**Кухня Италии: почему все от нее без ума**

Италия – это удивительная страна, которая славится не только своими достопримечательностями и культурой, но и национальной кухней. Итальянская кухня известна во всем мире как одна из самых популярных и вкусных. Она невероятно разнообразна: в нее входят блюда из всевозможных сортов мяса, рыбы, морепродуктов, сыров, овощей, трав и специй. Итальянцы очень любят вкусно поесть, для них это настоящий ритуал, поэтому к приготовлению пищи они подходят с фантазией и усердием. Приехав в Италию, каждый человек найдет блюда по вкусу и сможет осуществить свои гастрономические мечты.

**Культура питания в Италии**

В Италии очень серьезно относятся к процессу принятия пищи, так как по их мнению: «За столом посидеть – что в раю побывать». На завтрак многие итальянцы употребляют лишь натуральный кофе и сдобную булочку, чаще всего это происходит не дома, а в небольших кофейнях. Обедают итальянцы уже более сытно, например, пастой или ризотто с салатом. Так как климат на большей части Италии теплый, обильные обеды не пользуются большой популярностью, а то и вовсе заменяются куском сочной и горячей пиццы.

Ужин – это основной прием пищи в Италии. Ужинают местные жители поздно, поэтому ресторанчики не в туристических районах иногда открываются только к 19:00. Именно на ужин принято съедать закуски, салат, первое и второе блюдо, а также десерт. Порции в Италии всегда большие, поэтому непривыкшему к такой обильной еде туристу нужно заранее рассчитывать свои силы при заказе. Также на ужин итальянцы позволяют себе выпить немного вина, ликера Амаретто или настойки Лимончелло.

**Что нужно попробовать в Италии**

Приехав в Италию, каждый турист непременно должен попробовать ее национальную кухню, ведь она невероятно разнообразна и божественно вкусна. Конечно же, визитной карточкой Италии являются макароны (паста). Существует множество видов пасты, например, спагетти, фетуччине, капеллини, тальятелле, лазанья. К каждому из этих видов идет особый соус, в который добавляют разнообразные овощи, морепродукты, сыры, сливки, мясо, травы и специи. В результате получается очень сытное и потрясающе вкусное блюдо, которое никого не оставит равнодушным.

Все, кто был в Италии, отмечают, что по-настоящему вкусную пиццу можно попробовать только там, ведь ее готовят по традиционным рецептам с добавлением разнообразных начинок, соусов и сыров. Итальянцы едят пиццу горячей, только из духовки – именно тогда раскрывается весь ее вкус и аромат.

Каждый ужин итальянцев непременно сопровождается салатами и холодными закусками, которые всегда состоят из всевозможных овощей, трав и сыров. Самый популярный итальянский салат – Каперезе, в который идут томаты, моцарелла, оливковое масло и соус песто. В Италии очень популярны салаты с добавлением макарон и вяленого мяса. Особое значение итальянцы отводят сырам (пармезан, моцарелла, горгонзола, маскарпоне и другие), которые добавляют во все блюда, даже в десерты.

Итальянцы готовят превосходные десерты, например, любимое всеми пирожное Тирамису, и всевозможную выпечку. Отдельно стоит отметить итальянское мороженое, которое изготавливают вручную – это удивительно вкусное лакомство. Примечательно, что в каждой мороженной его делают по-разному, добавляя в него разнообразные ингредиенты.

**Разновидности заведений Италии, в которых можно поесть**

В Италии существует огромное количество заведений общественного питания, в которых можно найти блюда и напитки на любой вкус и кошелек. Все эти заведения делятся на такие виды:

* Bar – небольшое заведение, в котором предлагают многочисленные виды кофе, прохладительные напитки, пиво, аперитивы, настойки, а также бутерброды, сэндвичи и пирожные.
* Rosticceria, friggitoria – заведения, в которых готовят блюда на гриле.
* Pizzeria – частные пекарни, в которых делают всевозможные виды пиццы.
* Tavola calda, snack-bar – уличные мини-закусочные, в которых можно купить сэндвичи, пиццу и съесть их «на бегу».
* Osteria, trattoria, taverna – рестораны, в которых можно полноценно поесть и выпить.
* Gelateria – небольшие мороженные, в которых изготавливают и продают невероятно вкусное мороженое.
* Pasticceria – небольшие кофейни, где можно выпить ароматный кофе и угоститься всевозможными кондитерскими изделиями и сладкой выпечкой.
* Paninoteca – заведение быстрого питания, в котором подают бутерброды и снеки.

**Стоимость питания в Италии**

Так как в Италии очень много кафешек и ресторанчиков, цены на питание значительно разняться. Вы можете посетить фешенебельный ресторан и угощаться морскими ежами, устрицами и омарами, или же питаться в пиццериях и небольших ресторанчиках – все зависит от вашего бюджета. Средний чек за ужин с вином на двоих в итальянских ресторанах составляет 40-50 евро. Но за эти деньги вы получите салаты, первые и вторые блюда, изысканное итальянское вино и даже десерт, а также неземное удовольствие.

В качестве обеда можно заказать бизнес-ланч (около 15 евро) или пиццу (большой кусок навынос стоит 2-3 евро). Завтрак в Италии вам обойдется всего в 3 евро, за которые вам принесут потрясающе вкусный и ароматный кофе, а также домашнюю выпечку. Любители сладкого могут порадовать себя разнообразным мороженым, которое стоит от 1,5 до 4 евро в зависимости от размера порции.