

TECHNOLÓGIA

Dezerty talianskej kuchyne



NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“



„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci operačného programu Ľudské zdroje“

Technológia

Ing. Zuzana Pekárová

Obsah

- ★ Talianska kuchyňa
 - ★ Rozdelenie talianskej kuchyne
 - ★ Talianske dezerty
 - ★ Tiramisu
 - ★ Panna cotta
 - ★ Panettone
 - ★ Gelato
 - ★ Cannoli
 - ★ Otázky a úlohy
 - ★ Pomenujte špeciality na obrázku
 - ★ Otestujte sa
-

Špecifické ciele

1. **Charakterizovať špecifiká talianskej kuchyne.**
2. **Vymenovať základné suroviny používané pri výrobe talianskych dezertov.**
3. **Vymenovať tradičné špeciality talianskej kuchyne.**
4. **Objasniť pojem tiramisu.**
5. **Uviesť rozdelenie talianskej kuchyne podľa regiónov a ich typické znaky.**
6. **Opísať postup prípravy zvoleného tradičného dezertu.**

Talianska kuchyňa



Taliansko je svetoznáme svojou gastronómiou
je to najznámejšia, najobľúbenejšia a najpoužívannejšia kuchyňa na svete
=> symbol kvalitnej stravy

vyznačuje sa jednoduchosťou a zároveň rafinovanou pestrosťou a
nápaditosťou

chutí fantasticky



Rozdelenie :

□ Kuchyňa Talianska sa líši aj podľa regiónov :

sever

- **Miláno**
- typické pokrmy z mäsa, syrov, paradajok, omáčok a údenín
- milujú rizoto a polentu, často sa polieva olivovým olejom

stred

- **Bologna, Rím**
- konzumácia väčšieho množstva cestovín, tie sa často podávajú ako prvý chod namiesto polievky

juh

- **Neapol, Sicília**
- príprava ľahších jedál, prevládajú ryby a morské plody, cestoviny a čerstvá zelenina

Talianske dezerty



- Taliani sú veľkí pôžitkári, vychutnávajú si život a dobré jedlo - a k dobrému jedlu patria aj dezerty.
- Talianske dezerty patria medzi tie najchutnejšie.
- Tešia sa veľkej obľube po celom svete.
- Talianska kuchyňa skrýva mnoho sladkých a lahodných dezertov.
- **Medzi najznámejšie patrí :**
tiramisu, panna cotta,
cannoli alebo zmrzlina – gelato, ...



Typické dezerty



Tiramisu

- jeden z najobľúbenejších a najznámejších talianskych dezertov z Trevisa z roku 1800
- typický taliansky dezert, ktorého názov pochádza z talianskeho výrazu „tirami su“, čo v preklade znamená „vytiahnuť ma“ alebo „zdvihnúť ma“



Suroviny :

- ✓ mascarpone
- ✓ Piškóty
- ✓ vajcia
- ✓ krupicový cukor
- ✓ amaretto (mandľový likér)
- ✓ espresso
- ✓ kakao

- ❖ **mascarpone** – je jemný, krémový čerstvý syr vyrábaný zo smotany pôsobením kyseliny vínnej bez odstraňovania srvátky
- ❖ pochádza z Lombardie
- ❖ má neutrálnu jemnú maslovosmotanovú chuť a obsahuje 60 až 75 % tuku



Panna cotta

- Je to taliansky dezert z oblasti Piemontu.
- Vyznačuje sa ľahkosťou a minimom použitých surovín.
- Názov v preklade znamená „varená smotana“.
- V roku 1990 sa panna cotta ako dezert preslávila v Amerike, kde bola prezentovaná ako luxusný dezert pre vyššie spoločenské vrstvy.
- Aj dnes nájdete panna cottu hlavne v tých „vyberanejších“ reštauráciách a kaviarňach.



- Recept na prípravu tohto lahodného dezertu je veľmi jednoduchý, pozostáva zo 4 surovín – smotana, želatína, mlieko a cukor.
- Tieto suroviny zmiešame a varíme vo vodnom kúpeli, kým sa úplne nespoja.
- Vzniknutú hmotu nalievame buď do formičiek alebo sklenených pohárov a na niekoľko hodín sa uloží do chladničky.
- Panna cotta sa najčastejšie podáva s lesným ovocím, karamelom, čokoládou alebo ovocnou polevou.
- Známa a veľmi chutná je aj kombinácia so škoricou, kávou alebo medom, či ochutená bylinkami (levanduľa, mäta)



Panettone



- Je to taliansky sladký chlieb pôvodom z Milána.
- Zvyčajne sa podáva na Vianoce.
- Má tvar kupoly.
- Do cesta sa pridáva kandizovaný pomaranč, citrónová kôra a hrozienka.
- Môže byť aj bez prísad alebo s čokoládou.

Suroviny

- hladká múka
- cukor
- droždie
- vajcia
- maslo
- vanilkový cukor
- soľ
- voda
- med
- hrozienka
- svetlý rum
- citrónová kôra
- vanilkový struk
- pomarančová kôra
- mandľové lupienky



Výrobný postup

1. príprava surovín
2. príprava a miesenie cesta
3. kysnutie cesta (12 – 14 hodín)
4. tvarovanie a dávkovanie cesta do papierovej formy
5. kysnutie vytvarovaného cesta
6. narezanie povrchu
7. pečenie
8. po upečení prepichnete panettone dvoma špajľami cez papierovú formu 2 cm od dna a zavesíme ho hore nohami do hrnca alebo väčšej nádoby; táto poloha dodá vianočnému chlebíčku žiadanú kyprošť



Gelato - zmrzlina

- Asi najznámejšia je zaručene talianska zmrzlina.
- Pravá talianska zmrzlina je vyrobená zo smotany a čerstvého ovocia.
- Má krémovú chuť a je jedným z hlavných dôvodov veľkého cestovného ruchu v tejto krajine.
- Zmrzlina je podávaná v rôznych príchuťach a veľkostiach.
- Medzi najobľúbenejšie príchute patrí jahodová, karamelová, citrónová, čokoládová, tiramisu, oriešková, pistáciová, banánová alebo kokosová.



https://www.youtube.com/watch?v=y_YL3R32RzU

Cannoli (trubičky)

- Vznikli na Sicílii a sú typickým dezertom pre tento ostrov.
- Cannoli sú zložené z chrumkavého cesta a sladkej krémovej náplne z ricotty.
- Okraje sú posypané drvenými pistáciami, čokoládou alebo kokteilovými čerešňami či citrónovou kôrou



- **Ricotta** - je druh čerstvého syra, ktorý si vychutnávali už starí Rimania.
- Vyrába sa zo srvátky a vyznačuje sa jemnou, zrnitou, tvarohovitou konzistenciou a sladkou, mliečnou chuťou.

Otázky a úlohy

Uvedte vlastnosti talianskej kuchyne.

2. Vymenujte suroviny typické pre taliansku kuchyňu.
3. Navrhните druhy syrov, ktoré by boli vhodné pri príprave talianskych dezertov.
4. Popíšte prípravu tradičného vianočného koláča.
5. Uvedte druh likéru používaného pri príprave tiramisu.
6. Vymenujte suroviny na prípravu panna cotty.
7. Opíšte postup prípravy trubičiek.



Pomenujte špeciality na obrázku.



o testujte sa :

O	K	S	Z	Ú	C	N	A	R	F
S	V	Ä	T	E	É	S	I	C	H
S	O	E	L	O	D	Ó	L	Y	O
T	L	B	K	K	N	A	Í	T	K
R	A	K	Ú	S	K	O	C	E	S
E	I	R	K	R	R	Á	I	N	N
D	R	E	S	A	J	Ú	S	S	I
O	E	M	A	I	A	K	G	A	V
Z	L	O	N	Č	D	Y	P	I	O
E	L	N	M	J	R	A	L	N	L
M	E	A	A	A	A	Á	C	Í	S
N	T	K	R	V	N	P	A	D	N
É	N	O	Í	Š	S	T	E	R	Ó
N	A	-	N	Á	K	I	T	A	V
-	P	-	O	-	É	-	-	S	-

TALIANSKO

Nájdí:

ostrovy:

E

P

S

S

susedné štáty:

F

M

R

S

Š

vnútorné štáty:

S

V

obmývajúce moria:

I

J

L

S

Ukryté sú tri pamiatky
Talianska:

Zdroje:

- <https://zn.sk/tiramisu-oblubeny-taliansky-dezert/>
- <https://shorturl.at/twCMV>
- <https://travelshelper.com/sk/world-of-food/italian-national-food/panna-cotta/>
- <https://www.invia.sk/blog/vianoce-po-taliansky-upecte-si-tradicny-taliansky-panettone/>
- <https://jemezdravo.eu/recepty/potraviny/ricotta/>

Spojená škola



SPOJENÁ ŠKOLA
JARMOČNÁ 108 STARÁ ĽUBOVŇA



Jarmočná 108, Stará Ľubovňa



www.ssjsl.sk



sekretariat@ssjsl.sk



052 / 716 43 11



Učiteľ

Ing. Zuzana Pekárová

Zuzana.pekarova@ssjsl.sk