



На 21 януари 2013г. стартира **Практическата подготовка** на 22-та ученици от ПГ по ЛПС, които ще проведат триседмичната си производствена практика (07.04.-27.04.2013г.) в

гр.Рими

ни, Италия

по проект

"Кулинарно пътешествие-моята европейска практика"

. Той се реализира по програма

„Учене през целия живот”, Секторна програма „Леонардо да Винчи”, Дейност

"Мобилност".

Смята се, че италианската кухня е една от трите най-добри кухни в света. Някога е дала

Buon appetito, amici! /Добър апетит, приятели!/

Написано от Ценка Петкова

Сряда, 30 Януари 2013 18:38 - Последна промяна Неделя, 03 Февруари 2013 11:40

основата на френската кухня и до определена степен е оказала влияние и върху други европейски кухни. Всеки, опитал веднъж италианските блюда, е вече техен неизменен почитател, постоянен любител на прекрасните ѝ ястия от риба и месо, на разнообразно пригответените различни видове зеленчуци, на тестените изделия, сладоледите, плодовите десерти. Италианската кухня има традиционен характер и според производството на селскостопанските продукти се дели на три основни кулинарни зони: северна, средна и южна. Най-предпочитано е телешкото месо, макар че и от всички останали видове месо се правят вкусни ястия. Месото обикновено се задушават, пече или се приготвя на грил, като при последната обработка предварително то се налага с олио с прибавка на подправки и корени. Нерядко в менюто се включват пилета, за които италианците знаят чудесни рецепти с бяло вино, с домати, с чушки и т. н. Обичани са и останалите видове птици и дивеча например яребиците, фазаните, бекасите и пъдпъдъците.

Всичко това предизвиква страхотен интерес и непреодолимо желание час по-скоро да стане 7 април 2013г.!

Buon appetito, amici!

Лиляна Димитрова,

ръководител на практическата подготовка



Buon appetito, amici! /Добър апетит, приятели!/

Написано от Ценка Петкова

Сряда, 30 Януари 2013 18:38 - Последна промяна Неделя, 03 Февруари 2013 11:40

