

OLASZORSZÁG

BRUSCHETTA

Hozzávalók:

- 1 db bagett
- 80 dkg paradicsom
- 60 g friss bazsalikom
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 6 evőkanál olíva olaj
- 2 teáskanál vörösborecet
- 1 evőkanál balzsamecet
- fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

Vágd apróra a paradicsomot, a fokhagymát és a vöröshagymát. Helyezd őket egy tálba, add hozzá a bazsalikomot, az olívaolajat, a vörösborecetet és egy csipetnyi fekete borsot. Hagyd állni 15 percig, utána tedd be a tálat a hűtőbe egy kicsit. Szeleteld fel a bagettet, kend meg az egyik oldalukat a maradék olívaolajjal. Helyezd a szeleteket egy tepsire úgy, hogy az olajozott oldal legyen felül. Körülbelül 2 percre tedd be a sütőbe őket, hogy aranybarnák legyenek. Ha picit megpirultak, rakd rá a paradicsomkeveréket. Balzsamecettel locsold meg a szeleteket.

ÉRDEKESSÉGEK

AZ OLASZ NYELVET CSAK A 19. SZÁZADTÓL BESZÉLIK EGYSÉGESEN AZ ORSZÁGBAN.

ELŐTTE MINDEN RÉGIÓ SAJÁT DIALEKTUST HASZNÁLT, ÉS SOKSZOR A SZOMSZÉD TARTOMÁNYOK LAKÓI SEM ÉRTETTÉK EGYMÁST.

TOSZKÁNÁBAN LÉTEZIK EGY „CIKLÁMEN SZABÁLY”.

HA ERDŐBEN RÓZSZASZÍN CIKLÁMENRE BUKKANSZ, TILOS LESZEDNI — MÉG EGYETLEN SZÁLAT IS! A NÖVÉNYT TÖRVÉNY VÉDI, MERT RITKA ÉS TERMÉSZETVÉDELMI ÉRTÉKE NAGY.

A TREVI-KÚTBA DOBOTT PÉNZ ÉVENTE TÖBB MINT EGYMILLIÓ EURÓT HOZ ÖSSZE.

EZT NEM ELHERDÁLJÁK, HANEM AZ EGÉSZLET JÓTÉKONY CÉLOKRA FORDÍTJÁK — RÁSZORULÓKNAK SEGÍTVE ÉTKEZÉssel ÉS TÁMOGATÁSSAL.

A PANTEON LEGNAGYOBB TITKA AZ ESŐ.

RÓMÁBAN A PANTEON TETEJÉN LÉVŐ ORIASI LYUK (OCULUS) ALATT ELVILEG BE KELLENE ÖMLENIE AZ ESŐNEK — DE NEM IGAZÁN TÖRTÉNIK MEG. A FORRÓ LEVEGŐ FELFELÉ ÁRAMLIK, ÉS AZ ESŐCSEPPEK TULNYOMÓ RÉSZÉ EGYSZERŰEN ELPÁROLOG, MIELŐTT LEZUHANNA.

AZ OLASZ SZÁMOK KULTURÁLIS TÖLTETTEL BÍRNAK.

A 17-ES SZÁMOT SOKAN BALSZERENCSESNEK TARTJÁK (NEM A 13-AT!), MERT RÓMAI SZÁMOKKAL ÍRVA: XVII → VIXI ANAGRAMMA („ÉLTEM” LATINUL), AMIT A HALÁL ELŐTT VISSZAEMLEKEZÉSKÉNT ÉRTELMEZNEK.