

## 49. Особливості етнічної кухні Італії

Наталія Семченко

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Історично склалося так, що Італія налічує в своєму етнічному складі понад 15 народів, котрим були притаманні певні особливі характеристики в культурі, мові, не вийняток були і їх кулінарні вподобання. Кожен етнос проживав на певній території, яка характеризувалась певними природоресурсними та кліматичними особливостями. Ці чинники вплинули на вибір продовольчої сировини, способів обробки, процесів, номенклатури і асортименту додаткових компонентів, прянощів.

**Матеріали і методи.** У процесі дослідження використовувалися методи аналізу і синтезу.

**Результати.** Проаналізувавши географічне та територіальне розташування Італії можна зробити висновки, що південь країни - більш гористий, що зумовило бідніше різноманіття харчової сировини тваринного походження, а отже переважно її більшість складають овочі, фрукти, трави. Частіше всього для приготування страв використовують таку рослинну сировину: томати, часник, селеру, оливи, цибулю, червоний стручковий перець, зелена квасолю, баклажани, кабачки цукіні, салат-латук, артишоки, спаржу, моркву, капусту та картоплю, серед прянощів – шафран та базилік; фрукти - апельсини, лимони і персики. На півночі Італії домінуючим сектором сільського господарства є тваринництво, що дозволяє отримувати таку сировину як м'ясо, яйця, молоко, масло, вершки, сир. Найчастіше використовують м'ясо великої рогатої худоби (телятину, яловичину) та овець. Північний регіон країни є батьківщиною таких видів сиру: пармезан, горгонцولا, маскарпоне, моццарелла, бурат, азіаго. Оскільки Італія має вихід до морів, то гідробіонти та нерибну сировину використовують повсякденно для приготування кулінарної продукції по всій території країни[1].

Щодо теплової обробки, то італійці надають перевагу тушкуванню у власному соці більшої частини продуктів, ніж смаженню, що дозволяє зберегти свіжість продуктів і їх природний смак. На півночі Італії, для теплової обробки використовують жири тваринного походження, а на півдні - рослинного, а саме оливкової олії. Крім високих органолептичних показників, оливкова олія характеризується вмістом насичених жирних кислот, що в свою чергу позитивно впливає на серцево-судинну систему і перешкоджає утворенню холестеринових бляшок [2].

Національною кулінарною продукцією з борошна є макаронні вироби (паста). Їх налічують понад сімдесят видів, а найпопулярнішими є:

1. лазанья - запечена між декількома тонкими пластинами локшини м'ясна або грибно начинка з сиром;
2. паппардалле - локшина, нарізана широкими смужками, приблизно 2x4 см;
3. пенне - товсті короткі макарони, нарізані на шматки під гострим кутом і схожі на пір'я;
4. равіолі - різновид пельменів з тонкого тесту; рігатоні - товсті макарони довжиною 4 - 5 см з нанесеними подовжніми лініями;
5. тальятелле - плоска локшина, нарізана довгими смужками шириною приблизно 1 см;

6. спагетті - дуже довгі тонкі макарони;
7. феттучініні - тонка локшина;

Для підвищення біологічної та харчової цінності, а також для набуття певного смаку пасту часто подають у поєднанні з овочами - квасолею, горохом, цвітною капустою; м'ясними продуктами – м'ясо великої рогатої худоби та птиці; з морепродуктами – риба, креветки, мідії, устриці та іншими додатковими компонентами (горіхи, оливки, соуси тощо)

Традиційними етнічними кулінарними виробами в Італії є піцца («Маргарита» з білим сиром моццарелла, томатами і базиліком; класична піцца «Наполетана» з помідорами, анчоусами, маслинами і моццарелою; піцца «Чотири пори року», розділена на чотири частини, кожна з яких приготовлена з різних інгредієнтів); різотто (у якості наповнювача використовують овочі, гідробіонти, м'ясо, гриби); суп мінестроне (готується із семи типів овочів, семи типів м'яса і семи видів приправ); соуси: песто (в основі – базилік, оливкова олія, пармезан, кедрові горіхи); араб'ятто (в основі – томати, перець чили); бешамель (в основі вершки, борошно пшеничне, вершкове масло); десерти – тірамісу (в основі – печиво «савоярді», сир «маскарпоне», кава, курячі яйця, цукор); морозиво [3].

**Висновки.** Проаналізувавши дані літературних джерел, встановлено основні види сировини, способи обробки, притаманній італійській кулінарії, а також висвітлені характерні національні страви та продукти.

### **Література.**

1. Циганенко, В.О. Етнічні кухні: Конспект лекцій для студ. спец. 6.091700 «Технологія харчування» напряму підготовки 0917 «Харчова технологія та інженерія» ден. форми навч. /В.О. Циганенко, В.І. Кочерга, М.Ф. Корягіна. – Київ: НУХТ, 2009. – 151с.

2. <http://www.italian-kitchen.org>
3. <http://navkolosvitu.net.ua>