

WŁOCHY

Prezentacja o Włoszech

HISTORIA WŁOCH

W epoce żelaza tereny Włoch zamieszkiwały liczne plemiona italskie, celtyckie i iliryjskie. W okresie starożytności tereny Włoch znalazły się pod panowaniem Rzymian. Przed okresem rzymskim tereny Włoch były zamieszkiwane przez Fenicjan i Greków. Od średniowiecza pomimo że Półwysep Apeniński był spójny pod względem językowym i kulturowym, jego historia składała się z dziejów niezależnych republik i księstw oraz obcych posiadłości. W 1861 roku doszło do zjednoczenia ziem włoskich, w wyniku którego powstało Królestwo Włoch.

POŁOŻENIE WŁOCH



*Państwo leżące w Europie
Południowej, posiadające na swoim
terytorium dwie enklawy: San Marino
na północy i Watykan na terenie
stolicy kraju, Rzymu. Całkowita
granica lądowa Włoch wynosi 1932,2
km. Sąsiadują z Francją - 488 km
granicy, Szwajcarią - 740 km, Austrią
- 430 km i Słowenią - 232 km.*

SYMBOLE WŁOCH

symbolami Włoch są:

- flaga
- godło



TURYSTYKA

W 2015 roku Włochy odwiedziło 50,7 mln turystów. Tym samym Włochy znalazły się na 5. miejscu na świecie pod względem liczby przybywających turystów i na 7. miejscu pod względem przychodów z turystyki



KULTURA

*Włochy są krajem prawie
jednonarodowościowym. Jedynie pewne
wymieszanie kultur można zauważyć na terenach
przygranicznych w północnej części kraju, gdzie
oprócz włoskiego obowiązują języki niemiecki,
słoweński lub francuski. Odrębnością odznaczają
się zwłaszcza wyspy, (np. Sardynia) a
mieszkańcy Sardynii uważani są przez
niektórych za odrębny naród. Jednak to właśnie
Sardynia była inicjatorką zjednoczenia kraju w
XIX wieku.*



SPORT WE WŁOSZECH

Najpopularniejszym sportem we Włoszech jest piłka nożna. Włosi zdobywali Mistrzostwo świata w piłce nożnej mężczyzn czterokrotnie (1934, 1938, 1982, 2006), dwukrotnie zajęli drugie miejsce (1970, 1994), a raz trzecie (1990).



KUCHNIA WŁOSKA

Kuchnia włoska charakteryzuje się korzystaniem z dużej ilości warzyw i przypraw takich jak oregano, bazylia, pieprz, estragon, tymianek, rozmaryn, a także używaniem parmezanu. W kuchni tej dość powszechnie stosuje się też oliwę, pomidory oraz cebulę i czosnek, a także oliwki. Charakterystyczną cechą kuchni włoskiej jest przygotowywanie dań świeżych ze składników dostępnych w okolicy, o danej porze roku. W kuchni włoskiej nie ma miejsca na ustępstwa pod względem jakości składników lub dodatków. We Włoszech bardzo często potrawy opierają się na makaronach. Pewną tradycją jest także stała w całych Włoszech pora spożywania poszczególnych posiłków w ciągu dnia.

PIZZA



SPAGHETTI BOLOGNEZE



CARBONARA



LASAGNE



KONIEC

Prezentację przygotowały:

Martyna Jakubowska, Aleksandra Przybyłowicz,

Natalia Lis, Martyna Pokora

Dziękujemy za uwagę