

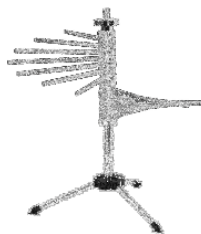
Ciao Italia – spoznajte taliansku kuchyňu!

Talianska kuchyňa je jednou z najpopulárnejších na svete. V čom spočíva jej tajomstvo? Samozrejme vo výnimočnej chuti! Tamojšie jedlá robia výnimočnými aromatické bylinky a čerstvá zelenina – baklažány, kapary či olivy. Ako vykúzliti talianske špeciality vo svojej kuchyni? Pre úspech sú potrebné nielen dobre vybrané ingrediencie, ale zároveň to, v čom varíme a na čom servírujeme hotové jedlá. Štylistky Westwing predstavujú príslušenstvo, vďaka ktorému príprava špagiet bolognese či chrumkavej pizze podľa tradičných talianskych receptúr bude jednoduchšia než si myslíte.

V dobe talianskej renesancie bolo kulinárske umenie považované za umenie – na úrovni maliarskeho či spisovateľského. Varenie jedla má už niekoľko storočí veľký význam. Taliani sú rodinným národom. Svoje pocity prezentujú prostredníctvom varenia pre najbližších – prípravou jedál, ktoré stimulujú zmysly, a ktoré si odovzdávajú z pokolenia na pokolenie. Inšpirujte sa talianskou kultúrou a prekvapte najbližších výnimočnými chuťami.

Cestoviny – hlavný hrdina špagiet

Hoci sa recepty často líšia od klasických receptúr z krajiny Apeninského polostrova, niektoré jedlá sa stali neodmysliteľnou súčasťou slovenského jedálneho lístka. Jedným z nich sú špagety, ktoré nájdeme v rôznych verziách: od bolognese po carbonare. Dlhé chutné špagety – Talianmi považované za dôležitejšie ako omáčka – sa osvedčia počas nedeľného obedu s rodinou, ako aj počas romantickej večere. Receptúra je veľmi jednoduchá – stačí múka, vajcia a soľ. Okrem dodania prísad v správnom pomere, je rovnako dôležité aj krájanie cesta. Realizáciu tejto úlohy uľahčí strojček na rezanie špagiet. Ak nechceme uvariť všetky špagety, môžeme si ich vysušiť na sušičke a zamraziť. Oplatí sa zohnať si aj ďalšie potrebné príslušenstvo. Cedidlo a naberačka na špagety v talianskej kuchyni nesmú chýbať. Nezabúdajme ani na riad, v ktorom servírujeme výsledok našej práce – špeciálne tanieri dodajú jedlu elegantný vzhľad.



Tradičná talianska pizza

Traduje sa, že prvú pizzu v dnes známej forme upiekol neapolský kuchár. Vtedy do mesta zavítala talianska kráľovná Margherita. Na tenkom ceste sa vynímali paradajky s mozarellou a bazalkou – tieto ingrediencie reprezentovali talianske národné farby. Na počesť kráľovnej nazvali túto pizzu podľa jej mena. Termín Margherita je dodnes známy každému milovníkovi talianskej gastronómie. Ako však v domácich podmienkach upiecť špecialitu, ktorá by získala uznanie talianskej kráľovnej a neskôr celého sveta? Kľúčom k úspechu sú čerstvé produkty, trochu talentu a... praktické príslušenstvo. Hodí sa podložka na rozvaľkanie cesta, dobrý valček a plech na pečenie. Ten môžeme nahradiť špeciálnym pizza-kameňom, vďaka ktorému sa naša obyčajná rúra stane tradičnou talianskou pecou na drevo. Navyše zrýchli proces pečenia a pizza získa správnu konzistenciu, chuť a krehké okraje. Medzi príslušenstvom by mali byť aj pomocníci na servírovanie talianskych chutí. Drevená doska na pizzu – dostupná v rôznych formách – a tiež špeciálny nôž na krájanie, doplnený okrúhlym rezačom, nám umožnia cítiť sa ako v skutočnej neapolskej pizzérii.



Viac informácií na:

www.westwing.sk

Doplňkové informácie:

Westwing Home & Living

Michal Albert

michal.albert@westwing.sk

T: +421 91 888 0647

Každý deň niekoľko miliónov zákazníkov začína svoj deň s Westwing. Práve tu hľadajú inšpiráciu a tipy, ako vkusne zariadiť a zútulniť svoj domov. Svet špičkových značiek, dizajnového nábytku a doplnkov z rôznych kútov sveta je teraz na dosah ruky aj na Slovensku. Westwing pôsobí v 14 krajinách sveta.