



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdelávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



název materiálu: **ITÁLIE**

KÓD MATERIÁLU: VY_12_INOVACE_36_ITALIE

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

zpracovaný v rámci projektu EU peníze do škol

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Kód materiálu:	VY_12_INOVACE_36_ITALIE		
Název materiálu:	Itálie		
Předmět:	Zeměpis	Ročník:	7.
Časová dotace:	45 minut	Datum ověření:	12. 4. 2013
Jméno autora:	Mgr. Božena Přikrylová		
Klíčová slova:	Itálie, geografická charakteristika, turistické zajímavosti, některé italské speciality.		
Výchovné a vzdělávací cíle:	Žák podle mapy určí polohu a popíše přírodní poměry Itálie, podle tematických map zhodnotí italskou ekonomiku, dokumentuje na příkladech význam cestovního ruchu.		
Rozvíjené klíčové kompetence:	Žák čte z mapy. Třídí informace. Komunikuje se dvojici. Žák čte s porozuměním. Prezentuje získané informace.		
Anotace, metodický list:	Materiál obsahuje prezentaci, osnovu zápisu a úplný zápis ke geografické charakteristice Itálie, text Italská kuchyně, určený k práci s textem. Při dostatku času doporučuji přidat 1 vyučovací hodinu a věnovat ji přípravě jednoduchých italských jídel, např. tiramisu.		
Použité zdroje:	Školní atlas světa. 1. vydání. Praha: Kartografie, 2005. ISBN 80-7011-730-3. Itálie. In: <i>Wikipedia</i> [online]. 2013 [cit. 2013-04-10]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/It%C3%A1lie Italská kuchyně. In: <i>Http://www.orbion.cz/ Itálie</i> [online]. 2013 [cit. 2013-04-10]. Dostupné z: http://italie.orbion.cz/stat/pruvodce/italaska-kuchyne-1979/		

*Tento výukový materiál byl vytvořen v rámci projektu EU peníze školám.
Základní škola a Mateřská škola Veřovice, příspěvková organizace*

Citace k obrázkům



Satelitní snímek Itálie

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f6/Satellite_image_of_Italy_in_March_2003.jpg/220px-Satellite_image_of_Italy_in_March_2003.jpg

Mont Blanc

- <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/58/MountBlanc04.jpg/250px-MountBlanc04.jpg>

Lago Maggiore

- <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/04/Isoledibrissago.jpg/200px-Isoledibrissago.jpg>

Pohled na Řím z Baziliky Sv. Petra

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/59/Pohled_na_%C5%99%C3%ADm.JPG/220px-Pohled_na_%C5%99%C3%ADm.JPG

Starý kmen olivovníku evropského

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/d8/Olive_tree_Karystos2.jpg/90px-Olive_tree_Karystos2.jpg

Alfa Romeo Giulietta

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/9/9d/Alfa_Romeo_Giulietta_front_20100704.jpg/800px-Alfa_Romeo_Giulietta_front_20100704.jpg

Janov (Genova) – starý přístav

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/56/Old_harbour_view.jpg/250px-Old_harbour_view.jpg

Citace k obrázkům



Florencie

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/d5/Sunset_over_florence_1.jpg/800px-Sunset_over_florence_1.jpg

Michelangelo Buonarroti: David

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/d5/David_von_Michelangelo.jpg/200px-David_von_Michelangelo.jpg

Pohled na Benátky

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/8/89/Venezia_veduta_aerea.jpg/250px-Venezia_veduta_aerea.jpg

Šikmá věž v Pise

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f2/Leaning_Tower_of_Pisa.jpg/250px-Leaning_Tower_of_Pisa.jpg

Cortina d'Ampezzo

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f3/Cortina_dall%27alto.jpg/280px-Cortina_dall%27alto.jpg

Sanremo

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/d8/San_Remo_Harbour_in_May_2008.JPG/250px-San_Remo_Harbour_in_May_2008.JPG

Reggio di Calabria

- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/6/64/Reggio_calabria.jpg/250px-Reggio_calabria.jpg

Popis hodiny



Evokace:

Učitel pokládá otázky: *V kterých zemích byly položeny základy evropské civilizace? Co Vás zaujalo na Starověkém Římu? ...* Po společné diskusi učitel formuluje cíle hodiny.

Uvědomění si významu:

a) Práce s mapou:

- ❖ Učitel rozdělí žáky do dvojic, sdělí instrukce. Žáci si ve dvojicích připravují s pomocí mapy geografickou charakteristiku Itálie (poloha, povrch, podnebí, vodstvo, nerostné bohatství, zemědělství, průmysl, obyvatelstvo, města).

b) Prezentace - shrnutí

c) Zápis

- ❖ Učitel rozdává podklad pro zápis Italská republika. Žáci společně ve dvojici nebo samostatně vypracují zápis.
- ❖ Společná kontrola zápisu, práce s mapou.

d) Čtení textu : Žáci jsou rozděleni do pětic. Každý žák si přečte jednu část textu Italská kuchyně. Potom si sdělí ve skupině navzájem, co zajímavého se dověděli. *(Pokud bychom mohli navázat hodinou pracovních činností, mohli by žáci např. připravit tiramisu.)*

Reflexe:

Volné psaní – *Do Itálie bych se chtěl vydat - nechtěl vydat, protože.....*

Italská republika



Italská republika



Poloha:

- Jižní Evropa
- přímořský stát
- Apeninský poloostrov, Sardinie, Sicílie
- Středozemní moře
(= Jaderské moře, Tyrhénské moře, Jónské moře a Ligurské moře)

Italská republika



MONT BLANC

Povrch:

- Alpy - nejvyšší hora Mont Blanc 4807 m n. m. (Monte Bianco)
- Pádská nížina
- Apeniny
- častá jsou zemětřesení a erupce sopek (Etna, Vesuv, Vulkano, Stromboli, sopky v souostroví Lipari)

Italská republika



LAGO MAGGIORE

Podnebí

- Alpy - mírný pás, rozdíly mezi vrcholy hor a údolími
- Pádská nížina – mírné, vnitrozemský charakter
- zbytek území - středozevní klima, horká suchá léta, mírná zima bohatá na srážky.

Vodstvo

- jezera (Lago di Garda, Lago Maggiore, Lago di Como)
- řeky Pád, Tibera

Italská republika



STARÝ KMEN OLIVOVNÍKU EVROPSKÉHO



Zemědělství

- především Pádská nížina
- převažuje rostlinná výroba – pšenice, kukuřice, rýže, cukrová řepa, brambory, slunečnice, luštěniny, ovoce, citrusy, zelenina
- největší producent vinné révy, rajčat a tabáku v Evropě
- chov - skot, ovce, prasata, drůbež, koně, osli, kozy a bourci morušoví
- rybolov

Italská republika



ALFA ROMEO GIULIETTA

Průmysl

- dostatek vodních zdrojů, malé zásoby paliv, dovoz ropy a plynu ze sev. Afriky
- převaha tepelných elektráren
- těžba asfaltu, významná ložiska mramoru, pyritu, kamenné a draselné soli, síry a rtuti
- dopravní strojírenství – Turín, Miláno - FIAT Holding (FIAT, Iveco, Ferrari, Lancia, Alfa Romeo, Maserati)
- zemědělské stroje, vlaky
- průmysl elektrotechnický, chemický (ropné rafinérie), textilní, obuvnický, papírenský, potravinářský, průmysl stavebních hmot a výroba železa a oceli
- významný vývoz potravin, obuvi a textilu, skla, nábytku

Italská republika

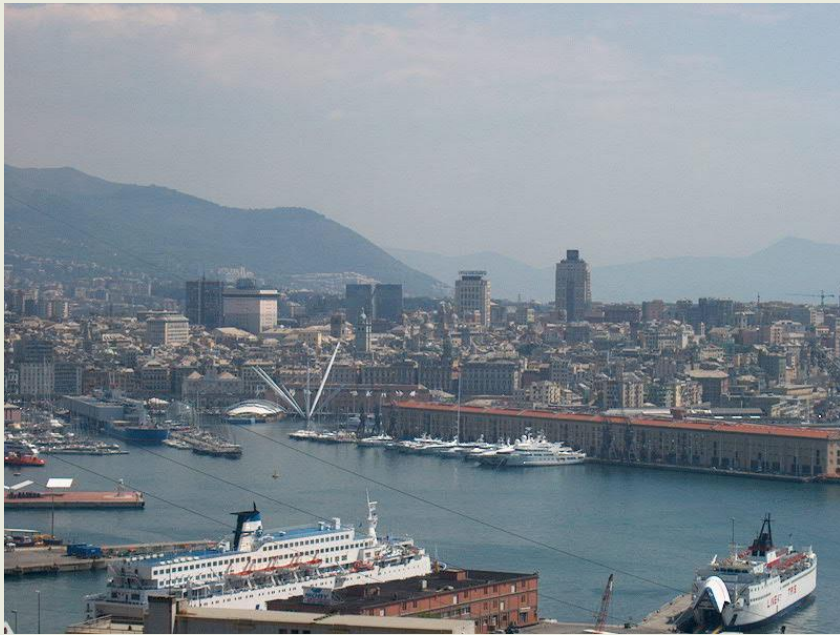


POHLED NA ŘÍM Z BAZILIKY SV. PETRA

Obyvatelstvo

- 60 milionů
- 194 obyv. na km²
- Italové (románský národ)
- vlivem vystěhovalectví žije mnoho Italů v zahraničí
- italština
- na jihu až 10% negramotných
- hlavní město Řím

Italská republika



JANOV (GENOVA) – STARÝ PŘÍSTAV

Cestovní ruch

- Zemi ročně navštíví mezi 40 a 105 miliony turistů
- Alpy, přímoř. letoviska, ostrovy
- města – památky, kultura

Doprava

- kvalitní silnice a dálnice, hustá automobilová doprava
- významná námořní doprava
- letecká, železniční s vysokorychlostními tratěmi
- potrubní - přeprava surovin

Italská republika



FLORENCIE



MICHELANGELO BUONARROTI:
DAVID



BENÁTKY



Italská republika



PISA



ŠIKMÁ VĚŽ

CORTINA D'AMPEZZO



Italská republika



SANREMO



REGGIO DI CALABRIA



Zápis do sešitu:



Italská republika

A..... ý poloostrov, ostrovy Si....., Sar.....

Povrch: Al.. , P..... nížina, Ape.....

Podnebí: mírné v Alpách (ovlivněné nadmořskou výškou)
na většině území *středomořské - vnitrozemské*.

Vodstvo: ledovcová j....., řeka P.....

Zemědělství: převažuje r..... výroba, pěstování pš..... ,ku....., rý..., cuk..... ř....., vin..... r....., ol.v, ovoce,
zeleniny, brambor.

Největší vývozce vinné révy, tabáku a rajčat v E.....

Průmysl:

Dovoz paliv.

Energetika – v..... elektrárny, tep..... elektrárny, jaderné elektrárny.

Nejvýznamnějším oborem je dopravní st.....

Významná je výroba ob..... a tex....., potr....., sk.. a náb.....

Ch.....ý průmysl (zejména ropné rafinérie) – soustředěn v přístavech.

Doprava: vyspělá, silniční, železniční, námořní, letecká.

Cestovní ruch: Jedna z nejnavštěvovanějších zemích v Evropě. Alpa, přímořská letoviska, památky.

Obyvatelstvo: Italové. italština.

Hlavní město:

Další střediska:

Strojírenství – T....., M.....

Přístavy - Be....., Ja.....

Na severu Flo....., , jižněji Nea....., na Sicílii Pa.....

Na území Říma – papežský stát V..... Na severu země Republika San M.....

Zápis do sešitu - řešení:



Italská republika

Apeninský poloostrov, ostrovy Sicílie, Sardinie.

Povrch: Alpy , Pádská nížina, Apeniny.

Podnebí: mírné v Alpách (ovlivněné nadmořskou výškou)
na většině území *středomořské*.

Vodstvo: ledovcová jezera, řeka Pád.

Zemědělství: převažuje rostlinná výroba, pěstování pšenice, kukuřice, rýže, cukrové řepy, vinné révy, oliv, ovoce, zeleniny, brambor.

Největší vývozce vinné révy, tabáku a rajčat v Evropě.

Průmysl:

Dovoz paliv.

Energetika – vodní elektrárny, tepelné elektrárny, jaderné elektrárny.

Nejvýznamnějším oborem je dopravní strojírenství.

Významná je výroba obuvi a textilu, potravin, skla a nábytku.

Chemický průmysl (zejména ropné rafinérie) – soustředěn v přístavech.

Doprava: vyspělá, silniční, železniční, námořní, letecká.

Cestovní ruch: Jedna z nejnavštěvovanějších zemích v Evropě. Alpa, přímořská letoviska, památky.

Obyvatelstvo: Italové. italština.

Hlavní město: Řím

Další střediska:

Strojírenství – Turín, Miláno. Přístavy - Benátky, Janov.

Na severu Florencie, jižněji Neapol, na Sicílii Palermo.

Na území Říma – papežský stát Vatikán. Na severu země Republika San Marino.

Italská kuchyně



Italskou kuchyni si zamiluje každý, kdo ji ochutná - její skvělé pokrmy z ryb a masa, rozmanité úpravy různých druhů zeleniny, vonící nádivky, různě upravené těstoviny, zmrzliny, ovocné dezerty. Speciality, těstoviny, pizza, víno, káva, zmrzlina a sladkosti, italské tiramisu.

Speciality

Italové považují za hlavní jídlo dne večeři. Oproti té naší trvá ovšem mnohem déle. Obnáší totiž několik chodů.

Začíná se obvykle polévkou a následují předkrmy, což je obvykle nějaký druh těstovin. Mohou být studené i teplé, na tisíce způsobů jak slaných tak sladkých. Kromě těstovin je výtečným předkrmem Bruschetta, což je topinka potřená česnekem a olivovým olejem, zdobí jí plátky rajčete, Suppli, malé smažené rýžové kuličky plněné mozzarellou nebo Fiori di zucca e carciofi fritti, cukína v těstíčku a smažené artyčoky.

Hlavním chodem je potom nějaké maso nebo ryby. Uvedme například Filetti di baccala, smažené řezy z tresky nebo Saltimbocca alla Romana, římská specialita, telecí s parmskou šunkou a šalvějí.

Italská kuchyně



Pečivo

Dražší je i pečivo. Italové chleba nejedí tak, jak jsme zvyklí my, jedí jej jako přílohu. Ráno snídají bílé čerstvé pečivo, které brzy ztvdne, takže nemá cenu jej kupovat do zásoby.

Většinou snídají cornetti – máslové „rohlíky“ s čokoládovou, vanilkovou nebo marmeládovou náplní. Přestože je známe i u nás, ty jejich jsou nepřekonatelné, jejich chuť je nepopsatelná, musíte ji prožít.

O jedné malé pekárničce v Kalábrii

V jedné malé vesničce v Kalábrii, na západním pobřeží, v San Ferdinandu, kde noha turistova takřka ještě nevkročila, nicméně Italové jí připravují intenzivně půdu, je malá pekárnička, kde takové nepřekonatelné cornetti peče sama majitelka.

To samo o sobě by ještě nebylo nic neobvyklého, ale ta paní otevírá ráno před pátou, kdy už má čerstvě napečeno. Peče přes poledne, polední siestu nedrží, neodpočívá, jako většina italských obchodníků, kteří pak mají otevřeno dlouho do noci, dokud chodí turisté nakupovat. Cornetti všeho druhu můžete u ní koupit ještě po půlnoci.

Pekařka mluví jen italsky, vždy je dobře naladěna, s každým si popovídá a ani jí, ani cizincům nevadí, že si navzájem nerozumí. Rozumí si srdcem.

Italská kuchyně



Italské tiramisu, tradice a recept

Tiramisu je jedním z nejužasnějších, ale také nejučtějších moučníků na světě. Pojí v sobě zejména příchuť smetanového mascarpone a silné italské kávy.

Tiramisu pochází z Toskánska, jeho název samozřejmě pochází z italštiny, konkrétně z fráze: „tira mi su“, neboli v překladu: „povzbud' mě, vzchop mě“. Kalorická hodnota a přídavek kávy dokázaly dodat energii a povzbudit. Tiramisu si dle legend dávaly k svačině i proslulé benátské kurtizány.

Pravému Tiramisu vévodí sýr Mascarpone vyrobený z toho nejlepšího kravského mléka. Do krému přijdou ještě syrové vaječné žloutky a trocha cukru. Další důležitou součástí je silné espresso a nějaký likér, může to být brandy, amaretto, víno či rum. K prokládání dortu se používají dlouhé cukrářské piškoty, tak zvané Savoiardi, jež lze v nejvyšší nouzi nahradit kulatými piškoty. Na ozdobu se povrch dezertu sype kakaem nebo čokoládovými hoblinkami.

Příprava

V malé misce si nejprve pomocí vidličky lehce našleháme sýr. Poté si vezmeme větší kovovou mísu a umístíme ji na hrnec s vařící se vodou (mísa nesmí být ponořená). Do této mísy dáme cukr a žloutky a pomocí ručního šlehače je asi jednu minutu mixujeme. Poté otáčky o něco snížíme a do žloutkové hmoty postupně přilijeme víno. Za stálého zahřívání šleháme a postupně zvyšujeme otáčky, až hmota zhoustne, což trvá asi 5 minut. Poté ihned sundáme mísu z hrnce a mimo zdroj tepla pokračujeme ještě minutu se šleháním. Do chladnější hmoty pomocí šlehače lehce při nízkých otáčkách zapracujeme sýr.

Do malé misky nalijeme 1-2 šálky espresa tak, aby se dala namočit celá podélná plocha piškotu. Vrchní stranu piškotů krátce ponoříme do kávy a skládáme je do formy suchou stranou dolů. Musíme dát pozor, aby piškoty nebyly příliš vlhké, jinak by později nedržely tvar. Po naskládání spodní vrstvy piškotů ji rovnoměrně pomažeme polovinou množství krému. Na krém umístíme druhou vrstvu namočených piškotů. Piškoty pomažeme zbytkem krému, důkladně jej rozetřeme do stran. Vršek dortu poprášíme kakaem a skořicí. Tiramisu dáme alespoň na 6 hodin do chladu.

Italská kuchyně



Těstoviny

Říká se, že recept na pastu přivezl do Itálie ze svého velkého putování do Číny italský cestovatel Marco Polo. Pasta je těsto připravované z vody a pšeničné mouky a patří k nejoblíbenějším jídlům na světě. Může se formovat do různých tvarů a plnit masem nebo zeleninou.

Řeknete si, všude se jí pizza, všude se jí špagety. Ale když si v Itálii v restauraci dáte špagety, dostanete je s obyčejnou rajčatovou omáčkou, která ale s tou naší českou nemá nic společného, kromě názvu. Navíc budou drahé a nenajíte se, protože porce bude malá. Italové v restauraci jedí klasickou večeři o několika chodech. Těstoviny (pasta) se většinou podávají jako předkrm. Navíc Italové vaří v restauracích čerstvé, tzv. domácí těstoviny (pasta fresca).

Domácí těstoviny jsou dražší, i u nás se s nimi v obchodech můžeme setkat.

Italská kuchyně



Pizza

Zejména na jihu Itálie je v turistických střediscích a městečkách spousta pizzerií Al forno. To znamená, že na ulici potkáte malou pekárnu, která má na chodníku několik stolečků bez ubrusů, bez prostírání, vystojíte si frontu na čerstvou pizzu, kterou právě vytáhli z trouby. Nevíte, kterou si vybrat, protože všechny vypadají a voní nádherně. Než se stačíte rozhodnout, tak je často rozkrájená a prodaná, takže čekáte znovu, ale čekání se vyplatí. Můžete vyzkoušet všechny tyto pizzerie, sami si brzy najdete tu nejlepší.

Druhy pizzy

Tady v těch pekárnách, kde jsou návaly, se zaručeně dobře a poměrně levně najíte pravé italské pizzy. Ta bývá velmi jednoduchá. Jen s lilkem, jen s cuketou, jen s houbami, jen s loupanými rajčaty, výjimku tvoří kombinace šunky a hub, případně oliv. Pizzy jsou opravdu velmi jednoduché, základ tvoří těsto, které má zase základ v ingrediencích – především v mouce.

I u nás se setkáte v pizzeriích s pizzou Margherita. Málokdo ví, že to bylo jídlo chudých, které pochází z Neapole a okolí, chudého kraje, původně tato pizza obsahovala pouze těsto a rajčata. Určitě ochutnejte pizzu patate – což je těsto, které je pokladeno tenkými kolečky brambor a posypané oreganem, polité olivovým olejem, jako ostatně všechny.