

2. Koji sirevi su najznačajniji prestavnici Italijanske kuhinje i zašto?



5

3. Koje namirnice izuzev sireva su karakteristične za Italijansku kuhinju?



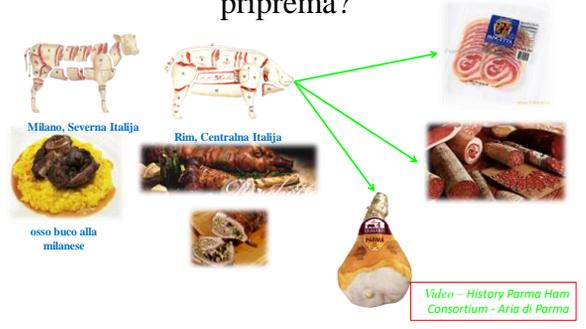
6

4. Koja jela su karakteristična za Italijansku kuhinju?



7

5. Koji koje vrste mesa su zastupljeni u Italijanskoj kuhinji i sta se od njih priprema?



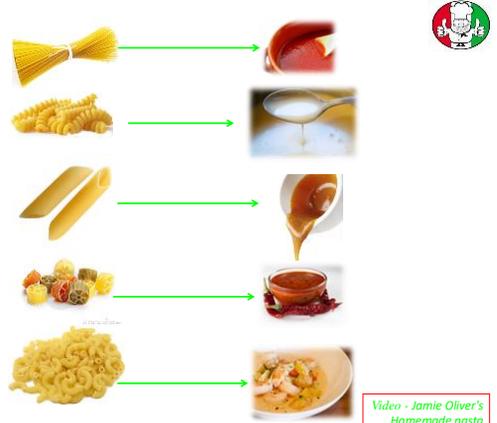
8

6. Koji oblici testenine postoje i sa kojim namirnicama se kombinuju?



1. Bavete,
2. Špageti,
3. Rotele - Točkići,
4. Amellini,
5. Lingvini,
6. Corallini,
7. Tagliatele,
8. Farfale - Mašnice,
9. Konkilje - Školjke,
10. Macaroni - male šuplje cevčice,
11. Perčatele - kratke, male špagete,
12. Pennette,
13. Konkilje - Školjke (male),
14. Perne žita,
15. Fusili,
16. Lasagnotte,
17. Fedelini - deblji rezanci,
18. Vermiceli - tanji rezanci,
19. Tortellini.

9



Video - Jamie Oliver's Homemade pasta

10

7. Šta se zna o italijanskim picama?



Kraljica Margarita



Kapričoza

Margarita

4 godišnja doba

Vezuvio

Sorpresa

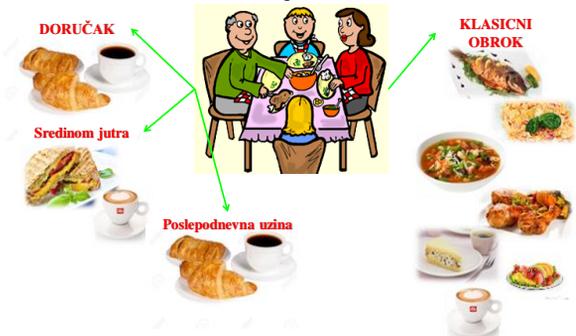
Napolitana

Sicilijana

Fundji

11

8. Navedite navike u ishrani Italijana.



12

9. Koji deserti se pripremaju u Italiji? 



13

10. Koje vrste pića su karakteristična za Italiju? 



14



Hvala na pažnji!!!

Nastavnik:
dr Nikola Vuksanović, docent



15