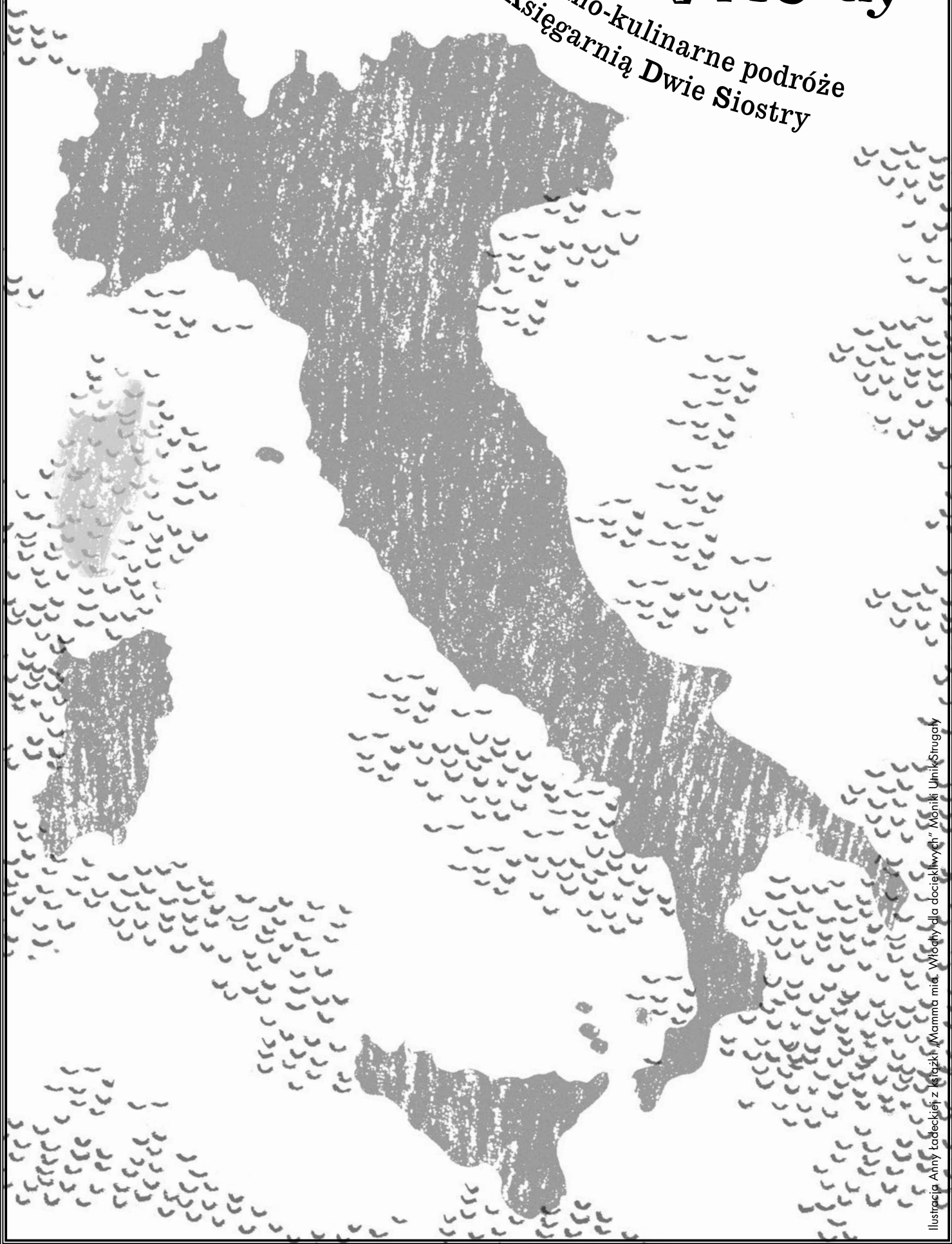


Włochy

Kulturalno-kulinarne podróże
z Księgarnią Dwie Siostry



Ilustracja: Anny Ładdeckiej z książki „Mamma mia. Włochy dla dociekliwych” Moniki Umik-Strugoty

Mamma mia!

Włosi są bardzo ekspresyjni, głośno rozmawiają i dużo gestykują. Na ulicach włoskich miast można usłyszeć różne okrzyki. Jednym z najczęstszych jest *mamma mia!* – to takie „o mamo!”, a dosłownie „mamo moja!”. Czemu tak wołają? Bo *mamma* to najważniejsza osoba w każdej włoskiej rodzinie.

Chcesz poznać inne włoskie ciekawostki?

Zapraszamy na kulturalno-kulinarną podróż do Włoch!

Poprowadzą nas następujące książki dla dzieci:

Mali odkrywcy wielkich miast. Rzym, Wenecja, Florencja Sarah Rossi
Mamma mia. Włochy dla dociekliwych Moniki Utnik-Strugały i Anny Ładeckiej
Oto jest Wenecja i Oto jest Rzym Miroslava Šaška
Podróżownik. Włochy Anny i Krzysztofa Kobusów
Sen o Wenecji Štěpána Zavřela

Czy wiesz, że we Włoszech:

- znajduje się największy aktywny wulkan w Europie?
- wymyślono słynny orzechowo-czekoladowy krem?
- w środku dnia wszyscy robią sobie kilkugodzinny odpoczynek zwany sještą?

Włoski but

Spójrz na mapę. Włochy leżą na Półwyspie Apenińskim nad Morzem Śródziemnym. Ich kształt kojarzy się wielu ludziom z... butem, a dokładniej – z wysokim kozakiem na obcasie. Widzisz jego cholewkę, ostrogę, obcas i nosek? A może tobie ten kształt przypomina coś innego?

Co wiesz o Italii?

Włochy, zwane na całym świecie Italią, są nieco mniejsze od Polski, ale mieszka w nich prawie dwa razy więcej ludzi i jest tam tyle niesamowitych zabytków, że Włosi mogliby się nimi podzielić z połową Europy. Italia to aż 20 regionów, które różnią się od siebie nie tylko ukształtowaniem terenu i przyrodą, ale też kulinarnymi specjalnościami. Jednak we wszystkich kuchnia jest równie ważna. Włosi kochają dobrze zjeść!

Z czym jeszcze kojarzą ci się Włochy?
Sprawdź, ile o nich wiesz! Dopasuj miejsca do ich symboli.

krzywa wieża
Romeo i Julia
wulkan Etna
gondola
Watykan
pizza

Werona
Rzym
Neapol
Piza
Wenecja
Sycylia

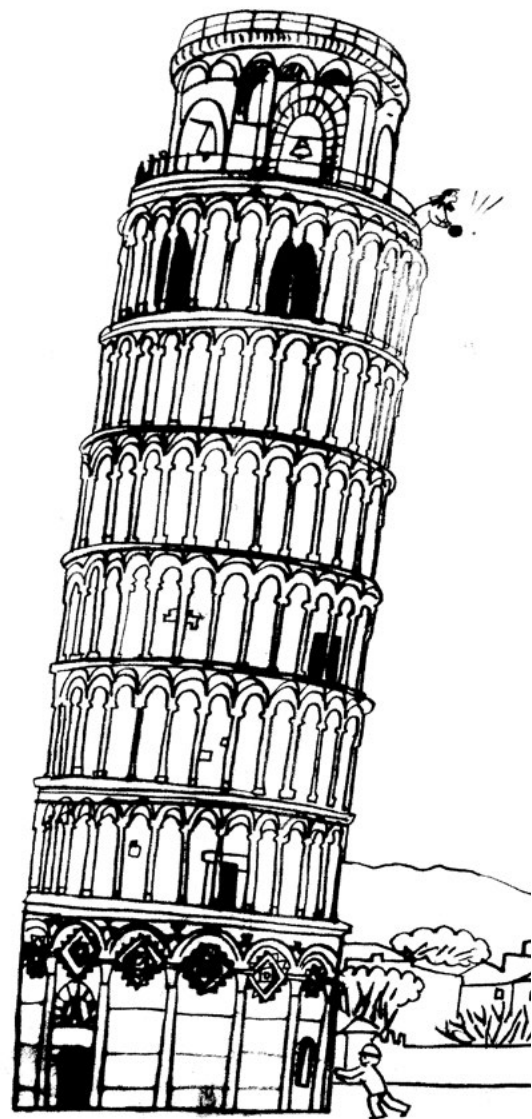
Słowniczek

W książkach, mediach, szkole i pracy Włosi posługują się oficjalnym językiem włoskim, ale w domu i wśród znajomych często używają jednego z wielu dialektów, czyli regionalnych odmian języka. Na przykład po włosku jabłko to *mela*, ale na Sycylii mówi się na nie *pumu*, a na Sardynii *melasa*. Kupując arbuza, w Mediolanie poprosicie o *angurię*, a na Sycylii o *melone d'acqua*.

Poznaj kilka uniwersalnych włoskich wyrażań!

buongiorno (czyt. buondziorno) – dzień dobry
arrivederci (czyt. arriwederdzi) – do widzenia
ciao (czyt. cziao) – cześć

grazie (czyt. gracje) – dziękuję
Mi chiamo... (czyt. mi kiamo) – Nazywam się...
Non capisco. (czyt. non kapisko) – Nie rozumiem.



Pływająca limuzyna

Jednym z najciekawszych miejsc we Włoszech jest Wenecja, miasto zbudowane na 118 wyspkach połączonych mostami. Jego pałace, sklepy i warsztaty stoją na milionach drewnianych pali. Zamiast ulic są kanały, zamiast pasów dla pieszych – mostki, a zamiast samochodów – łódki. Albo gondole!

Ta charakterystyczna wenecka łódź to pływająca limuzyna. Siedzi się w niej na wygodnych kanapach obitych eleganckim czerwonym aksamitem. Prowadzi ją gondolier, ubrany w tradycyjną pasiastą koszulkę i słomiany kapelusz.

Czym jeszcze można by się poruszać po mieście stojącym na wodzie? Wymyśl swój własny środek transportu, nazwij go i narysuj!



Ale bal!

W lutym w Wenecji odbywa się wielki bal przebierańców. Na słynny wenecki karnawał co roku przyjeżdżają tłumy ludzi. Wenecjanie i turyści bawią się na paradach i koncertach przebrani w niezwykle kostiumy. Ale najważniejsze są maski! Fantazyjne, zdobione jedwabiem, szlachetnymi kamieniami, często nawet płatkami złota, są symbolem tego barwnego miasta.

Narysuj swój portret w weneckiej masce karnawałowej!





Nie tylko spaghetti!

Włoska kuchnia jest niezwykle bogata i bardzo lubiana na całym świecie. Jej flagowym daniem jest makaron, po włosku *pasta*. Występuje w wielu odmianach! W każdym regionie przybiera inne kształty, niektóre są bardzo fantazyjne. Kolanka, kokardki, gwiazdki, warkoczki. Makaron w kształcie uszu, akordeonu czy kota. Włosi naprawdę mają bzika na punkcie klusek. W Rzymie jest nawet Muzeum Makaronu.

Każdy je się z innym sosem i innymi dodatkami, ale zawsze ugotowany *al dente*, czyli „na ząb” – tak, żeby był lekko twardy i sprężysty.

Dopasuj włoskie nazwy makaronu do ilustracji, a później wymyśl własny szalony kształt i nadaj mu nazwę!

cannelloni (rurki giganty)



capellini (nitki, włosy)



farfalle (motyle)



fusilli (świderki)

penne rigate (cięte rurki z rowkami)

tagliatelle (długie spłaszczone spaghetti)



Buon appetito! – Smacznego!

Przepisy na włoskie smaki

 opracowane przez Fundację Szkoła na Widelcu

Bruschetta

Składniki (na 2-3 porcje):

bagietka lub kilka kromek ulubionego chleba • 2 duże pomidory • oliwa • świeża bazylija • sól i pieprz • opcjonalnie mozzarella

Przepis:

1. Pieczywo pokrój w dość cienkie kromki. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Polej kromki odrobiną oliwy i włóż na 5-6 minut do piekarnika. (Zamiast piekarnika możesz też użyć grilla elektrycznego lub patelni grillowej).
2. Pomidory sparz wrzątkiem i obierz ze skórki, pokrój w kosteczkę i odlej nadmiar soku.
3. Bazylię posiekaj i dodaj do pomidorów.
4. Nałóż pokrojone pomidory z bazylią na gotowe grzanki. Dopraw solą i pieprzem. Gotowe kanapki możesz posypać odrobiną startej mozzarelli i jeszcze na 2 minuty wstawić do piekarnika (wtedy przed nałożeniem pomidorów warto piec grzanki chwilę krócej). Możesz też posypać kanapki mozzarellą i już ich nie zapiekać.



Makaron z bazyliowym pesto

Składniki (na 2–3 porcje):

Pesto:

1 doniczka bazylii • ½ szklanki orzeszków pinii, migdałów bez skórki lub nasion słonecznika • ⅓ szklanki oliwy • ząbek czosnku • kawałek parmezanu lub kilka łyżek płatków drożdżowych • sól i pieprz

Makaron:

4–5 jaj • 400 g mąki • odrobina wody w razie potrzeby

Dodatki:

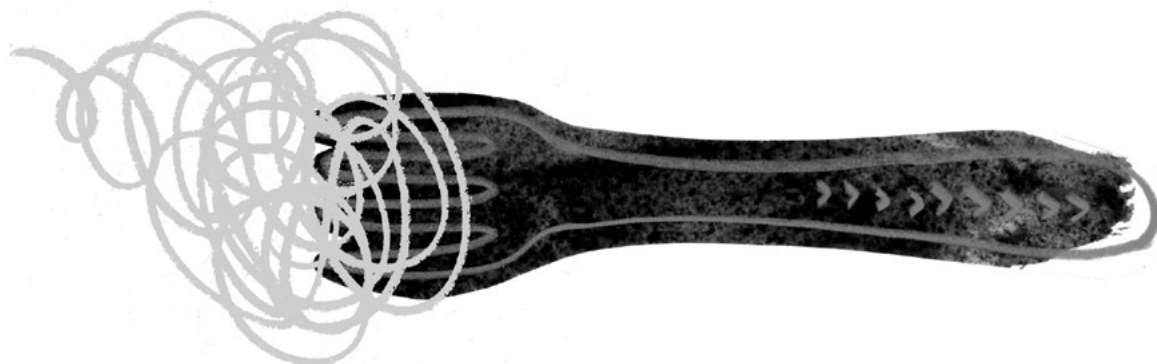
garść pomidorków koktajlowych

Przepis na pesto:

1. Wsyp orzeszki pinii (lub migdały albo nasiona słonecznika) na suchą patelnię i podgrzewaj przez kilka minut, mieszając, aż poczujesz orzechowy aromat, a orzeszki lekko się zarumienią. Następnie wsyp uprażone orzeszki do przystawki do blendera.
2. Czosnek posiekaj lub przeciśnij przez praskę, listki bazylii umyj. Dodaj czosnek i bazylię do orzeszków.
3. Dodaj oliwę i parmezan (lub płatki drożdżowe) oraz szczyptę soli i pieprzu.
4. Całość blenduj na wysokich obrotach przez ok. 4 minut.

Przepis na makaron:

1. Wymieszaj wszystkie składniki ciasta, tak żeby dokładnie się połączyły. Możesz to zrobić ręcznie lub w robocie kuchennym.
2. Zagniataj ciasto przez 5 minut.
3. Przykryj je i odstaw na 20 minut.
4. Podsyp blat mąką i rozwałkuj ciasto na równe cienkie płaty.
5. Pokrój je w długie wstążki.
6. Gotuj przez 2–3 minuty w osolonej wodzie.
7. Podawaj makaron z pesto i pomidorkami koktajlowymi.



Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

księ
garnia
dwie
siostry



Wydawnictwo Dwie Siostry | wydawnictwodwiesiostry.pl

tel.: (+48) 22 115 44 10, (+48) 22 618 25 30, e-mail: office@wydawnictwodwiesiostry.pl

Księgarnia Dwie Siostry

al. 3 Maja 2 (narożny lokal od strony Wybrzeża Kościuszkowskiego), 00-391 Warszawa

Ilustracje i inspiracje pochodzą z książki „Mamma mia. Włochy dla dociekliwych” Moniki Utnik-Strugały z ilustracjami Anny Ładeckiej.

Cykl „Kulturalno-kulinarne podróże z Księgarnią Dwie Siostry” dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury, uzyskanych z dopłat ustanowionych w grach objętych monopolem państwa, zgodnie z art. 80 ust. 1 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.