

Spreekbeurt Geschiedenis Italië



Spreekbeurt door een scholier

1150 woorden

16 jaar geleden

★ 5,5

1065 keer beoordeeld

Vak

Geschiedenis

Inleiding:

Ik doe mijn project over Italië omdat ik het een mooi land vind. Ze hebben ook lekker eten vooral pasta gerechten vind ik lekker. Ik ben al vier keer in mijn leven naar Italië geweest. Een keer toen ik drie was, een keer toen ik zes was, een keer toen ik acht was en een keer toen ik tien was. Wij gingen altijd naar een plaatsje dat Carole heet. Dat ligt dicht bij Venetië. In dat plaatsje is het altijd gezellig. Dit jaar ga ik weer naar Italië maar nu ergens anders. We gaan namelijk naar het eiland Sicilië

Slot:

Ik vond het wel een leuk werkstuk. Maar ik wist er natuurlijk ook wel wat van af omdat ik er zelf ben geweest. De mensen daar zijn altijd heel vrolijk dat valt je het meest op.

Hoofdstuk 1 Het land.

Italië is een land dat onder aan Europa ligt. Het is een schiereiland. Omdat het zo onderaan Europa ligt wordt het ook wel is een laars genoemd. In het noorden van Italië liggen bergen. Italië grenst met vier landen Frankrijk, Zwitserland, Oostenrijk en Slovenië. Italië heeft ook eilanden. De twee grootste en bekendste zijn Sardinië en Sicilië. (Waar wij naar toe gaan) Italië is een erg bergachtig land alleen aan de kust is het gewoon vlak. Italië ligt aan drie zeeën: de Middellandse Zee, de Tyreense zee en de Adriatische zee. In Italië wonen 57 miljoen inwoners dat is ongeveer 4 keer zoveel als in Nederland. Op Sicilië staat ook een vulkaan de Etna die is 3262 meter hoog. (Daar gaan wij misschien ook naar toe.) De hoofdstad is Rome en die heeft ongeveer 2,7 miljoen inwoners. De oppervlakte van Italië is 301323 vierkante km. [plaatje0]

Hoofdstuk 2 De geschiedenis

753 voor Christus

In 753 voor Christus wordt Rome gesticht. De Romeinen willen hun rijk uitbreiden en trekken Europa in. Ze zijn zelfs in de buurt van Nederland gekomen.

476 na Christus

Het Romeinse Rijk wordt door verschillende bevolkingsgroepen vanuit NoordEuropa aangevallen. Het ooit zo machtige rijk is nu weg.

1860

De Italianen zijn de vreemdelingen uit Europa spuugzat. Onder leiding van Giuseppe Garibaldi worden de 'indringers' verjaagd.

1870

Italië wordt verenigd tot één groot land. Victor Emmanuel II wordt de nieuwe koning.

1914-1918

De Eerste Wereldoorlog breekt uit. De Italianen vechten samen met de Britten en de Fransen tegen de Duitsers. Duitsland verliest uiteindelijk de strijd.

1940-1945

De Tweede Wereldoorlog breekt uit. In Italië is dictator Benito Mussolini aan de macht. Mussolini en Hitler zijn vrienden. Samen proberen ze andere landen te veroveren. Uiteindelijk verliezen de Italianen en de Duitsers de strijd.

1946

De Italiaanse Republiek wordt uitgeroepen

Hoofdstuk 3 Het eten

Italië staat bekend om de lekkere pizza's en de pasta gerechten. Maar ze hebben ook vis gerechten.

[plaatje1]

Pasta's:

Pasta's zijn heel bekend in Italië. Pasta's zijn zo bekend dat je ze ook in andere landen kan eten. In Europa kan je overal wel een Italiaans restaurant vinden, dit komt omdat de Italianen van lekker eten houden en hier veel tijd aan besteden. Iedere streek van Italië heeft zijn eigen gerechten. Zo zijn er ook streken die vaak pizza's eten in plaats van pasta's. Pizza's worden gemaakt van een groot plak deeg die in de lucht wordt gegooid om er een mooie platte bodem van te maken. Daarop komen veel verschillende soorten groente en veel vlees. Dat wordt in een grote oven gedaan. Pizza's zijn er in verschillende smaken. Pasta's heb je ook in veel verschillende vormen en maten, je kunt ze zelfs kopen in verschillende kleuren. Dit zijn een paar soorten: spaghetti, conchiglie, ravili, cannelloni, fusili, faffalline en macaroni. Pasta's worden gemaakt van deeg. En dat deeg wordt weer van tarwe, dat tot meel is gemalen. Bij het meel doe je water en dan wordt de boel stevig gekneet. Van het dat ontstaat, kunnen slierten, reepjes of andere vormen worden gesneden. Die worden vervolgens met wat zout gekookt en klaar is je pasta's. Je kunt het deeg ook laten drogen, dan is het redelijk goed houdbaar. De meeste mensen maken hun pasta's niet zelf, je kan het kant en klaar kopen in gedroogde vorm in de winkel. De techniek om pasta's te maken is al eeuwen oud. Waarschijnlijk waren de uitvinders ervan volkeren in MiddenAzië. Zij kwamen op het idee om

lange slierten gedroogd deeg mee te nemen op hun tochten, zodat ze steeds voldoende eten bij zich hadden. Het Chinese volk is een van de eerste geweest die veel deeg waren gingen maken.

Pizza's:

[plaatje2]

Je pakt eerst lauw water, gist, zout, melk, meel en olijvenolie.

Met deze ingrediënten kan je deeg maken. Je doet dit alles in een kom en je gaat roeren en je doet meel er in. Je gaat goed mixen en als je dat allemaal hebt gedaan dan haal je het deeg er uit. Je snijdt m in stukjes en je maakt ongeveer 250 bolletjes met ieder bolletje van 200 gram. Nu gaan we de benodigde etenswaar maken. Je maakt eerst tomaten saus klaar. Daarvoor heb je gezeefde tomatensaus voor nodig. In de tomatensaus doen we zout erin wat zwarte peper er in olijvenolie er in en dan roeren we het met elkaar en zo heb je de tomaten saus. Tomaten saus is nu dus klaar. Om pizza te maken heb je ook kaas nodig. Mozzarella kaas en Hollandse jonge of ouwe kaas kan ook. Ze moeten fijn geraspen zijn. Wat ik hier heb uitgelegd dat zijn de ingrediënten die nodig is voor een normale pizza. Zo een pizza noemen we pizza margaritha. Dit gebeurt eerst bij iedere pizza en dan gooi je er nog allemaal dingen op.

Visgerechten

[plaatje3]

Hier heb ik een recept van:

4 eetlepel olie

2 teentje knoflook

1 stuks paprika (groen)

1 stuks paprika (geel)

1 blik ansjovis

1 eetlepel kappertjes

1 eetlepel oregano

1 stuks paprika (rood)

Leg de paprika's op een bakplaat en zet deze onder een hete grill. Draai ze na een paar minuten om. Haal ze eruit als het vel van de paprika's zwart geblakerd is. Haal het velletje eraf, halveer de paprika's en verwijder de pitjes. Snij de paprika's in repen. Leg een laag paprika in een schaal. Leg hier een paar ansjovisjes op, bestrooi met zout, peper, oregano, knoflook en kappertjes. Leg hier weer een laag paprika op en herhaal de procedure tot alle paprika en ansjovis gebruikt zijn. Besprenkel het geheel met de olijfolie en laat het 4-5 uur intrekken. Serveer op kamertemperatuur.

Hoofdstuk 4 Gewoonten en Gebruiken

In Italië blijven ze lang op. Het is daar warmer dan hier. Dus gaan ze om 12.00 naar bed omdat het dan wat koeler wordt. s'Morgens gaan ze wat vroeger naar school. En komen ze wat eerder uit school. In de middag slapen ze. Dan gaan ze om half drie weer naar school en komen ze om half vijf weer uit school. Op

school dragen de kinderen allemaal school uniformen. Dat komt omdat de ene armer is dan de andere en zo kan je dat niet zien zeggen ze. Ze eten drie keer per dag s'morgens brood s'middags pasta of pizza