

# ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



1

Με την ολοκλήρωση της ενότητας αυτής,  
ο/η μαθητής/ρια θα είναι σε θέση να:

- Περιγράφει τα κύρια χαρακτηριστικά της Ιταλικής κουζίνας. (Κύριες Επιδράσεις, Κύρια υλικά, Αντιπροσωπευτικές παρασκευές)
- Κατονομάζει παρασκευές που περιλαμβάνει η Ιταλική κουζίνα.
- Περιγράφει τη μέθοδο προετοιμασίας και τη σειρά εργασίας για ετοιμασία και παρουσίαση του Ιταλικού μπουφέ.

2

2

## ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

- Η ιστορία της Ιταλίας χαρακτηρίζεται από τη μακροχρόνια ανεξαρτησία της και την μεγάλη ανάπτυξη του εμπορίου.
- Η **Ρωμαϊκή αυτοκρατορία** με τις τεράστιες κατακτήσεις της, η μεγάλη **μεσαιωνική ακμή** των Ιταλικών πόλεων, η **αναγέννηση** και η μοντέρνα ιστορία της τοποθετεί την Ιταλία στο κέντρο του **εμπορίου** και διακίνησης αγαθών και πολιτισμού μεταξύ των λαών της **Μεσογείου και ηπειρωτικής Ευρώπης**.



3

## ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

- Είναι φυσικό αυτή όλη η επικοινωνία μεταξύ των λαών να επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό την κουζίνα της Ιταλίας. Οι εξερευνησεις των θαλασσοπόρων και μεγάλων εξερευνητών στον νέο κόσμο και στην Άπω Ανατολή έφεραν νέες τροφές και υλικά στην κουζίνα της Ιταλίας όπως την πατάτα, την ντομάτα, το ρύζι και τα ζυμαρικά.



4

4

## ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

- Οι πολλές Ιταλικές αποικίες και εμπορικοί δεσμοί στην μέση ανατολή, η κατάκτηση του Βυζαντίου από τους Τούρκους και η συνεπακόλουθο μετακίνηση Ελληνικού πληθυσμού στην Ιταλία έφεραν πολλές ανατολίτικες επιδράσεις.



5

## ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

- Τέλος είναι φυσικό η θέση της Ιταλίας με σύνορα στην ηπειρωτική Ευρώπη να φέρνει πολλές επιδράσεις από τις κουζίνες της κεντρικής Ευρώπης ειδικά της Γαλλίας.
- Η κουζίνα της Ιταλίας δηλαδή φαίνεται να διαμορφώθηκε από ένα μείγμα επιδράσεων από τη μέση Ανατολή και Βυζάντιο, Άπω ανατολή και την ηπειρωτική Ευρώπη.



6

## ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

- Χαρακτηριστικό είναι ότι παρόλες τις επιδράσεις οι Ιταλοί διαμόρφωσαν μία κουζίνα μοναδική στο κόσμο όσον αφορά ποικιλία φαγητών γεύσεων και μεθόδων παρασκευής.



7

## **ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ**

- Στην Ιταλική κουζίνα χρησιμοποιείτε μεγάλη ποικιλία υλικών. Ορισμένα όμως είναι χαρακτηριστικά στο ότι χρησιμοποιούνται συχνά και παρουσιάζονται με τον ένα η τον άλλο τρόπο στην πλειονότητα των Ιταλικών φαγητών.



8

## ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

- Το Ιταλικό ελαιόλαδο είναι γνωστό σε ολόκληρο το κόσμο για την ποιότητα και άρωμα του. Έχει πρωταρχικό ρόλο στην κουζίνα της Ιταλίας με χρήση σε όλα τα είδη φαγητών όπως σαλάτες, ζυμαρικά, ορεκτικά και άλλα.



9

## ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

- Η ντομάτα είναι ο βασιλιάς των λαχανικών στην Ιταλία. Το μεσογειακό της κλίμα είναι ιδανικό για τη καλλιέργεια της ντομάτας. Η μεγάλη παραγωγή ψηλής ποιότητας ντομάτας την έχει το κυριότερο λαχανικό στην Ιταλική κουζίνα.



10

10

## ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

- Το σκόρδο είναι το αγαπημένο αρωματικό των Ιταλών.

Παρουσιάζετε σε όλες του τις μορφές στο Ιταλικό πιάτο, ωμό, ψιλοκομμένο, σε σάλτσες, ψημένο στο φούρνο, ξηρός κλπ.



11

## ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

- Ο βασιλικός είναι αναπόσπαστο μέρος της Ιταλικής κουζίνας. Το ιδιαίτερο του άρωμα και γεύση δίνει μια ιδιαίτερη νότα στα φαγητά που συνοδεύει.
- Χρησιμοποιείτε κυρίως φρέσκος με χαρακτηριστική την χρήση του στη σάλτσα Πέστο η οποία συνοδεύει συνήθως ζυμαρικά.



12

## ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

- Ιδιαίτερη θέση στην Ιταλική κουζίνα έχουν τα θαλασσινά. Η Ιταλία λόγω της ιδιαίτερης της θέσης στη Μεσόγειο και την μεγάλη της ακτογραμμή έχει πρόσβαση σε μεγάλη ποικιλία ψαρικών, οστρακοειδών και μαλακίων τόσο από τα κρύα νερά της βόρειας Μεσογείου όσο και από τα ζεστά νερά της νότιας.



13

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Ιδιαίτερη θέση στην Ιταλική κουζίνα έχουν τα θαλασσινά. Η Ιταλία λόγω της ιδιαίτερης της θέσης στη Μεσόγειο και την μεγάλη της ακτογραμμή έχει πρόσβαση σε μεγάλη ποικιλία ψαρικών, οστρακοειδών και μαλακίων τόσο από τα κρύα νερά της βόρειας Μεσογείου όσο και από τα ζεστά νερά της νότιας.



14

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

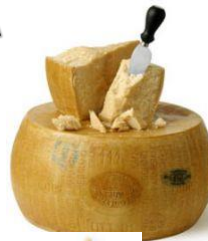
- Στην Ιταλική κουζίνα χρησιμοποιούνται όλα τα είδη κρεάτων διαθέσιμα στην Ευρώπη. Βοδινό, χοιρινό, αρνί, κοτόπουλα, κυνήγια και άλλα είναι όλα συνήθη στην Ιταλική κουζίνα.



15

## ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ

- Η φήμη της Ιταλίας είναι για τα αλλαντικά και τυριά της είναι μεγάλη. Το χοιρομέρι της Πάρμας και η πανσιέτα είναι χαρακτηριστικά.
- Από τα τυριά ξεχωρίζουν το παρμεζάνα, μοτσαρέλα και το προβολόνε.



16



## Αξιολόγηση

- Περιγράψετε τα κύρια χαρακτηριστικά της Ιταλικής κουζίνας. (Κύριες Επιδράσεις, Κύρια υλικά, Αντιπροσωπευτικές παρασκευές)
- Κατονομάστε παρασκευές που περιλαμβάνει η Ιταλική κουζίνα.
- Περιγράψετε τη μέθοδο προετοιμασίας και τη σειρά εργασίας για ετοιμασία και παρουσίαση του Ιταλικού μπουφέ.

17

17