

РОЗРОБКА БАГАТОСТОРИНКОВОГО ПОЛІГРАФІЧНОГО ВИДАННЯ ЖУРНАЛ «СМАК ІТАЛІЇ»

Виконала:

ст. гр. ДЗ-21, Чепка В.О.

Перевірив:

к.т.н., доц. Варченко Ю.Е.

Періодичні видання - періодичне, що виходить від кількох разів на день до кількох разів на тиждень, друковане видання з систематичними матеріалами про події і явища суспільно-політичного, економічного і культурного життя. Спочатку періодичних видань виконували лише інформативну функцію, але в процесі розвитку стали вміщувати аналітичні матеріали, перетворилися на спосіб формування громадської думки, урізноманітнилися за тематикою й напрямками.

Останнім часом в Україні спостерігається бурхливий розвиток періодичної преси. Ледь не щотижня на світ з'являються нові періодичних видань і журнали, фундаментами яких є найрізноманітніші установи.

Сучасне періодичне видання може нараховувати від 2 до 100 сторінок, мати вишукане оформлення, кольорові фотографії. Друковані ЗМІ забезпечують можливість різних ступенів сприйняття матеріалу: перегляд, вибіркоче ознайомлення, збереження та ін.; дають людині максимальну психологічну зручність: порядок сприйняття матеріалу встановлює вона сама у зручних для себе умовах.

Головна функція періодичних видань – подавати через певні невеликі проміжки часу оперативну, актуальну, загально цікаву, різноманітну інформацію. Найновішу інформацію, не маючи ні радіо, ні телебачення, можна отримати лише з періодичних видань. У дослідженні німецького науковця Еміля Довіфата "Учення про періодичу" (1955) міститься така кваліфікація: "Періодичні видання повідомляє широку громадськість через найкоротші відрізки часу про новітні події сучасності у відповідності із злобою дня, але з усвідомленням відповідальності і громадського обов'язку". Метою даної курсової роботи є розробка багатосторінкового поліграфічного журналу на тему «Смак Італії»



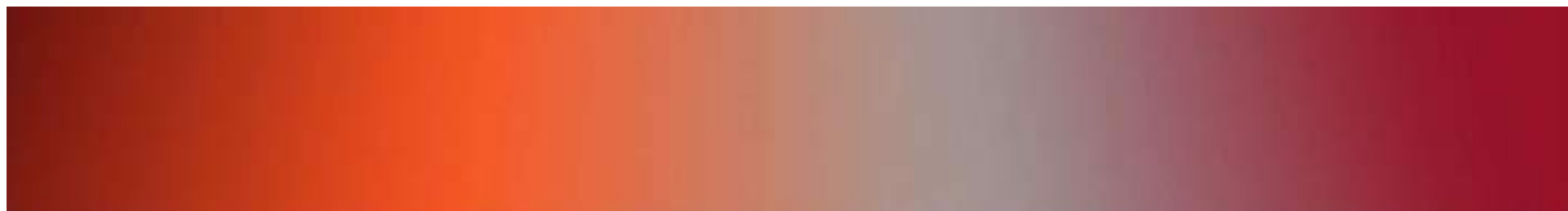
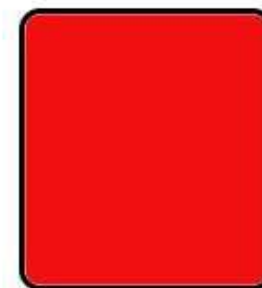
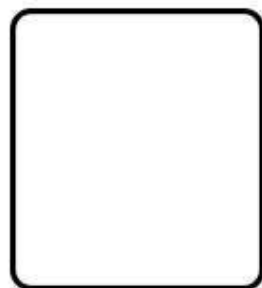
Аналоги багатосторінкового поліграфічного видання



Прототип багатосторінкового поліграфічного видання



КОЛЬОРОВЕ РІШЕННЯ ДЛЯ ЖУРНАЛУ «СМАК ІТАЛІЇ»



ЕСКІЗ ОБКЛАДЕНКИ ДЛЯ ЖУРНАЛУ «СМАК ІТАЛІЇ»



ОБКЛАДЕНКА ЖУРНАЛУ «СМАК ІТАЛІЇ»



Паста Карбонара

1. Класичний рецепт італійської паста

Мясний соус, панзанелло або кашкетто, яйця, пармезан або сир пекоріно, свіжа цибуля та чорний перець.



2. Поради щодо приготування

1. Коли готуєте пасту, не забувайте залишити трохи води з соусу. Вона може стати основою для соусу до бляшан кашкетто.
2. Додайте свіжого лимонного або бальзамічного олії до соусу тільки за останнього етапу, щоб зберегти хрусткість.

3. Історія походження паста карбонара

Це величезне питання в минулому, так само в кулінарному традиційному робітничому та селянському. Хоча точної дати цього блюда немає, існують деякі теорії щодо його походження.

Одне з легенд говорить, що паста карбонара з'явилася в Римі після Другої світової війни. В цей період американці віддали величезні продукти, такі як бекон та яйця, які їли, де їх могли використовувати місцеві жителі для створення нових страв. Італійські посли, які готували американським військам, могли використати ці продукти разом з місцевими пастами, щоб створити простий, але смачний обід.

Точна теорія щодо часу походження паста карбонара в робітничому середовищі міста в Альбатусі. Її їли в ерси вербано, який карбонари вивели від свого дядька (французького) на ім'я Карло, який їв страви без спеціальних ерси пекоріно, які були дуже дорогі і відомі тільки серед робітників.

Після війни від тільки поїсти, паста карбонара стала смачною та популярною стравою в італійській кухні і отримала свою унікальну популярність у всьому світі. Її простота, смачність та бажання легко робити її створюють відомість для інфлюєнсуарів і веб-блогерів на цьому етапі.



3. Історія походження піци Маргарити

Сьогоднішня піца Маргарита була створена в Неаполі, Італія, у 1926 році. Її автором вважають пастера Маргариту Саломею.

Піца Маргарита була створена в Неаполі, Італія, у 1926 році. Її автором вважають пастера Маргариту Саломею. Легенда говорить, що в 1889 році піца Маргарита була створена для містера Умберто I та королеви Маргарити в Неаполі. Піца була призначена в честь коронаційної вечері та її символізувала кольори італійської національної прапора (зелений базилік, червоні помідори та білий сир).

Сьогоднішня піца Маргарита була створена в Неаполі, Італія, у 1926 році. Її автором вважають пастера Маргариту Саломею. Легенда говорить, що в 1889 році піца Маргарита була створена для містера Умберто I та королеви Маргарити в Неаполі. Піца була призначена в честь коронаційної вечері та її символізувала кольори італійської національної прапора (зелений базилік, червоні помідори та білий сир).

Піца МАРГАРИТА



1. Простий, але виважений рецепт піци Маргарити

Томатний соус, мариновані помідори і свіжий сир, що призначено спеціально для піци.



2. Поради щодо приготування

1. Використовуйте тільки найкращий сир Моцарелла для піци, щоб отримати чудовий смак піци.
2. Підготуйте соус заздалегідь, щоб він був гарним, щоб додати свіжий базилік на піцу після випікання, щоб додати свіжий аромат та смак.

ВОСЬМИНИГ У СТИЛІ ФРІТТО МІСТО

1. Рецепт восьминога у стилі фрітто місто

Цей рецепт осмичить всі смаки осьминого, щоб поєднати з лимонним соком і спеціями.



2. Поради щодо приготування

1. Перед приготуванням осьминога добре промийте його і обсушіть, щоб він не втратив смаку.

2. Обсмажте осьминога на гарячому маслі, щоб він змішав смак спецій, оливок та лимона.



Fresco



Delicata

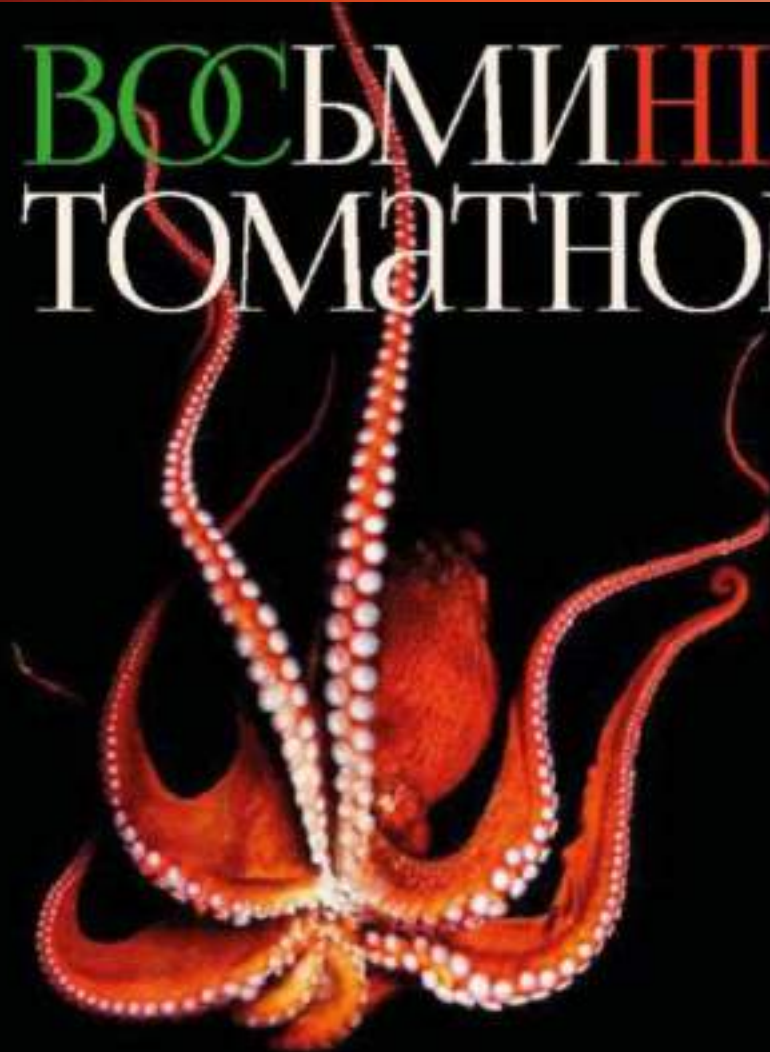
3. Історія походження осьминога у стилі фрітто місто

Простіше сказати до стародавнього Середземномор'я, де осьминога був важливим джерелом їжі для багатьох жителів. З часом він став популярним стравою у багатьох культурах, включаючи італійську, де його

часто обсмажують у гарячому маслі зі спеціями та лимонним соком. Це блюдо стало важливою історичною частиною італійської кухні та знайшло свою сучасну обличчя у стилі фрітто місто, який поєднує традиційну кухню та сучасну кухню.



ВОСЬМИНІГ У ТОМАТНОМУ СОУСІ



1. Альтернативний рецепт осьминога

До осьминого припускають в томатному соусі разом з часником, особливо добре та різноманітним.

2. Поради що до приготування

1. Перед приготування осьминога добре промийте його і обчистіть, щоб видалити шкіру жовту.
2. Обжарте осьминога на гарячому маслі щоб дати йому смаку до закінчення варіння, щоб він мав смак м'яса і осьминого.



Bruciatura



Pomodero



3. Історія походження осьминога у томатному соусі

Відомо, що до італійської кухні, де цей страва єм популярною улюбленою стравою. Як і в інших місцях, страва це складає або варять осьминога в томатному соусі, часником та іншими інгредієнтами. Хоча точна історія цього страви не відома, вона

стало популярною у багатьох регіонах Італії, особливо в долині уберези, де вирощують багато землі спеціально для кундуку. Сьогодні осьминога у томатному соусі в одній із областей та півдня італійської країни, який часто подають з картоплям або як окрему страву.



ТИРАМІСУ

1. Простий, але бездоганний рецепт тирамісу

Цей рецепт тирамісу адаптований до домашнього способу приготування. Вам не потрібні спеціальні інструменти і складні інгредієнти.

2. Поради по до приготування

1. Перед приготуванням збийте білки до твердого піку і збийте з цукром, щоб зменшити вміст вологи.

2. Обмажуйте тарілку з маслом, щоб зменшити вміст вологи до складного складу, щоб зменшити вміст вологи і зменшити.

3. Історія походження тирамісу

Має довгу історію походження, яка сягає коріннями до регіону В'єнна в Італії, де він був винайдений в місті Тревизо або Падова. Це десерт, який готується з різних інгредієнтів.

Одна з версій стверджує, що тирамісу був винайдений як десерт для підняття настрою робітників, щоб вони могли знову повернутися до роботи після довгого дня.



Інша версія стверджує, що тирамісу був винайдений в місті Кав'єно, який знаходиться в регіоні Альп Доломіти в Італії.

Тирамісу складається з шарів м'якого маршмелу, білого або темного шоколаду, ванілі, какао, та інших інгредієнтів. Цей десерт завжди подається у вигляді салі і є одним з найкращих десертів.

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ БАГАТОСТОРІНКОВОГО ВИДАННЯ ЖУРНАЛ "СМАК ІТАЛІЇ"

Аналог



Прототип



Проектування обкладинки в Adobe Illustrator



ДИЗАЙН-ПРОЕКТ БАГАТОСТОРІНКОВОГО ВИДАННЯ ЖУРНАЛ "СМАК ІТАЛІЇ"



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ