***Taliansko plné chutí***

*Voňavé, chutné, horúce, starodávne.....to je* ***TALIANSKO****.*

*Plné pamiatok, dýchajúce históriou ale aj eleganciou a vkusom.Plné rôznych chutí a vo svete známe vynikajúcou kuchyňou.Byť v Taliansku a nedať si pravé talianske cestoviny, či pizzu by bol doslova hriech...*

***Pizza***

******

***O pizzi***  *sa pôvodne predpokladalo, že to bolo jedlo chudobných roľníkov z okolia Neapolu.To je však pravda len čiastočne, pretože prvé zmienky o nej pochádzajú ešte z čias Etruskov, ktorí boli aj na území Talianska.Spočiatku sa na cesto dávali suroviny až po jeho upečení.Až o pár storočí neskôr Gréci skúsili položiť potraviny na čerstvo vyťahanú placku a zapiekli to spolu.Napokon Rimania pri dobyvateľských aktivitách v Európe sa na svojom ťažení v Grécku obslúžili zabehnutou technológiou a začali vhadzovať prvé prototypy pizze do pecí v celom Taliansku.*

*V roku 1520 boli do Talianska dovezené prvé rajčiaky z Južnej Ameriky.Vďaka tomu sa niektorí odvážlivci nebáli experimentovať a použiť lacné rajčatá (ktorým sa začalo aj v Taliansku dobre dariť) na pizzu.Bolo to jednoduché, cenovo dostupné a navyše chutné jedlo pre pospolitý ľud v okolí Neapolu.*

***Prvá*** *pizzeria bola až v roku 1820 v Neapoli a nazývala sa ,,Marotte“.Prvé dodávky pizze robil Raffaele Esposito v roku1889 z reštaurácie Pizzeria Pietro il Pizzaiolo v Neapole a to kráľa Umberta I. a jeho manželku kráľovnú Margheritu, ktorí ňou boli nadšení.Esposito piekol tri druhy pizze, a to v národných farbách Talianska:s rajčiakmi, mozzarelou a bazalkou.Svoj názov Margharite si zachovala podnes a je vo svete najobjednávanejšou pizzou vôbec...*

*9.decembra 2009 Európska Únia označila Neapolskú pizzu ako* ***európske dedičstvo****.Kto chce dnes vyrábať pravú Neapolskú pizzu musí spĺňať čo najprísnejšie normy týkajúce sa zloženia a prípravy.*

***Rizoto***

******

***Rizoto*** *je zas pravé tradičné talianske ryžové jedlo.Je jedným z najbežnejších spôsobov varenia ryže v Taliansku.Jeho pôvody sú v severnom Talianksu, blízko východného Piemontu, západnej Lombardii a Benátok.Je jedným z pilierov milánskej kuchyne.*

*Čo sa týka Talianov, správne zhotovené rizoto by malo byť pripravené podľa stanoveného postupu, inak ide o jedlo z ryže, ktoré sa ale nemôže nazývať rizotom.*

*Základné druhy rizota:*

*-Rizoto bianco-s maslom, šálviou a parmezánom*

*-Rizoto nero-so sépiou*

*-Rizoto ai funghi-s hríbmi*

*....a mnoho rôznych iných druhov .*

***Lahodné krémové rizoto*** *je pochúťka, ktorú sa oplatí ochutnať.*

*Vedeli ste, že Taliani prišli asi na 400 druhov* ***cestovín****?Vaaaau to je ale cestovín však?*

*Medzi tie najznámejšie patria spaghetti, tortellini, penne, ravioli, lasagne, gnocchi, pappardelle, fettuccine, fusilli, farfalle, ravioli, tagliatelle....a mnoho iných.*

***Cestoviny***

******

***Cestoviny*** *a ich história siaha až do doby pred Kristom.Je to cesto z dvoch základných surovín a to z múky a vody.Toto cesto sa tak sušilo na slnku, potom sa trhalo na menšie kúsky a varilo.Najprv sa cestoviny varili doma až po dlhej dobe –asi v 17.storočí začali vznikať prvé továrne na ich výrobu v Taliansku.*

*Poznáme cestoviny* ***bezvaječné,*** *ktoré sa vyrábajú zo špeciálnej múky (semoliny), vymletej zo pšenice tvrdej Triticum durum.****Vaječné*** *cestoviny môžu byť jednovaječné, dvojvaječné, viacvaječné.Ďalej ich môžeme deliť na* ***sušené*** *(pasta secca) a na* ***čerstvé*** *(pasta fresca).*

***Najlepšia príprava cestovín:***

*-asi 80 až 100 g cestovín na jednu osobu.*

*-približne 1 liter na 100 g cestovín.*

*-cestoviny vždy vkladáme do osolenej vriacej vody s troškou olivového oleja.*

*-dĺžku času varenia určíme podľa času uvedeného na obale cestovín.Odporúča sa však priebežne skontrolovať cestoviny počas varenia (aby sme ich po uvarení mali al dente).*

*-po uvarení cestoviny neoplachujeme.*

***Morské plody***

******

*Tak tie sú využité v Taliansku naozaj hojne.Taliani sú považovaný vo svete medzi najlepších špecialistov na ich úpravu.*

***Morské ryby*** *ako sú losos, tuniak, treska, makrela, platesa, raja, morský vlk a čert, pražma, ančovičky zvyčajne nesmú chýbať na taliasnkom stole.*

***Morské plody*** *ako mušle, raky, krevety, kraby, homáre, langusty, sépie sa upravujú rýchlo.Sú veľmi zdravé a chutné.*

*Krevety a granáty patria medzi najobľúbenejšie, pretože výborne chutia a obsahujú proteíny, minerály a len minimum tukov.Sú skvelou prísadou do cestovín, rizota, smažia sa alebo grilujú, podávajú sa do šalátov a kokteilov.*

***Mušle*** *sú v Taliansku taktiež veľmi obľúbené.Podávajú sa grilované alebo dusené na víne s bylinkami a zeleninou.****Svätojakubské mušle*** *(hrebenatky) majú typický tvar škrupiny, sú vynikajúce samotné aj v rôznych zmesiach.Taktiež sa do zmesí a cestovín pridávajú* ***srdcovky (****vongole).*

***Chobotnice, sépie, kalamáre*** *sa pridávajú do šalátov, cestovín a rizota.Ich príprava je varením, dusením, vyprážaním alebo grilovaním.Mäsko týchto špecialít je diétne, ale trochu tuhšie, preto je aj príprava dlhšia.*

***Krabi*** *majú tiež mäsko jemné a diétne.*

***Langusty a homáre*** *sú považované vo svete za* ***delikatesu.****Majú krásne biele mäsko a pripravujú sa grilovaním, varením alebo pečením s maslom a šalotkou.*

***Syry***

******

*Vo svete patria Taliani a ich syry medzi* ***špičku*** *vo výrobe a právom sú na svoje* ***,,syrové bohatstvo*** *“ hrdí.*

*Je ich niekoľko druhov a už od roku 1925 vydali prvý dekrét, ktorý riešil definíciu syra, a v roku 1951 vznikol zákon, ktorý garantoval kvalitu, pôvod a značku syrov.*

***Medzi najznámejšie patria:***

***-Parmiggiano-Reggiano***

*Parmezán-veľmi tvrdý, zrnitý syr vyrábaný z čerstvého a čiastočne odtučneného kravského mlieka.Mlieko musí pochádzať výhradne z voľne sa pasúcich kráv, ktoré sa spásajú iba na zelené krmivo.*

***-Gorgonzola***

*Plnotučný, plesňový syr vyrábaný v Piemonte a Lombardii na severe Talianska.Vyrába sa z kravského, prípadne kozieho syra.*

***-Mascarpone***

*Mäkký snehobiely syr, ktorý sa vyrába z mlieka domestikovaného vodného byvola alebo z kravského mlieka.*

***-Grana Padano***

*tvrdý, zrnitý syr je jeden z najstarších tvrdých syrov na svete.Produkuje sa na veľkom území v severnej časti Talianska.*

***-Pecorino romano***

*Tvrdý slaný syr z ovčieho mlieka.Vyrábal sa už koncom 19.storočia v oblasti Lazio a názov tohto pikantného syra pochádza z talianskeho „pecora“-ovca.*

***-Ricotta***

*Čerstvý syr, čisto biely s nízkym obsahom tuku je odlišný od dlho zrejúcich syrov.Je to ovčí alebo kravský mäkký srvátkový syr.Základnou surovinou na výrobu je sladká srvátka.*

***Prosciutto, San Daniele a Parmská šunka***

******

*Talianske šunky patria medzi svetové lahôdky.Niet sa čomu čudovať keďže ich receptúra siaha až do staroveku.Najznámejšie z nich si teda poďme trošku predstaviť.*

***Prosciutto***

*-táto Talianska lahôdka sa tradične vyrába z****bravčového*** *alebo* ***diviačieho*** *stehna.Zrenie mäsa na vzduchu trvá najmenej deväť mesiacov, ale v prípade väčších stehien aj dva roky.Podľa starej receptúry sa mäso nakladalo a ošetrovalo vždy v zime a****ručne****.Ustrážiť proces zrenia bolo najväčším umením mäsiara.*

*V súčasnosti všetkému pomáha technika.Najskôr sa stehná dva mesiace nasáľajú (pacujú) v náleve, pričom z nich postupne pozorne vylisujú tekutiny tak, aby sa nepoškodila kosť.Po dôkladnom umytí od soli sa zavesia do klimatizovaných a dobre vetraných miestností s primeranou teplotou.Tam sa šunka nechá dôkladne vysušiť.*

***San Daniele***

*-Talianska šunka z hôr, ktorá sa rozplýva.*

*Vďaka* ***severotalianskej mikroklíme*** *v oblasti Friuli má šunka jedinečnú chuť a textúru.Je jemná so sladkastou chuťou.*

*Nasoľuje sa a suší podľa prastarej metódy známej už od staroveku.Raz týždenne po dobu jedného mesiaca sa mäso zo stehna v Taliansku chovaných ošípaných opracuje a ručne nasolí, následne sa umyje a jeden až dva roky sa suší na vzduchu.Sušením stratí šunka až 30% svojej váhy.*

*Šunka San Daniele má známku* ***DOP-****chránené označenie pôvodu.*

***Parmská šunka***

*-najznámejšou je parmská šunka z****Langhiranu*** *s jej výraznou červenou farbou, jemnou chuťou a silnou arómou.Zásluhu na tom má technológia výroby.*

*Počas zrenia sa mäso potiera zmesou soli, cukru, korenia, nového korenia, muškátového oriešku, koriandru a horčicových semienok.Potom ju na desať dní zabalia a proces sa opäť opakuje.*

***Dezerty, dezerty, dezerty...***

******

*Lahodné dezerty aké má vo svojej ponuke Talianska kuchyňa sú naozajstným potešením pre sladké jazýčky.Medzi tie najznámejšie a tradičné patrí tiramisu, profitterol, panna cotta či talianska zmrzlina.*

***Tiramisu***

*-je tradičný a veľmi obľúbený dezert.Vyrába sa z mascarpone, vajíčok, cukru, silnej kávy, Amaretta, piškótou a kakaa.Táto pochúťka sa radí medzi najtučnejšie dezerty vďaka mascarpone.Je to jeden z najznámejších talianskych receptov na svete.*

***Profitterol***

*-malé kôpky z odpaľovaného cesta naplnené vanilkovým krémom alebo čokoládou.Napoleon spoznal Profitterol v 18.storočí v Taliansku, kde sa najmä v regióne Toskánska a Piemontu polievali čokoládovou polevou.Aj keď sa tento dezert narodil vo francúzsku jeho domov je v Taliansku.*

***Panna cotta***

*- Je to dezert po akom si oblížete prsty.Vyrába sa zo smotany, želatíny a krupicového cukru.Môže sa poliať karamelom, krémom alebo omáčkou z lesného ovocia.*

***Talianska zmrzlina***

*-pravá talianska zmrzlina je vyrobená zo smotany a čerstvého ovocia.Má krémovú chuť a je zaručením talianskej gastronomickej kvatity.Každý taliansky zmrzlinár má svoj recept, ktorý je utajovaný po celé generácie a traduje sa ako rodinný recept.*

*....a mnoho iným sladučkých a neodolateľných dezertov má v ponuke Talianska kuchyňa, ktoré stoja za ochutnanie.*

***Niečo od smädu***

******

*Neodmysliteľnou súčasťou k jedlu, alebo k stolu s priateľmi patrí aperitív.Taliansko rozhodne má čim ponúknuť a ulahodiť aj tým najrozhýčkanejším jazýčkom.*

***Víno***

*-Asi najznámejšie čo sa dá spomenúť spomedzi alkoholických talianskych nápojov je Víno****.****Má bohatú históriu a s obľubou ho popíjajú ľudia po celom svete.*

*Najkvalitnejšie hrozno sa dorába v****strednom Taliansku****, hlavne v kraji* ***Toskánsko*** *a v severotalianskom kraji* ***Furlansko a Piemont.***

*Taliansko má vynikajúcu pôdu, ako stvorenú pre rast viniča a ideálne podmienky na pestovanie hrozna.Taliansko je veľkým producentom vína.Od najjednoduchších stolových vín, označených ako* ***Vino de Tavola*** *cez regionálne vína označené ako* ***IGT,*** *čo znamená Indicatione Geografica Tipica až po drahé a kvalitné vína.Tie sú označené ako* ***DOC****, alebo* ***DOCG.****DOC garantuje pôvod, odrodu a spôsob spracovania, DOCG i kvalitu.*

***Grappa***

*-je talianska pálenka z vína alebo z výliskov po lisovaní hrozna.Taliani milujú grappu a pijú ju ako digestív alebo kedykoľvek cez deň ku káve.*

*Najlepšia grapa je z červeného hrozna, preto sa aj jej produkcia sústreďuje v oblastiach výroby kvalitných červených vín ako sú Piemont, Tridentsko, Fruili, Lombardsko a Veneto.*

***Limoncello***

*-citrónový likér alebo tiež známy ako „slnečné víno“*

*Pochádza z talianskeho pobrežia Amalfi a vyrába sa máčaním citrónovej kôry, cukru a štipky alkoholu.Podáva sa chladený ako „čistidlo“ pred jedlom alebo po jedle na trávenie.*

***Crodino***

*-v Taliansku jednoznačne najúspešnejší nealkoholický aperitív.*

*Má jedinečnú chuť vďaka tradičnej receptúry bylinných extraktov a destilátov s použitím starostlivo vybraných rastlinných a ovocných kúskov.*

*Má nahorklú chuť a podáva sa v stopkovom pohári s ľadom.*