарезанной ломтиками. Пользуются известностью и такие блюда итальянской кухни, как телячьи медальоны по-милански, цыпленок с рисом и другие. Из жиров в итальянской кухне используется в основном оливковое масло, но любят и свиное сало. Хлеб упоребляют итальянцы только пшеничный. Холодные закуски в итальянской кухне всегда готовятся и подаются в небольшом количестве. В итальянской кухне в состав ассорти итальянцы вводят кусочки ветчины, маринованые грибы, маслины, анчоусы. сливочное масло. Для заправки салатов. В итальянской клинарии используют только оливковое масло. Для приготовления вторых блюд в итальянской кухне используются разнообразные продукты: мясо (говядина, телятина, свинина),рыба, птица субпродукты, яйца. В итальянской кухне особым спросом пользуется рыба жареная с картофелем и овощами, натуральные мясные блюда из вырезки, курица или индейка жареная, гуляш и азу с макаронами и вермишелью. Итальянская кухня советует подавать на десерт: свежие фрукты и ягоды, финики, компоты, муссы, желе, мороженое, бисквитный торт, сыр. В конце обеда подается черный кофе. В итальянской кухне при подаче обеда рекомендуется придерживаться такой последовательности: острая закуска, бульон, мясное блюдо, сладкое, сыр с персиками, кофе черный.

## Основные блюда итальянской кухни

## Ньокки

**Ньокки** - это небольшие круглые или овальные клецки, которые отваривают или запекают. В разных частях Италии ньокки готовят по разным рецептам. В качестве основного ингредиента часто используют картофель, шпинат, тыкву, риккоту, реже хлеб и кукурузную муку. Помимо клецек обычного размера (около 2 см), готовят и совсем маленькие клецки - ньоккети. Ньокки отваривают, подают с различными соусами или в составе более сложного гарнира, например, вместе с отварными овощами и моццареллой.



## 

## Минестроне

**Минестроне** (переводится приблизительно как "большой суп" или "супище") - густой овощной суп, в который добавляют сушеную или/и стручковую фасоль, макароны или рис. Из овощей в минестроне принято обязательно использовать стеблевой сельдерей, фасоль, морковь и помидоры. Но в целом, для супа подойдут любые сезонные овощи. В зависимости от региона Италии в минестроне добавляются или убывают те или иные ингредиенты. В **овощной минестроне** можно добавить ломтики обжаренной ветчины, тогда суп станет еще сытнее. В готовый суп можно добавить соус песто или тертый пармезан с мелко нарезанной зеленью (базиликом). Более легкие супы и бульоны называют **минестрина (minestrina)**



## 

## Лазанья

Пластины лазаньи можно купить, можно приготовить самостоятельно, но дело не в этом. Главное, что лазанья - это действительно вкусно. Для лазаньи можно приготовить мясной, овощной или грибной фарш. Каждый слой пересыпается итальянским сыром Пармезан, отчего блюдо приобретает особый вкус. Если вы готовите блюдо из готовых пластин, то обратите внимание на инструкцию по приготовлению на упаковке: некоторые пластины предварительно отваривают, а некоторые нет.



**Равиоли**

**Равиоли** - небольшие квадратные пельмени с начинкой, распространенные в некоторых областях Италии. Начинка для равиоли может быть мясной, рыбной, овощной или сырной. Все зависит от региональных особенностей и желания повара. Готовые равиоли подают с разнообразными соусами (чаще всего томатным), обильно приправляя тертым пекорино или пармезаном и зеленью.



## 

## Панцанелла



**Панцанелла** (Panzanella) - это итальянский салат из овощей и хлеба. Для салата берётся зачерствевший хлеб или свежий хлеб, но слегка запечённый на гриле. В зависимости от рецепта, для салата хлеб смачивают водой, оливковым маслом или подготовленным заранее соусом, затем смешивают его с овощами, например, со спелыми помидорами. Кусочки хлеба пропитываются образующимся соком салата. В большинстве рецептов, помимо помидоров, в панцанеллу предлагается добавлять другие овощи: огурцы, лук, сельдерей, оливки и зелень. **Панцанеллу** после приготовления советуют оставлять в холодильнике, чтобы салат настоялся и стал еще вкуснее.

## Панна кота

**Панна кота (Panna cotta)** - это нежнейший соблазнительный десерт из сливок и желатина, который готовят в Италии, регионе Эмилия-Романья. Дословно название десерта переводится как "вареный крем" или "вареные сливки", но по существу это кремовый пудинг без или с различными добавками. В качестве добавок в панна котту идут кусочки фруктов, ягоды, карамельный или фруктово-ягодный соус. Готовый десерт оставляют в креманках или переворачивают горкой на тарелку, украшая ягодами и соусом. Желатин для панна коты советуют брать листовой, т.к. он считается более чистым, без примесей, что положительно отражается на запахе готового десерта. Панна коту можно готовить заранее, она хорошо сохраняется в холодильнике (примерно 2-3 дня). Специалисты считают, что лучшая панна кота получается из не пастеризованного молока и сливок. Существуют и современные модификации итальянского десерта. Например, в некоторых рецептах панна коту предлагают готовить из йогурта.



## 

## Фокачча

**Фокачча** - дрожжевой хлеб без каких-либо начинок на поверхности (топингов) или с начинками, который пекут в Италии. Самая простая начинка - оливковое масло или соль, но могут быть и более сложные варианты - пряные травы, сыры, томаты, оливки, лук, фрукты и т.д. Фокачча бывает круглой или прямоугольной, тонкой или толстой, все зависит от предпочтений пекаря. Некоторые авторы считают, что фокачча - предшественница пиццы. По способу приготовления она почти идентична пицце, но только без специфической начинки. В нынешней Италии фокачча считается старейшей универсальной формой пиццы, которая была обычной пищей для крестьян и воинов древности.



## Тирамису

**Тирамису** - одно из самых знаменитых итальянских блюд. Для приготовления классического тирамису необходимы mascarpone (маскарпоне) - молодой мягкий сыр с добавлением сметаны или сливок и savoiardi - воздушное пористое печенье в форме трубочек. Однако существует множество вариантов с добавлением фруктов, ягод, шоколада и различных алкогольных напитков. Кроме того, есть немало рецептов вкусных тортов с тем же названием, для которых используется крем на основе сыра маскарпоне и бисквитные коржи. Если вы не смогли купить маскарпоне, то для торта или десерта используйте смесь из нежного сливочного сыра или жирного творога с добавлением сливок, масла или молока.



## Карпаччо

**Карпаччо** - это тонкие кусочки сырой говядины, приправленные оливковым маслом с уксусом и/или лимонным соком. Мясо обжигают, потом приправляют и нарезают. Карпаччо подается на листе салата с сыром Пармезан. Блюдо было избретено в Венеции в 1961 году и названо в честь живописца эпохи Реннесанса Витторе Карпаччо, чьи картины изобиловали всевозможными оттенками красного.



## Ризотто

**Ризотто** - распространенное блюдо из риса в Северной Италии. Первое письменное упоминание о нем встречается только в 19 веке. Для ризотто используется круглый богатый крахмалом рис, который, в зависимости от региона, предварительно обжаривают на оливковом или сливочном масле. После в рис доливают бульон (мясной, овощной) из расчета 1 литр на 1 стакан риса, и тушат при постоянном помешивании. После прибавляют желаемый наполнитель - мясо, морепродукты, грибы, овощи или фрукты. Иногда, для него чтобы придать готовому блюду еще большую кремовость, в почти готовое блюдо добавляют смесь взбитого венчиком сливочного масла с тертым пармезаном или пекорино. В действительности, вариантов ризотто множество, блюдо не имеет точное число компонентов и соотношение продуктов.



## 

## Полента

**Полента -** блюдо из кукурузной муки североитальянской кухни. Готовую кукурузную кашу - поленту - принято подавать с острым тертым сыром и различными соусами. Для приготовления поленты на Севере Италии использовали специальные медные котелки и медные сковороды. Готовую вареную кашу иногда запекают или обжаривают на сковороде. Помимо кукурузной поленты, известны рецепты поленты из гречневой муки (polenta nera) и из каштановой муки (polenta dolce).



## 

## Бискотти

**Бискотти** (biscotti) - это рождественские печенья, которые пекут к празднику в Италии. Бискотти в переводе с итальянского означает "приготовленные дважды". Для печенья обычно вначале выпекают длинные поленца, потом нарезают по диагонали ломтиками и выпекают второй раз. В тесто, помимо орехов или цедры, добавляют шоколад, перец и пряности. Хотя бискотти принято готовить на Рождество, итальянцы не отказывают себе в этой сладости круглый год. Жители Тосканы, например, обожают макать бискотти в кофе, в сладкий вермут или десертное вино Vin Santo.



**Сыр**

**Сыр**, как и макароны, - излюбленное кушанье итальянцев. Сыр усиливает аромат блюд, прекрасно подходит для приготовления соусов, хорошо смешивается с другими компонентами. К тому же сыр содержит много белка, что придает диете из высокоуглеводной пасты сбалансированность. Сыров в Италии много, и каждый служит своей цели. Для пиццы используется моццарелла, горгонцолу добавляют в сливочный соус, из нежной рикотты делают десерты. А вот королем сыров считают пармезан, им посыпают почти все блюда - пасту, омлеты, салаты и тонко нарезанные ломтики маринованного мяса - карпаччо.



## Рагу

Любимое мясное блюдо итальянцев - **рагу**, представляющее собой большой кусок мяса, сначала поджаренного до румяной корочки, а затем тушенного в томатном соусе. Отдельно к мясу принято подавать овощной салат.



## Салат

Кстати о **салате**, народная итальянская мудрость гласит: салат должны готовить четыре повара. Первый повар должен быть скупым - он приправляет салат уксусом. Повар - философ должен добавить соль. Повар - мот должен влить масло. А повару - художнику доверяют смешать салат и окончательно приготовить кушанье.

**Десерт**

Для сладкоежек всех возрастов и мастей итальянские повара готовят **десерт** - ни с чем не сравнимый воздушный, приготовленный на основе сыра "маскарпоне" торт "Тирамису", что в переводе означает "подними меня вверх". Многие считают его популярнее пиццы.



Кроме "Тирамису", на десерт едят еще и сыр, который подается в виде небольших ломаных кусочков, а так же разные фрукты и ягоды. Итальянцы предпочитают мучные и кондитерские изделия: пироги с начинкой из каштанов, воздушное печенье, тарталетки и пирожные. А еше они любят после еды пить крепкое и сладкое Vin Santo обмакивая в него особое печенье - "кантуччи".

С особой теплотой итальянцы относятся к мороженному. Считается, что его изобрел в XV веке флорентийский архитектор Бернардо Буонталенти. Сейчас в Италии существуют сотни разновидностей мороженого - от фруктового шербета до чесночного мороженого или мороженого со вкусом сыра пармезан. Последние подаются как "антипасти", закуски перед основной едой. А между блюдами обильной трапезы итальянцы зачастую употребляют щербет - чтобы освежить вкус.

## Кофе

Десерт обязательно завершается **кофе**. Когда итальянца спрашивают, какой кофе - лучший, он не задумываясь отвечает: "Кофе варенный в Неаполе!". Именно там лучшая для кофе вода и, что немаловажно, самый лучший воздух.

"Капуччино" (или капюшон монаха) - это утренний кофе, после 12 часов его пить не принято, "эспрессо" же пьют круглые сутки. Причем варят его не только в специальных аппаратах, но и в особых кофеварках.

К кофе, завершающему трапезу, подают один из любимых итальянцами фруктовых ликеров "лимончеллу".

## 

## "Кофейный этикет" в Италии

Случайные туристы или люди, путешествующие автостопом, которые счастливы только от возможности провести какое-то время в Италии должны придерживаться определённого этикета при потреблении кофе.



В Великобритании Вы по обыкновению спросите:

- Можно чашечку кофе? (May I have a coffee?)

И в ответ Вы получите: «Конечно, с Вас полтора фунта, пожалуйста.»

В Италии на этот вопрос официант, не задумываясь ответит: «Какой кофе Вы бы хотели?»

Этот вопрос рискованный, так как неправильный ответ может сделать Ваше пребывание в Италии очень неприятным. Скорее всего Вы пробежитесь взглядом по меню и закажете каппучино…

Никогда не заказываете каппучино до 11 утра. Не то чтобы Ваш заказ будет проигнорирован (хотя кое-где именно так и поступят и предложат эспрессо), просто Ваша просьба будет нелепой. Каппучино – это утренний напиток, но только в выходные дни.

Заказывая «ун кафе», Вы получите вязкий чёрный кофе, который очень хорош утром перед работой. Если же Вам необходимо быстро проснуться, выпейте лисцио - настолько крепкий кофе, что даже мёртвого поднимет. Надо отметить, что крепкий итальянский кофе может быть очень неприятным на вкус, поэтому закажите мачиато (кофе с добавлением молока или сливок ) или латте – мачиато (молоко с кофе, причём количество кофе можно варировать).

Ещё один совет. Законы в Италии очень забавные, почти презирающие какие-то устои. Они созданы для того, чтобы быть нарушенными, но законы общества священны. "Если Вы в Риме, то ведите себя как римляне " - это правило актуально и по сей день. Соблюдение его сохранит Ваши деньги и спасёт от смущения.

## Итальянские вина

## Виноделие в Италии

Италия славится древними традициями виноделия, корни которых гораздо глубже, чем во Франции. Виноградная лоза на Апенинском полуострове культивируется более 2500 лет, а древние греки называли Италию Оенотрия, что значит "страна вин".

Виноделие, в том виде как оно существует сейчас, начало формироваться в XVIII-XIX веках. Именно в это время появился ряд законодательных актов, которые регламентировали процесс. В начале ХХ века итальянские вина и технология виноделия были теми же, что и сотни лет назад. Однако надо признать, что в последнее время в связи с увеличением экспорта, произошли некоторые изменения в технологии: итальянские виноделы производят высококачественные вина, однако от многих древних приемов пришлось отказаться.

Сейчас Италия - крупнейший производитель вина в мире. Ее опережает разве что Франция. По объемам же экспорта Италия занимает первое место, фактически каждая N бутылка выпитого в мире вина - итальянская. За последние тридцать лет Италия существенно улучшила качество своих экспортируемых вин и получила признание во всем мире. Такой поворот событий во многом является результатом изменения отношения к потреблению вина. Если раньше итальянская семья выпивала несколько сотен литров вина в год, нередко не слишком высокого качества, а иногда даже разбавляя его, то теперь потребление снизилось за счет того, что предпочтение отдается более качественным винам. Еще один фактор, способствующий росту признания итальянских вин, это введение классификации вин, и строго контроля за ее соблюдением.

Климат Италии во многом определяется близостью теплого Средиземного моря, окружающего эту страну с трех сторон, и большой протяженностью Апенинского полуострова с севера на юг. Мягкий средиземноморский климат, многообразие климатических и почвенных условий создают благоприятную обстановку для выращивания большого числа разнообразных сортов винограда. Всего насчитывается более 250 сортов (например, санджовезе, неббиолло, барбера, терольдега и др.). В каждом из 20 винодельческих районах, на которые разбита страна, выращиваются свои сорта винограда и производятся специфические сорта вин. Наиболее крупными производителями винограда районы с большой площадью виноградников являются Пьемонт, Венеция, Лацио, Компания и Сицилия.

## Как прочитать этикетку итальянских вин

Несмотря на то, что большинство вин, поступающих в продажу, содержат краткое описание на русском языке, полезно все же уметь читать этикетку, предлагаемого вам напитка, чтобы лично убедиться в том, что содержимое бутылки соответствует цене и заявленному качеству. Небольшое неудобство - итальянский язык - не должно вас остановить, так как большинство надписей стандартны и, имея под рукой небольшой словарик, всегда можно понять что же там написано.



Этикета итальянских вин, также как и этикетка вин Франции, не содержит большого количества данных, однако и они могут сказать немало важного для специалиста.

1. **Имя производителя** и (или) торговая марка обычно располагается в верхней части и пишется максимально крупными буквами. Очень часто в непосредственной близости над или под ней располагается герб или торговый логотип.
2. "Product of Italy" - **произведено в Италии**, или просто пишется "Italy".
3. **Название вина** - как правило оригинальное и переводу не подлежит. Либо вы его знаете, либо нет.
4. **Классификационный признак** (DOCG, DOC, IGT, Vini Da Tavola). Для того, чтобы понять что это такое, неплохо бы прочитать нашу статью о классификации тогда все встанет на свои места. Если вкратце, то это означает категорию качества продукта в порядке убывания от самых ценных (DOCG) до более простых вин (Vini Da Tavola). Эта аббревиатура к тому же нередко входит в название вина (например Vapolcella DOC, Barolo DOCG или Dolcetto D'Asty DOC)
5. **Год сбора урожая**. В данном случае сказать, что чем старше вино, тем оно лучше, значит не сказать ничего. На самом деле для большинства известных вин и производителей существует специальные таблицы, где отмечены удачные года и не очень. Поэтому необходимо дополнительно узнать удачный ли был год указанный на этикетке.
6. Краткое **описание вина**.
   * Abboccato - полусладкое
   * Amablie - тоже полусладкое, но обычно чуть более сладкое чем abboccato
   * Amaro - переводится как горькое, означает что это вовсе и не вино, а горькая настойка.
   * Secco - сухое
   * Dolce - сладкое
   * Liquoroso - ликер, сладкое крепкое вино.
   * Passito - вино из завяленного винограда; ягода вялится на лозе или уже собранная. Как правило сладкое крепкое.
   * Recioto (Amarone) - особое венецианское вино, сделанное из полузавяленого винограда.
   * Vinsanto, Vin(o) Santo - группа крепких сладких вин.
   * Fruttato - означает, что вину присущ особый фруктовый вкус - вкус того винограда из которого он сделан.
   * Frizzante (fz) - полуигристое вино.
   * Spumante - игристое вино.
   * Classico - термин, обозначающий, что данное вино из определенного района, и это контролируется законодательно (DOC).
   * Riserva (Vecchio) - выдержанные вина.
   * Riserva speciale - добавление слова "speciale" (специальное) лишь усиливает значение первого, "супервыдержанное".
   * Stravecchio - вино очень старой выдержки.
   * Superriore - вино, также с длительной выдержкой и к тому же с увеличенным содержанием алкоголя, как правило на 0.5-1%.
   * Rosso - красное вино.
   * Rosato - розовое вино.
   * Bianco - белое вино.

Некоторые термины и словосочетания, которые могут присутствовать на этикетке.

* Colli - холмы.
* Azienda vitivinicola - предприятие производитель вина.
* Cantina - винный завод
* Cantina Sociale (CS) - кооператив, который выращивает виноград и производит из него вино.
* Casa fondate nel… - фирма основана в…
* Vendemmia - год сбора урожая
* Gradi Degrees - процент алкоголя

## Кьянти

Символом итальянских красных вин можно бесспорно назвать кьянти. Оно получило широкую известность не только в Италии, но и за ее пределами. Недаром 2/3 всей продукции этого вина идет на экспорт. Однако сама по себе известность сыграла с кьянти злую шутку, так как появилось множество подделок, а под одним и тем же названием могут находиться вина довольно различного качества.



Основным местом производства кьянти была итальянская область Тоскана. Производством вина в этих землях занимаются достаточно давно, еще с тех времен, когда эти земли населяли племена этрусков. Первое упоминание о кьянти, а точнее "Кьянти классико" можно найти в документах 1398 года.

В это время в Тоскане шло соперничество между Сиеной и Флоренцией за право стать столицей. Винодельческие коммуны, производившие кьянти, поддержали Флоренцию, которая в конце концов и стала столицей. Исторический символ этого противостояния черный петух (Галло Неро) впоследствии стал гербом на их винах.

Герцогом Тосканским из династии Медичи был издан указа, в котором он определил область производства вин кьянти. К тому времени кроме "Кьянти классик" насчитывалось еще шесть сортов кьянти, как раз по названиям основных районов. Вся область производства делится на Кьянти Руфина, Кьянти Монтальбано, Кьянти Коллине Аретине, Кьянти Колли Фьорентини, Кьянти Коллине Сенеси, Кьянти Классико, Кьянти Коллине Пизане. Позднее эта классификация была закреплена правилами "Контролируемых наименований по происхождению", и ей присвоена высшая категория качества DOCG.

Наибольшую известность кьянти получил в XIX веке. Это связывают с деятельностью премьер-министра объединенной Италии барона Риказоли. Он усовершенствовал процесс производства кьянти, в частности ввел использование нескольких сортов винограда, что привело к значительному улучшению вкуса. В классической схеме используются три сорта винограда: Сан-джовезе (50-80%), Треббьяно Тосканна и Мальвазия дел Кьянти (10-30%).

Отдельно стоит рассказать о технологиях производства кьянти. Самый старый способ, благодаря которому поддерживалось высокое качество вин, называется "говерно аль Тоскано". Суть его состоит в том, что к уже готовому виноградному вину добавляется сусло из подвяленного винограда. При этом происходит повторное брожение, после которого у вина появляется специфический вкус и аромат фиалки. В настоящее время этот метод применяется все реже и реже, он заменяется простой выдержкой в дубовых бочках.

В молодом возрасте кьянти рубиново красное, но после выдержки в течение 27 месяцев он приобретает гранатово-красный цвет и получает дополнительное название "Riserva". Срок годности таких вин увеличивается с 3-4 лет до десятка лет, а цена - в три раза. Красивые пузатые бутылки, оплетенные лыком, как ни живописны все же наполнены лишь местным кьянти, как правило, хорошего качества. А вот кьянти лучшего качества разливаются в бутылки бордоского типа.

Классический кьянти пьют из пузатых бокалов средней величины. Температура вина должна быть 16-18 градусов. Обычно кьянти подают к колбасам всех типов и макаронным изделиям с мясной подливой, а также к мясу. Кьянти "Riserva" (то есть выдержанное кьянти) подают к блюдам с более сильным вкусом или вкусовым сочетанием; например, к мясу кролика, кабана или маринованной говядине. Такие блюда могут быть дополнены грибными соусами или овечьими сырами с длительной выдержкой. Пьют такие вина при более высокой температуре до 18-20 градусов и используют бокалы больших размеров, чем для обычного кьянти.