

## Ciao Italia – poznaj Włochy od kuchni!

**Kuchnia włoska jest jedną z najpopularniejszych na świecie. W czym tkwi jej sekret? Oczywiście w wyjątkowym smaku! Od pokoleń podstawę tamtejszych dań stanowią aromatyczne zioła i świeże warzywa – bakłażany, kapary, oliwki. Jak wyczarować włoskie specjały w swojej kuchni? Na sukces składają się nie tylko dobrze dobrane składniki, ale również to, w czym przygotowujemy oraz na czym serwujemy gotowe dania. Stylistyki Westwing przedstawiają akcesoria, dzięki którym przygotowanie spaghetti bolognese czy chrupiącej pizzy według tradycyjnych włoskich receptur będzie prostsze niż myślisz!**

W epoce włoskiego renesansu umiejętność gotowania była traktowana za sztukę – na równi z talentem malarskim czy pisarskim. Stąd od wielu pokoleń przygotowywaniu posiłków przypisywane jest tam duże znaczenie. Włosi to naród bardzo rodzinny. Swoje uczucia wyrażają poprzez przygotowywanie dla najbliższych pobudzających zmysły dań, często przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Zainspiruj się włoską kulturą i zaskocz najbliższych wyjątkowymi smakami!

### Makaron – główny bohater spaghetti

Choć przepisy często odbiegają od klasycznych receptur z Italii, niektóre potrawy na stałe weszły do polskiego kanonu kulinarnego. Jednym z nich jest spaghetti, które znajdziemy w różnych wersjach: od bolognese po carbonarę. Długi, apetyczny makaron – przez Włochów uważany za ważniejszy od samego sosu – sprawdzi się zarówno podczas niedzielnego obiadu z rodziną, jak i podczas romantycznej kolacji. Jak wykonać go samodzielnie? Receptura jest bardzo prosta – wystarczą mąka, jaja i sól. Oprócz dobrania składników w odpowiednich proporcjach, ważne jest właściwe pokrojenie ciasta. Realizację tego zadania ułatwi maszynka do krojenia makaronu. Jeśli nie mamy ochoty ugotować całości makaronu powstałego z domowej produkcji, możemy wysuszyć go na suszarce, a następnie zamrozić. Aby poradzić sobie z niesfornym, ugotowanym produktem, warto zaopatrzyć się w potrzebne akcesoria. Durszlak oraz łyżka do spaghetti to „must have” we włoskiej kuchni! Nie zapomnijmy również o naczyniach, w których podamy efekt naszej pracy – specjalne talerze do pasty dodadzą potrawie eleganckiej oprawy.



## Tradycyjna pizza włoska

Przyjmuje się, że pierwszą pizzę w formie znanej dzisiaj przygotował neapolitański kucharz. Wtedy to do miasta zawitała królowa Włoch Małgorzata Sabaudzka. Zaserwowano jej danie na cienkim cieście z pomidorami, mozzarellą oraz bazylią – te składniki reprezentowały włoskie barwy narodowe. Na cześć królowej pizzę nazwano margheritą, a termin ten znany jest dziś każdemu miłośnikowi kuchni włoskiej. Jak przygotować w domowych warunkach specjał, który zdobył uznanie włoskiej królowej, a następnie całego świata? Kluczem do sukcesu są świeże produkty, trochę talentu i... praktyczne akcesoria. Przydadzą się stolnica do rozwałkowania ciasta, sprawny wałek oraz blacha do pieczenia. „Tę ostatnią możemy zastąpić specjalnym kamieniem do pizzy, dzięki któremu nasz zwykły piekarnik upodobnimy do tradycyjnego włoskiego pieca opalonego drewnem. Dodatkowo przyspieszy on proces pieczenia, nada ciastu właściwą konsystencję oraz znacznie poprawi jego smak, tworząc chrupiące brzegi” – mówi Marta Suchodolska, dyrektor kreatywna [Westwing](http://www.westwing.pl). Wśród akcesoriów nie powinno też zabraknąć pomocników do serwowania włoskiego przysmaku. Drewniana deska do pizzy – dostępna w wielu różnych formach – oraz specjalny nóż do krojenia wyposażony w okrągłe, obrotowe ostrze sprawią, że poczujemy się jak w prawdziwej neapolitańskiej pizzerii.



Więcej informacji na:

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

### **Dodatkowe informacje:**

Westwing Home & Living

Monika Kalisiewicz

monika.kalisiewicz@westwing.pl

T: +48 797 997 710

---

Westwing to międzynarodowy lider e-commerce w branży wyposażenia wnętrz, który oferuje swoim użytkownikom wyjątkowe produkty do domu w atrakcyjnych cenach. Westwing działa obecnie w 14 krajach na 3 kontynentach, a siedziba główna firmy znajduje się w Monachium, w Niemczech. Firma została założona w 2011 roku i zatrudnia na świecie ponad 1600 pracowników. Westwing otrzymał do tej pory ponad 179 mln euro finansowania od grupy inwestorów, wśród których są m.in. Access Industries, Fidelity Worldwide Investment, Holtzbrinck Ventures, Investment AB Kinnevik, Odey, Summit Partners i Tengelmann Ventures. Westwing prowadzi działalność w Austrii, Belgii, Brazylii, Czechach, Hiszpanii, Holandii, Niemczech, Kazachstanie, Polsce, Rosji, Szwajcarii, we Francji, Włoszech oraz na Słowacji.