



"Partnerzy projektu"
Training Vision
Sistema Turismo

Opis projektu „Szkolenia dla kadry edukacji szkolnej w wymiarze europejskim”

Projekt „Szkolenia dla kadry edukacji szkolnej w wymiarze europejskim” realizowany w Zespole Sz

Dofinansowanie projektu z UE: 84 428,56 PLN

Kuchnia włoska zasłynęła prostotą i smakowitością potraw.



Południowa kuchnia określa się ją mianem diety śródziemnomorskiej.

Dominują owoce morza, ryby morskie i słodkowodne, wielość i wielorakość warzyw i owocó, a z tłuszczu używana do potraw jest prawie wyłącznie oliwa.



Północ kraju to potrawy przyrządzane raczej na maśle. Przeważają tu mięsa i ryby, a z owoców spotykamy wiśnie, jabłka, gruszki, śliwki czy morele. Wśród warzyw niepodzielnie króluje pomidor.



Na dzień dobry, zazwyczaj około 8.00-9.00 rano, kiedy śniadaniu towarzyszą cappuccino lub kawa z dużą ilością mleka oraz słodki rogalik z czekoladą lub dżemem.



Nasze śniadania



Drugie śniadanie, obfity włoski odpowiednik obiadu, spożywane jest około godziny 12.00-14.00 i składa się z dania mięsnego, mącznego i owoców.



Nasze drugie śniadanie odpowiednik obiadu



Wieczorem, w godzinach 17.00-19.00, Włosi delektują się obiadem - ostatnim i najważniejszym, więc odpowiednio celebrowanym posiłkiem dnia, niejednokrotnie zamieniając go w ucztę. Posiłek kończy deser



Nasze kolacje - przystawki



Nasze kolacje



Do kolacji podaje się wino



Do najbardziej znanych makaronów należą: spaghetti (nitki), canelloni (duże i grube rurki), lasagne (płaty) oraz ravioli (małe kwadratowe kluseczki wypełnione nadzieniem) odpowiednik naszych pierogów.



Znana na świecie pizza włoska w przeciwieństwie do amerykańskiej jest cieniutka

