



TOSKANIA

15.09.2017 - 22.09.2017

W SERCU TOSKANII

Pani Aniu, oddaję Pani informator/przewodnik, który zapewne przyda się podczas pobytu w Toskanii. Starłam się zawrzeć najważniejsze informacje potrzebne do tego żeby jak najbardziej skorzystać z miejsca, które Pani zaoferowała.

Życzę udanego pobytu dla całej rodziny!

Justyna Wiśniewska

LEMON & LIME BIURO TURYSTYCZNE





TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

DOJAZD:

ADRES AGROTURYSTYKI:

Casa Vacanze Fuoriporta

Via Coianese, 79 - 50050 Castelnuovo d'Elsa (FI) Italy

Strona internetowa:

www.fuoriportacoiano.com

W Bolonii trzeba kierować się na Florencję, a we Florencji na autostradę FI-Pi-LI kierunek Piza. Zjechać na zjeździe: Empoli -Ovest i jechać około 7km - kierunek SIENA, Później trzeba kierować się wg. znaków na Castelnuovo d'Elsa, po przyjeździe do miasta jechać w górę. Agroturystyka jest po lewej stronie. Agroturystyka jest dobrze oznaczona w maps.google, więc nie powinni mieć Państwo problemu z dostaniem się na miejsce.

Na miejscu powinni czekać gospodarze: Giulia, Christiano lub Simone.

Kontakt:

Phone: (+39) 057-1673104

Mobile: (+39) 339-7436294



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

APARTAMENT:

NAZWA: GELSOMINO

2 POKOJE:

W jednym pokoju jest łóżko małżeńskie w drugim dwa osobne łóżka, 2 łazienki, dodatkowo jest aneks kuchenny wyposażony w podstawowe rzeczy do przygotowania posiłków (szklanki, kieliszki, sztućce, garnki, patelnia itp.).

Dla każdego przygotowany jest komplet pościeli i ręczników (gdybyś chcieli wymienić pościel lub ręczniki proszę poprosić Gospodarzy, te usługi są dodatkowo płatne). Proponuję wziąć dodatkowe plażowe ręczniki, które przydadzą się przy basenie.

W apartamencie nie ma suszarki do włosów.

Koło recepcji jest dostępne WI-Fi

Do dyspozycji pozostaje również basen z leżakami, oraz cały przyległy teren (gaj oliwny, winnica, hamaki). Można również zapytać gospodarzy o dostępność rowerów - choć wiem, że nie są one dobrej jakości.

Proszę zabrać jeszcze płyn przeciw komarom, może się zdarzyć, że będą latały.



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

WYŻYWIENIE:

W agroturystyce nie ma możliwości zamówienia wyżywienia.

L'Angolo - ristorante, pizzeria

bardzo dobra pizza, w Castelfiorentino

Viale roosvelt, 43

50051 Castelfiorentino

Otwarta po 19.00

<https://www.facebook.com/pages/pizzeria-Langolo/392007850810043>

Polecam też nawet codziennie rano pojechać do piekarni do Castelnuovo, samochodem po świeże pieczywo.

Sklepy:

LIDL - Via dei Praticelli, 18, Castelfiorentino FI, Włochy

Usytuowany jest około 8 km od agroturystyki.

COOP - włoski market, bardzo dobry, bardzo dobrze wyposażony. Market znajduje się w Castelfiorentino około 8 km od agroturystyki.

Via Leonardo Da Vinci, 36, 50051 Castelfiorentino, Włochy

+39 0571 685599

POLECAM:

Bardzo lokalny sklepik z winami. Tylko lokalni się tam zaopatrują. Wina młode, nalewane z kadzi, lub butelkowane, lub w kartonikach:

VIGNAIOLI

Piazza Achille Grandi, 22, 50051 Castelfiorentino FI (na www.maps.google.pl jest widoczny ten sklep)



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

Targowiska ze świeżą żywnością oraz przeróżnymi rzeczami:

W sobotę jest w Castelfiorentino.

W środę jest w Certaldo.

Warto wybrać się na takie typowo włoskie targowisko.

Targowiska znajdują się w środku miasta, trzeba dojechać samochodem (Castelfiorentino najlepiej zaparkować koło marketu Coop, w Certaldo gdzieś na początku miasta), zaparkować i wybrać się na spacer. Będą przeróżne rzeczy od ciuchów, płyt, materiałów, torebek, zabawek itp, aż po stoiska z jedzeniem, na które polecam się wybrać i zdegustować tokańskich przysmaków.



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

Toskańskie przysmaki, które warto spróbować:

Ribollita

Jednym z regionalnych dań, które koniecznie należy spróbować jest Ribollita czyli zupa chlebowa. Jest ona najbardziej popularna w rejonie Florencji i Arezzo. Danie określa się mianem zupy, choć jest bardzo gęste. Przyrządza się je z kapusty i fasoli, z dodatkiem starego czerstwego toskańskiego chleba i oczywiście z odrobiną oliwy. To są podstawowe składniki. W różnych wariantach bywa też dodawana cebula, marchewka, jarmuż i burak liściowy. Ribollita jest tym smaczniejsza im dłużej jest duszona.

Trippa alla Fiorentina

Trippa alla Fiorentina to włoskie flaki. W Polsce flaki przyjmują formę zupy z flakami. Trippa podawana jest na gęsto na płaskim talerzu. Są to flaki z dodatkiem warzyw a w szczególności pomidorów. Całe danie ma smak mocno pomidorowy.

Focaccia

Focaccia to rodzaj pieczywa, przypominającego pizzę, ale charakteryzującego się grubym ciastem. Bardziej jest to płaski chleb pieczony z solonego ciasta drożdżowego z dodatkiem oliwy z oliwek, a na wierzchu ziół, często także oliwek, cebuli, sera, mięsa czy warzyw. Focaccia może być podawana na śniadanie albo jako przekąska przed posiłkiem. Czasami bywa też wykorzystywana do przygotowania kanapek. Można ją spotkać też w wersji na słodko (focaccia veneta), z dodatkiem cukru, jajek i rodzynek.

Focaccia veneta smakiem przypomina drożdżówkę.



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

Pecorino Toscano

Pecorino zwany także cacio to owczy ser, bardzo twardy i o intensywnym zapachu. Jest częstym dodatkiem do makaronów. Najpopularniejsze gatunki pecorino toscano wytwarzane są w regionie Chianti, koło Cortony i Casentino, w okolicach Pietrasanty i Lucardo, koło Sieny i na nizinie Maremma.

Marzolino

Marzolino to ser owczy o owalnym kształcie wyrabiany w okolicach Chianti.

Ricotta

Ricotta to odmiana białego twarogu, wytwarzanego z mleka owczego bez soli. Ricotta jest serem bardzo delikatnym w smaku.

Lardo

Lardo to jeden z tokańskich przysmaków. Jest to długo dojrzewająca słonina.

Prosciuto di Toscana

Prosciuto di Toscana to popularna tokańska szynka, suszona z dodatkiem czosnku, soli i pieprzu. Suszenie trwa minimum 12 miesięcy. Prosciuto di Toscana przez znawców uważana jest za lepszą od swego parmeńskiego odpowiednika.



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

Cantuccini, cantucci lub biscotti di Prato

Cantuccini, cantucci lub biscotti di Prato to popularne w Toskanii a wypiekane w położonym na północy regionu mieście Prato, ciasteczka. Wypieka się je z kawałkami migdałów. Mają podłużny kształt. Ponieważ pieczone są dwukrotnie to są dosyć twarde i suche. Przypominają trochę nasze sucharki. Spożywa się je moczając w kawie lub w Vinsanto pisanym też vin santo, czyli w bursztynowym w kolorze, deserowym winie o nazwie sugerującej używanie go w przeszłości w trakcie postug mszalnych.

Panforte

Panforte to najbardziej znany ze słodkich smakołyków w Sienie. Jest to ciasto korzenne wytwarzane z migdałów, orzechów laskowych, skórki pomarańczy i cytryny oraz mąki, cukru i miodu.

(źródło: <http://www.toskania.info/2013/07/28/kulinaria-toskanii/>)



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

MIEJSCA WARTO ODWIEDZENIA:

Certaldo - usytuowane około 20 km od agroturystyki:

Certaldo znane jest jako miejsce narodzin Giovanniego Boccaccio. Warto zajrzeć do domu poety oraz do kościółka, w którym został pochowany. Można również zwiedzić Palazzo Pretorio, które w XV wieku było siedzibą sądownictwa i więzieniem całego regionu Valdelsa. Miasteczko to słynie również z cebuli o smaku niespotykanym nigdzie indziej, dlatego cebula jest w herbie miasta i na szyldach sklepów.

San Gimignano - usytuowane około 30 km od agroturystyki. Warto zwiedzić katedrę, wejść na szczyt jedynej otwartej dla publiczności wieży, oraz zjeść najlepsze lody w całych Włoszech, na głównym placu na pewno zobaczą Państwo kolejkę właśnie po wspaniałe lody(są dwa miejsca jedno ma nad lodziarnią napis „Gelato World Champion” a drugi „The best ice cream in the world). Polecam również spacer wzdłuż murów miasta z pięknymi punktami widokowymi.

Volterra - usytuowana około 45 km od agroturystyki. Wspaniałe etruskie miasto, warto wejść do Muzeum Etrusków, zobaczyć amfiteatr, który pochodzi z czasów rzymskich, zobaczyć warsztaty artystów, którzy tworzą przeróżne rzeczy z alabastru, z którego słynie Volterra. Volterra znana jest również z książki S. Meyer "Zmierzch". W Volterze również można nabyć wspaniałe wyroby z drzewa oliwnego.

Dolina rzeki Orcia (Val d'Orcia) z miasteczkami ja Pienza czy Montepulciano. Dla mnie ta dolina to numer jeden, koniecznie trzeba pojechać po te tokańskie widoki. Pamiętajcie żeby wyjechać tak około 9.00, bo to całodzienna, super wycieczka.

Zerknijcie tutaj, żeby zobaczyć czego można się spodziewać:

<http://italia-by-natalia.pl/toskania-najpiekniejsze-punkty-widokowe-w-val-dorca/>



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

Region Chianti - jest to region geograficzno - gospodarczy, łączący gminy żyjące z produkcji wina Chianti.

Polecam zapoznanie się z poniższym artykułem na temat polecanych miasteczek:

http://www.italia-italia.pl/galeria/miasteczka_chianti,902,932.html

Bardzo fajnie opisuje też region Chianti Vitto Casetti w "Moja Toskania"

Niesamowita, nowoczesna winnica, 36 km od apartamentów:

<http://antinorichianticlassico.it/it/info-e-contatti.html>

Warto wybrać się również do:

Lari - my tam zazwyczaj jeździmy z grupami, to klimatyczne, małe miasteczko z twierdzą, tam znajduje się rodzinna makaroniarnia.

Barberino Val d'Elsa - średniowieczna, malownicza wioska. Koniecznie proszę zajrzeć do winnicy:

http://www.paneretta.it/www.paneretta.it/Home_English.html

a jeśli jest ochota na lekcję gotowania to polecam:

<http://www.agriturismolapaneretta.com/home.php?l=en>

Siena - kolejne miasto, które położone jest około 60 km od agroturystyki, które warto odwiedzić.

Ponieważ jest to miasto, w którym jest sporo atrakcji polecam przygotować na się podstawie jednego z przewodników.



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

KSIAŻKI Z TOSKANIĄ (I NIE TYLKO) W TLE:

SZTUKA TOSKANII M. Belozerskaya, wyd. Feeria

WŁOCHY-FESTYNY, TURNIEJE, PALIA T.Saffioti, wyd. Feeria

OBRAZY WŁOCH P.Muratow

BARBARZYŃCA W OGRODZIE Z.Herbert

PODRÓŻE DO WŁOCH J.Iwaszkiewicz

PAMIĘĆ WŁOCH W.Karpiński

WŁOSKIE MINIATURY A.Szczuciński

DROGA DO SIENY M.Zagańczyk

W RENESANSOWEJ FLORENCJI Zakład Narodowy im. Ossolińskich

SIENA K. Chłędowski

WYSPY ZACZAROWANE W. Łysiak

OPOWIADANIA G.Herling-Grudziński

DZIENNIK TOSKAŃSKI T.Capponi-Borawska

MOJA KUCHNIA PACHNĄCA BAZYLIĄ T.Capponi-Borawska

POKÓJ Z WIDOKIEM E.M. Forster

UDRĘKA I EKSTAZA I.Stone

MÓJ PIERWSZY ROK W TOSKANII M. Matyjaszczyk

TOSKANIA DZIEŃ PO DNIU M. Matyjaszczyk



TOSKANIA

ZA DUŻO SŁOŃCA TOSKANII D. Castagno
ZA DUŻO WINA TOSKANII D. Castagno
OSTERIA IN CHIANTI D. Castagno
WINNICA W TOSKANII F.Mate
WZGÓRZA TOSKANII F.Mate
BELLA TOSKANIA F. Mayes
POD SŁOŃCEM TOSKANII F.Mayes
CODZIENNOŚĆ W TOSKANII F.Mayes
VINO CRIMINALE M.Bockler
OSTATNIA OBIETNICA R.P. Evans
LATO W TOSKANII E.Adler
1000 DNI W TOSKANII M. de Blasi
TOSKANIA I UMBRIA I OKOLICE A. M. Goławska
DOM W TOSKANII A. Stojąłowska
W STRONĘ TOSKANII M. Pilot
SŁODKIE PIECZONE KASZTANY A. Seghi

(źródło: <http://toskania.matyjaszczyk.com/p/biblio-i-filmografia.html>)



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

ZA DUŻO SŁOŃCA TOSKANII D. Castagno

ZA DUŻO WINA TOSKANII D. Castagno

OSTERIA IN CHIANTI D. Castagno

WINNICA W TOSKANII F.Mate

WZGÓRZA TOSKANII F.Mate

BELLA TOSKANIA F. Mayes

POD SŁOŃCEM TOSKANII F.Mayes

CODZIENNOŚĆ W TOSKANII F.Mayes

VINO CRIMINALE M.Bockler

OSTATNIA OBIETNICA R.P. Evans

LATO W TOSKANII E.Adler

1000 DNI W TOSKANII M. de Blasi

TOSKANIA I UMBRIA I OKOLICE A. M. Goławska

DOM W TOSKANII A. Stojąłowska

W STRONĘ TOSKANII M. Pilot

SŁODKIE PIECZONE KASZTANY A. Seghi

(źródło: <http://toskania.matyjaszczyk.com/p/biblio-i-filmografia.html>)



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

FILMY Z TOSKANIĄ W TLE:

ZAPISKI Z TOSKANII A. Kiarostami
HERBATKA Z MUSSOLINIM F. Zeffirelli
ŻYCIE JEST PIĘKNE R. Begnini
POKÓJ Z WIDOKIEM J. Ivory
ANGIELSKI PACJENT A. Minghella
LA PASSIONE (PASJA) C. Mazzacurati
ROZDARTE NIEBO A. Frazzi
UKRYTE PRAGNIENIA B. Bertolucci
HANNIBAL R. Scott
POD SŁOŃCE B. Mirman
POD SŁOŃCEM TOSKANII A. Wells
TYLKO TY N. Jewison

(źródło: <http://toskania.matyjaszczyk.com/p/biblio-i-filmografia.html>)



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

Włochy - co warto wiedzieć?

POCIĄG:

Jeśli do Florencji lub Sieny będą chcieli Państwo jechać pociągiem, lub gdziekolwiek poruszać się tym środkiem komunikacji należy pamiętać, że po zakupie biletu trzeba go koniecznie skasować zanim wejdzie się do pociągu, w przeciwnym razie będzie nałożona kara około 80 Euro za brak skasowanego biletu. Najbliższa stacja, z której można dojechać do Pizy, Sieny, Florencji znajduje się w Castelfiorentino.

PLAŻE:

W obrębie miejscowości nadmorskich większa część plaż objęta jest płatnym serwisem plażowym. W zależności od miejsca za ok. 10-20 euro za dzień możemy skorzystać z dwóch leżaków i parasola. Ceny różnią się także w zależności od rzędu leżaków, w którym chcemy wypoczywać. Zasada jest prosta: im bliżej morza, tym drożej. Najtańsze są ostatnie rzędy.

Jeśli korzystamy z noclegu w hotelu lub na campingu to ceny serwisu plażowego są zazwyczaj wliczone w koszt pobytu. W cenę wliczone są też toalety na plaży i prysznice oraz place zabaw dla dzieci czy boiska do siatkówki.

Nawet w przypadku plaż płatnych pas wzdłuż wybrzeża jest dostępny dla wszystkich. Pozwala to na swobodne spacerowanie wzdłuż morza. Zdarza się także, że między morzem, a płatnymi leżakami jest trochę miejsca, aby opalać się na własnym ręczniku. Nie można wówczas jednak rozłożyć własnych leżaków, czy parasoli.



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

Plaże bezpłatne (oznaczone w języku włoskich jako spiaggia libera) znajdują się głównie poza centrum lub wydzielone są niewielkie odcinki w centrum kurortu pomiędzy rozległymi plażami płatnymi. Przy plażach bezpłatnych zazwyczaj nie ma infrastruktury w postaci pryszniców, przebieralni, czy toalet, ale zdarza się, że są budki ratowników, którzy czuwają nad bezpieczeństwem w morzu.

(źródło: <http://www.kierunekwlochy.pl/>)

PARKINGI:

Jeśli wybieramy się do Włoch na własną rękę, mieszkając w wynajętym apartamencie lub u przyjaciół i zdarza się, że w okolicy plaży musimy dojechać samochodem, warto wiedzieć jak zaoszczędzić na parkowaniu. Ceny za parkingi płatne w najbardziej znanych kurortach oscylują w okolicach 3 euro za godzinę, w mniejszych miejscowościach jest to 2 euro za godzinę postoj. Parkując tak codziennie, przez dwa tygodnie, uzbiera się kwota mająca znaczenie dla przeciętnego polskiego turysty.

Płatne miejsca parkingowe oznaczone są na kilka sposobów. Najczęściej spotykane są miejsca oznaczone niebieskimi liniami. To znak, że jesteśmy w płatnej strefie i należy szukać parkometrów lub barów, gdzie można kupić kartę uprawniającą do postoj. Możliwa jest również sytuacja, że płatne miejsca parkingowe wytyczone są białą linią, a o płatnej strefie informuje znak ustawiony na początku ulicy.



TOSKANIA
15.07.2017

W niektórych miejscowościach nadmorski parking jest w zupełności bezpłatny. Jest tak na przykład w Civitanova Marche nad Adriatykiem, gdzie parkowanie na kilkukilometrowej ulicy przylegającej do plaży jest bezpłatne. Takich miejscowości jest wiele, a lokalne władze chcą w ten sposób zachęcić do pobytu turystów. W innych przypadkach - jak np. w Montalto nad Morzem Tyrreńskim - płatna strefa obowiązuje wzdłuż plaży, a pozostałe miejsca oddalone o kilkaset metrów są darmowe. Warto wówczas skręcić w boczną uliczkę i znaleźć darmowe miejsce. Z kolei w popularnym Lido di Jesolo, czy Caorle wszystkie miejsca parkingowe w centrum i okolicach plaży są płatne. Darmowe znajdziemy wyłącznie na obrzeżach.

Warto zwrócić uwagę na fakt, że strefa płatnego parkowania zazwyczaj nie obowiązuje całą dobę. W zależności od miasta bezpłatne parkowanie możliwe jest od godzin wieczornych do rana. W przypadku gdy nie opłacimy parkingu bardzo prawdopodobne jest, że któraś z służb miejskich nałoży na nas mandat w wysokości około 80 - 150 euro, a przypadku gdy zostanie nas przy samochodzie, zażąda zapłaty w gotówce.



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

ELEKTRYCZNOŚĆ:

Włoskie gniazdka elektryczne różnią się od polskich. Napięcie w nich jest takie samo, ale konstrukcja jest inna. We Włoszech gniazdka mają 3 otwory ułożone w jednej linii. Urządzenia o europejskiej wtyczce np. ładowarka do telefonu czy aparatu będą pasowały do takiego typu gniazdka. Jednak sprzęty wymagające większej ilości energii (suszarki, komputery) mają gniazdka z grubymi bolcami oraz wymagają uziemienia, wówczas należy kupić specjalną przejściówkę, którą można nabyć w dużym markecie typu SATURN.





TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

COPERTO

Osoby wyjeżdżające po raz pierwszy do Włoch mogą być zdziwione dodatkową pozycją na swoim rachunku za jedzenie i picie w restauracji. Tak zwane coperto (wł. nakrycie) to dopłata doliczana do cen potraw i oznacza ona koszty zajęcia miejsca przy stole, wynosi ona od 1,5 Euro do 3 Euro od osoby, jest automatycznie doliczona do rachunku.

Opłata „prezzo del coperto al ristorante” doliczana jest zwyczajowo za przygotowanie miejsca za stolikiem. Zwykle jest podawana w menu (pod koniec), choć niekiedy należy jej szukać w zakamarkach karty potraw. Zwykle wynosi od 1 do 2 euro za każdą osobę przy stoliku lub za cały stół. Niekiedy łączona jest z servizio (napiwek) w wysokości 10-15% rachunku, choć często ta część opłaty jest zostawiana do uznania klientowi.

Coperto wliczane jest do rachunku i jest rozliczane fiskalnie, a servizio wędruje „do kieszeni” obsługi.

Coperto i servizio z reguły nie płaci się, jeśli potrawa brana jest na wynos.

Należy pamiętać, że od tych opłat mogą być odstępstwa, jak również, że opłata może być pobrana też w innych (tańszych) lokalach niż tylko wykwinne restauracje.

(źródło: <http://wlochy.praktycznyprzewodnik.eu>)



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

KAWA

Jeżeli zamawiasz kawę we Włoszech, miej na uwadze pewne istotne różnice cenowe. W kawiarniach usytuowanych na licznych Piazzach cena cappuccino zamawianego przy stoliku może być nawet czterokrotnie droższa niż cena takiej samej kawy zamawianej i spożywanej przy barze. Większość Włochów wpada do kawiarni na szybkie poranne espresso zanim wyruszy w dalszą podróż do pracy.

Kawa tak zamawiana spożywana jest bardzo szybko. Stoliki czekają zaś na turystów, którzy mają mnóstwo czasu (są w końcu na urlopie i nie śpieszą im do pracy), aby naprawdę długo delektować się trochę droższą kawą. Jeżeli więc podejmiesz próbę zamówienia kawy przy barze, bądź przygotowany aby okazać paragon. W większości lokali, najpierw musisz zapłacić za kawę, a następnie okazać dowód zakupu osobie przygotowującej/ wydającej kawę. Może taka praktyka wydawać się komuś dziwna, jednak jest to dobry sposób, aby upewnić się, że każdy jednak płaci za zamówioną kawę. Po drugie: Jeżeli, będąc we Włoszech, masz akurat ochotę na espresso, poproś o "caffè". Wszelkie próby zamawiania "espresso" mogą zakończyć się niepowodzeniem. Nie chcemy przecież otrzymać pociągu ekspresowego, czyli "(treno) espresso", tylko kawową bazę, po Włosku- po prostu- "Caffè". Zapamiętajmy więc przydatny zwrot: "un caffè, per favore!" Po trzecie: Jeżeli otrzymasz już espresso (Włoskie "caffè", przyp.), pamiętaj, by wypić je szybko. Espresso nie jest stworzone do tego, by się nim delektować w dziesiątkach mikrotylek. Wręcz odwrotnie, spożywa się je w dwóch, najwyżej trzech łykach. Po czwarte: Zwyczajowo, kawę we Włoszech pija się po posiłku. Wyjątek stanowi śniadanie, kiedy to kawa poprzedza posiłek. Dodatkowo, kawa spożywana po porze śniadania nie powinna zawierać mleka, a zamawianie cappuccino po 11 rano może się spotkać ze wzgardliwym uśmiechem ze strony niejednego rodowitego Włocha. ... Jednakże istnieje wiele napojów kawowych, które możesz zamówić i wszystkie są pyszne. Poniżej prezentuję wybiórczą i krótką listę bardziej popularnych kawowych pozycji, które na pewno znajdziesz w kawiarnianym menu we Włoszech:



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

Espresso: znana we Włoszech jako "Caffe", podawana w malutkiej filiżance. Mocna w smaku, z charakterystyczną pianką na powierzchni, zwaną kremą.

Doppio: czyli podwójne espresso.

Ristretto: posiada jeszcze bardziej intensywny smak niż espresso, jest bardziej skoncentrowana, jako że zaparzana jest mniejszą ilością wody.

Lungo bądź Caffè Americano: to przeciwieństwo Ristretto, kawa zaparzana większą ilością wody niż typowe espresso.

Macchiato: Espresso z "kleksem" mlecznej pianki na powierzchni.

Corretto: Espresso z dodatkiem grappy, koniaku czy sambuki.

Cappuccino: Espresso podawane ze spienionym mlekiem, o równych proporcjach kawy, mleka i mlecznej pianki.

Cappuccino scuro: Cappuccino podane z mniejszą ilością mleka, tym samym jest ciemniejsze niż typowe cappuccino.

Cappuccino chiaro: Cappuccino podane z większą ilością mleka (jednakże mniejszą niż w typowym caffè latte), tym samym jest jaśniejsze niż typowe cappuccino.

Caffè' latte: Espresso podane z większą ilością mleka niż w cappuccino i tylko z odrobiną mlecznej pianki. We Włoszech jest tradycyjnie serwowana do śniadania.

Latte macchiato: Duża ilość spienionego mleka z porcją espresso.

(źródło: <https://swiezopalona.pl>)



TOSKANIA

15.07.2017 - 22.07.2017

lemon&lime

Biuro Turystyczne

Justyna Wiśniewska

tel.: 691838899

email: biuro@lemonandlime.pl

www.lemonandlime.pl