

## Ciao Italia – objevte kouzlo italské kuchyně

**Italská kuchyně patří celosvětově mezi ty nejoblíbenější. V čem tkví její tajemství? Přece v jedinečné chuti! Nezbytnou součástí každého pokrmu jsou čerstvé bylinky a zelenina, které i velmi jednoduché jídlo povýší na pravý kulinářský zážitek. Bazalka, oregano, tymián, lilek, olivy, kapary či česnek nemohou chybět v žádné italské kuchyni! Jak připravit některý z tradičních receptů? Základem jsou kvalitní suroviny, k úspěchu vám ale mohou pomoci i nejrůznější kuchyňské pomůcky a vychytávky, díky kterým bude příprava boloňských špaget či křupavé pizzy jednodušší, než si myslíte.**

Italská kuchyně zároveň patří k nejstarším na světě, protože původ řady pokrmů je možné vystopovat až k Etruskům, Řekům a Římanům. V dobách renezanace byla příprava pokrmů dokonce považována za umění a nejslavnější kuchaři byli veřejností opěvováni stejně jako malíři či básníci. Není se tedy čemu divit, že přípravě pokrmů je v Itálii věnována velká pozornost a rodinné recepty se předávají z generace na generaci. Italové jsou známí jako národ plný emocí, a příprava pokrmů je jedním ze způsobů, kterým své emoce dávají najevo. Inspirujte se italskou vášní a uvařte svým blízkým něco speciálního.

### Těstoviny v hlavní roli

Italská kuchyně je proslulá hojným využíváním těstovin. Vyráběny jsou v desítkách různých tvarů a podávány jsou obvykle s omáčkou. Mezi nejoblíbenější patří spaghetti alla bolognese, tedy špagety s boloňskou omáčkou a také spaghetti alla carbonara, což jsou špagety s omáčkou z vajec a italské slaniny pancetta. Dlouhé těstoviny, jejichž chuť je podle Italů důležitější než samotná omáčka, se hodí na rychlý oběd i romantickou večeři. Jak na jejich domácí přípravu? Vystačíte si s moukou, vejci a troškou soli. Pro dokonalý výsledek je důležité těsto úhledně nakrájet. S tím vám může pomoci strojek na těstoviny, který těsto nejdříve rovnoměrně vyválí a poté ho nakrájí na libovolně široké pásky. Takto vytvořené těstoviny můžete uvařit a nebo usušit na speciálním sušáku a zmrazit. Dalším „must-have“ kuchyňským vybavením jsou stabilní cedník a naběračka. Nepodceňujte ani na způsob servírování – bílé talíře na podávání těstovin váš pokrm pozvednou na opravdovou gastronomickou lahůdku.



## Tradiční italská pizza

První pizzu připravil neapolský kuchař Raffaele Esposito pro královnu Margaretu Savojskou, která město navštívila. Podáno jí bylo křehké těsto potřené rajčatovou omáčkou, obložené bílým sýrem a posypané zelenou bazalkou. Na talíři tak byly zastoupeny všechny italské národní barvy. Královská společnost byla nápadem nadšena a pokrmu se tak na počest královny začalo říkat margarita. Jak připravit pizzu, která si získala srdce královny a poté i celého světa? Klíčem k úspěchu jsou kvalitní čerstvé suroviny, trocha nadšení, a také praktické kuchyňské doplňky. Neobejdete se bez válu, válečku na těsto a pečícího plechu. Opravdoví nadšenci mohou plech nahradit pečícím kamenem, díky kterému se vaše pizza přiblíží té pečené v peci vytápěné dřevem. A aby se vaši hosté cítili jako v pravé neapolské restauraci, pizzu podávejte na elegantní dřevěné desce.



Více informací:

[www.westwing.cz](http://www.westwing.cz)

Produktové a image fotografie v tiskové kvalitě si můžete stáhnout na tomto odkazu:

<http://www.uschovna.cz/zasilka/MA25HCTC84WW8A83-PDT/>

### Kontakt pro média:

Westwing Home & Living

Dagmar Ferová

Dagmar.ferova@westwing.cz

Tel: +420 538 890 315

---

Westwing je mezinárodní lídr na poli e-commerce v oblasti interiérových doplňků a nábytku, který svým klientům nabízí výjimečné produkty v atraktivních cenách. Hlavní sídlo firmy se nachází v Mnichově, ale momentálně Westwing působí ve 14 zemích na 3 světadílech. Firma byla založena roku 2011 a v současnosti zaměstnává přes 1500 osob. Firma je financována skupinou investorů, mj. Access Industries, Fidelity Worldwide Investment, Holtzbrinck Ventures, Investment AB Kinnevik, Odey, Summit Partners a Tengelmann Ventures, kteří doposud do Westwing zainvestovali 209 miliónů eur. Westwing působí v Belgii, Brazílii, České republice, Francii, Itálii, Německu, Nizozemsku, Kazachstánu, Polsku, Rakousku, Rusku, Španělsku, Švýcarsku a na Slovensku.