

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Знаем ли мы итальянскую кухню? Мы знаем итальянскую кухню! По крайней мере, нам так кажется. Но, на всякий случай, присмотримся ней повнимательней. Поначалу еда римлян была неприхотлива: полба, сыр из овечьего молока, простое вино. Каша из полбы (вид пшеницы), столь любимая пушкинским Балдой («Буду служить тебе славно, усердно и очень исправно, в год за три щелчка тебе по лбу, есть ж мне давай вареную полбу»), использовалась в начале всех жертвенных сожжений. Во время бракосочетания в жертву Юпитеру приносили хлеб из полбы и соль (отсюда и «хлебом-солью»). Любили римляне и чечевицу – ее называли lens «гнутая», от этого потом произошло слово «линза». Репа тоже входила в число яств. Это уже позже на столах знатных римлян появились павлины, соловьи, дрозды, муравьи... По существующему поверью, съевший зайца станет красавцем, а дроздов прописывали при разных недомоганиях. Это уже потом был Лукулл, потом итальянцы учили французов готовить...

Но то, что сегодня считается символами итальянской кухни, на самом деле появилось в Италии достаточно поздно. Помидоры привезли в XVI в. из Южной Америки – тогда это был желтый плод размером с вишню и назывался «золотым яблоком». Макароны появились где-то в XII в. Генрих Гейне писал: «Слишком уж часто вспоминаю я об Италии, и чаще всего по ночам. Третьего дня мне приснилось, что я в Италии, что я пестрый арлекин и лежу весьма лениво под плакучей ивой. Но нависшие ветви этой плакучей ивы оказались самыми настоящими макаронами, ниспадавшими столь протяжно и приятно до самого моего рта; сквозь эту макаронную листву текли вместо солнечных лучей потоки желтого масла, и в конце концов сверху пролился белый дождь из натертого пармезана... Макароны, однако, нужно есть пальцами, и тогда они называются Беатриче!». Первая пиццерия была открыта только в 1830 г., хотя рецепт пиццы изложен в кулинарной книге XVI в. Рис, а, следовательно, и ризотто появился в XV в. О кофе европейцы узнали в 1592 г.

Из овощей нам, пожалуй, больше всего известна инсалата – огромное количество листовых салатов чуть ли не всех цветов радуги. В пищу идет и ботва свеклы, репы, и цикорий. А вот картошки почти нет, да и сахарную свеклу и блюда из нее днем с огнем не найдешь. Из фруктов вспоминаются прежде всего апельсины-корольки и виноград, хотя, конечно, их гораздо больше, настолько много, что когда итальянцев спрашивают, что они предпочитают, фрукты или дольче – сласти, – все дружно выбирают дольче. И так повелось издавна. Карнавал в Ченто, на родине Джованни Франческо Барбиери по прозвищу Гуерчино, жившего здесь до 1642 г., изображен на его фресках. В Жирный четверг магистрат устраивал прием, в котором могли участвовать все, имеющие приличную одежду. С балконов в толпу кидали карамель, шоколадки и игрушки. А в конце праздничного периода наступало время особого ритуала – сожжения огромной куклы из папье-маше – Тази, одетого во фрак. По преданию, это продавец фруктов, любитель выпивки, которого жена поставила перед выбором: или семья, или пьянство. И он выбрал вино.

Из злаков, кроме пшеницы и риса, широко распространена кукуруза, а вот гречиха считается пищей бедняков. Карнавал в Сант-Иезе д'Асти длится с Эпифании. В центре праздника – гигантская тарелка фасоли. Этот вкусный овощ дал название обществу, занимающемуся подготовкой карнавала. Жители города с гордостью вступают в него на 101 год. Церемония приема в члены общества происходит очень торжественно и состоит из "причащения" из одной чаши изысканным вином. Они собирают с окрестных деревень продукты на "тарелку фасоли". А на исходе дня горожане, напробовавшись колбас и молодого вина, танцующей вереницей обходят весь город и возвращаются в исходный пункт. В Путиньяно в Жирный вторник устраивается шествие кукол, и конечно, Фаринеллы – символа процессии. Свое имя она получила от поджаренного ячменя и молотых зерен, очень популярных в древней местной кухне.

Пармская ветчина известна во всем мире, равно как и окорок Сан-Даниеле. Не уступают им в славе сыры – пармезан, gorgonzola, mozzarella. Кстати, сыры эти были известны еще при Гомере. Не менее знаменито итальянское вино – мальвазия, мускат, pino, chianti, caberne, lambrusco, merlo, spumante. Ликеры Limoncello и Amaretto, граппа и самбука тоже хорошо известны в России. Ну, и нельзя забыть о кофе – espresso (чашечка с парой глотков крепчайшего кофе), macchiato (с капелькой молока), lungo (большая чашка), corretto (с добавлением граппы), cafe con panna (со взбитыми сливками) и знаменитый капучино (со взбитым в пену молоком и какао). Что касается блюд, то, наверно, всем россиянам известны пицца, паста, risotto, macedonia, polenta. Надо сказать, итальянцы умеют и любят и поесть, и попить. В Кастельгофредо в конце карнавала празднуют Пятницу Клецков. "Короля" в маске с большими усами, обжору и доброго пьяницу, коронует "первый министр" под аплодисменты толпы и всего "двора". По традиции Королем клецков может стать горожанин весом не менее центнера, ростом не ниже 180 см, часто и охотно предающийся обжорству, в основном клецками. На площади ему вручают ключи от города и весь этот день он – безоговорочный и абсолютный правитель, основная задача которого – проведение вечером грандиозного пира клецков и вина. Карнавал в Ронгильоне тоже связан с едой, но в особой форме. Около 300 ужасных масок с красными носами пьяниц, в длинных ночных рубашках, с ермолками на головах под звуки своего гимна проходят по городу, держа в руках большие деревянные вилки и ночные горшки с дымящимися макаронами в соусе, которые заставляют всех попробовать. И надо проявить известную ловкость, чтобы не заляпать подливой блузу или пиджак.

Абруццо

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Суровые и немногословные горцы, однако, всегда вполне ценили обильную и вкусную пищу. На всю Италию знаменита panarda – пиршество на 30-40 перемен, которое организуется 17 января, в день св. Антония, – на столе не могут отсутствовать: бульон из курицы и телятины; макароны с бараньим ragu «сан-Антонио»; баранина; бобы; блинчики; фрукты. Прежде, чем подадут последнее блюдо, хозяин панарды благодарит присутствующих, все читают Отче наш, а затем приносят бобы, бокал вина и panette – вид макарон.

Во второе воскресенье октября в **Villa Santa Maria** проходит фестиваль поваров, чьи шедевры выставляются на столах прямо вдоль главной улицы.

Королем стола считается ягненок, «изюминка» местной кухни – вяленые свиные щечки *guanciale*.

Из рыбы отметим ската, кунью акулу, морского черта (интересно, что эта рыба по-итальянски называется «*coda di rospo*» – то есть «хвост жабы»).

Самой характерной особенностью местной кухни является красный жгучий перец. Здесь даже дома украшают гирляндами *peperoncino*, который называют «дьяволенок». Все блюда, приправленные *peperoncino*, называют «*fra diavolo*» – «братец дьявол». Тот, кто не хочет помянуть всуе имя нечистого, называет их «по-злобному» – *all'arrabiata*. Исследования специального научного института показали, что красный перец снижает уровень холестерина, предохраняет от инфаркта, снижает давление и повышает сексуальность. Но сушить перец надо в тени, молоть мелко и вместе с семенами и добавлять в уже готовое блюдо.

Вообще местная кухня знает около 300 видов специй и приправ. А еще в *Abruzzo* растет темно-коричневая, особо богатая железом чечевица, в *Sulmona* – удивительно душистый и мягкий красный чеснок, хороши и абрикосы.

Есть и колбаски с сумасшедшей печенкой – *salsicce di fegato razzo* – а как еще назвать колбаски с медом и пряностями?!

среди сыров лидирует *pecorino* «со слезой», впрочем, не отстают и козьи сыры, и розоватые или кремовые, весьма пикантные разновидности *case francesca*.

Как известно, Италия – страна тысячи разновидностей макаронных изделий – «пасты». И каждый регион имеет свою излюбленную. В *Abruzzo* это паста *alla chitarra*. Китарра – это такое специальное устройство типа арфы – рама с натянутыми струнами, которой режут на полоски раскатанное тесто.

Есть и своя разновидность пиццы – *rustica* или «деревенская»: это две лепешки с сыром между ними.

Интересно, что в *Abruzzo* весьма уважают блинчики, но в несколько непривычном для нас варианте. Например, *scripelle mbusse* – блинчики посыпают сыром *pecorino*, сворачивают и складывают в кастрюлю и заливают горячим бульоном. А *timballo di scripelle* – это когда блинчики складывают друг на друга, прослаивая самыми разнообразными начинками – сыром, паштетом, овощами – и запекают.

Повседневное блюдо – чечевичная похлебка – напоминает о праве первородства. Она столь вкусна, что начинаешь понимать Исава...

Кролик в шафране и суп из чертополоха, а также *cicoria casio e uovo* – суп из дикого цикория, сыра и яиц на основе куриного бульона – тоже достойны внимания. Хороши и *mazzarelle d'agnelo* – голубцы из листовой свеклы с начинкой из трюхи ягненка, тушеные в белом вине.

А вот рецепт *virtu'* – супа с первыми овощами, зеленой и свиной – вам никто не откроет. Потому что не знает. Важно то, что в его состав входит 49 компонентов: по легенде, 7 красавиц вложили по 7 ингредиентов, и получилось: 7 видов корнеплодов, 7 сортов мяса, 7 видов сухих бобовых, 7 видов свежих бобовых, 7 видов

овошей, 7 приправ – варить блюдо тоже надо 7 часов. Для того, чтобы его приготовить, явно требуется хотя бы добродетель терпения (*virus* в переводе «добродетель»).

Но вспомним, что *Abruzzo* – это не только горы, но и море. Значит, должны быть и блюда из рыбы. И они есть. Например, *scarpese di vasto* – рыбу с плотным мясом (типа ската или куньей акулы) обжаривают, укладывают в деревянную посуду и заливают маринадом с перцем и шафраном. Или морской черт с розмарином. Знаменитое *risotto* по-милански родилось в XVII в., когда юноша из *L'Aquila*, работавший в *Milano*, посоветовал добавить шафран в рис, чтобы подкрасить его.

Pan rozzo – калорийная штучка родом из *Abruzzo*. Много веков назад пастухи, уходя на целый день в поля, брали с собой домашнюю выпечку, которая к вечеру заветривалась и становилась черствой. *Pan rozzo* как раз и можно перевести как «грубый, черствый хлеб». Сейчас от пастушьего прошлого у этой сладости остались только пасторальная легенда да название. Вкус у лакомства довольно тонкий и пикантный, а на вид *pan rozzo* напоминает аккуратную шоколадную конфетку. В рассыпчатую массу из муки, крахмала, миндаля, сахара и желтков добавляют взбитые белки или молоко; затем формируют шарики, выпекают их в духовке и обмазывают густым слоем шоколадной глазури.

Здесь даже местные ликеры делаются на травах – *Centebre* так и называется в переводе – «Стотравный». Того же типа ликер *Aurum*. И напоследок – меню:

Горный салат

400 г мякоти вареной курицы, 90 г ветчины, 50 г сыра, 1 ст. л. сельдерея, 2 моркови, пол-огурца, сок 1 лимона, 100 г майонеза, 4 ст. л. оливкового масла, соль, черный молотый перец все мелко нарезать, перемешать и поставить в холодильник.

Суп из сельдерея

500 г черешкового сельдерея, 1 луковица, 50 г корейки, 1 л мясного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. томатной пасты, 120 г риса, соль, перец, 4 ст. л. тертого пармезана сельдерей очистить и нарезать пластинами толщиной около 1 см. лук и корейку порезать кубиками. Разогреть бульон. В сотейнике разогреть масло, подрумянить лук и корейку, добавить томатную пасту и сельдерей, жарить еще 4 мин непрерывно помешивая. Постепенно влить горячий бульон и варить на умеренном огне под крышкой 20 мин. Добавить рис, соль и перец и варить еще 15 мин. Перед подачей посыпать сыром.

Курица

Молодая курица около 1,5 кг, 1 небольшая луковица, 500 г помидоров, 100 г оливкового масла, 1 ч. л. соли, немного белого перца, 2 сладких зеленых перца

Курицу разделать на порции. Лук мелко порезать. Помидоры очистить от кожицы и семян и мелко порезать. Лук обжарить на масле, добавить курицу и подрумянить ее. Посолить, поперчить, добавить помидоры, тушить под крышкой 30 мин. Перец очистить от кожицы, нарезать широкими полосками, добавить к курице и тушить еще 15 мин.

Торроне

400 г сахарной пудры, 300 г меда, 700 г фундука, 300 г сливочного шоколада, 3 яичных белка

мед варить, постоянно помешивая, на очень маленьком огне до тех пор, пока капля меда не будет застывать в холодной воде.

Отдельно довести сахарную пудру с небольшим количеством воды до коричневатого оттенка, добавить к меду, продолжать варить на водяной бане. Постепенно добавить хорошо взбитые белки, очищенные от кожицы орехи и расплавленный шоколад, продолжая непрерывно помешивать. Выложить все ровным слоем, разровнять смазанным маслом ножом, дать слегка остыть. Нарезать на квадраты.

Горный салат

400 г мякоти вареной курицы, 90 г ветчины, 50 г сыра, 1 ст. л. сельдерея, 2 моркови, пол-огурца, сок 1 лимона, 100 г майонеза, 4 ст. л. оливкового масла, соль, черный молотый перец
все мелко нарезать, перемешать и поставить в холодильник.

Суп из сельдерея

500 г черешкового сельдерея, 1 луковица, 50 г корейки, 1 л мясного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. томатной пасты, 120 г риса, соль, перец, 4 ст. л. тертого пармезана
сельдерей очистить и нарезать пластинами толщиной около 1 см. лук и корейку порезать кубиками. Разогреть бульон. В сотейнике разогреть масло, подрумянить лук и корейку, добавить томатную пасту и сельдерей, жарить еще 4 мин непрерывно помешивая. Постепенно влить горячий бульон и варить на умеренном огне под крышкой 20 мин. Добавить рис, соль и перец и варить еще 15 мин. Перед подачей посыпать сыром.

Курица

Молодая курица около 1,5 кг, 1 небольшая луковица, 500 г помидоров, 100 г оливкового масла, 1 ч. л. соли, немного белого перца, 2 сладких зеленых перца

Курицу разделить на порции. Лук мелко порезать. Помидоры очистить от кожицы и семян и мелко порезать. Лук обжарить на масле, добавить курицу и подрумянить ее. Посолить, поперчить, добавить помидоры, тушить под крышкой 30 мин. Перец очистить от кожицы, нарезать широкими полосками, добавить к курице и тушить еще 15 мин.

Торроне

400 г сахарной пудры, 300 г меда, 700 г фундука, 300 г сливочного шоколада, 3 яичных белка

мед варить, постоянно помешивая, на очень маленьком огне до тех пор, пока капля меда не будет застывать в холодной воде.

Отдельно довести сахарную пудру с небольшим количеством воды до коричневатого оттенка, добавить к меду, продолжать варить на водяной бане. Постепенно добавить хорошо взбитые белки, очищенные от кожицы орехи и расплавленный шоколад, продолжая непрерывно помешивать. Выложить все ровным слоем, разровнять смазанным маслом ножом, дать слегка остыть. Нарезать на квадраты.

Базиликата

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Вот и закончилось наше путешествие по Базиликате. Напоследок можно и перекусить. Этот край беден мясом, но козлятина порадует любителей дичи.

Вегетарианцам Basilicata предложит блюда из вешенок, фасоли, трюфелей, пеперони, цикория, lampascioni – мы знаем это растение как гадючий лук или мышинный гиацинт, который расцветает по весне вокруг наших дач, и даже не подозреваем, что он не только съедобен и вкусен, но и весьма полезен – замедляет процесс старения.

В Miglionico во 2 воскресенье сентября в городе проходит праздник индийских фиг, иначе говоря, плодов кактуса опунции – съедобной и достаточно вкусной штучкой, кстати. Очень хорош и мед, правда, несколько непривычный для нас – каштановый, эвкалиптовый.

Впрочем, колбасы все же есть: например, salsiccia и sopprezzata – свиная колбаса из грудинки, шеи или лопатки, pezzenta – «колбаса бедняков», а проще говоря, фарш из головы и внутренностей солят, перчат и набивают в кишки, – которую едят вареной с овощами. Любителям экзотики стоит попробовать sanguinaccio – это свиная кровь, уваренное вино, шоколадное масло, рис, цедра лимона и сахар – сразу и не поймешь, десерт или закуска.

В Базиликате роскошные сыры – овечье-козий соленый casio-ricotta, manteca\butirro – с кусочком масла внутри, scamorza – мягкий белый, иногда копченый сыр в форме груши из коровьего молока. Особого внимания заслуживает Casieddu ca'nerpita – сыр с кошачьей мятой. Он продается обернутым листьями папоротника и его можно хранить только неделю при комнатной температуре. Ricotta forte, наверное, хорош с пивом – в сырную массу в течение 30 дней постепенно добавляют соль.

Lasagna тоже вообще-то родом отсюда, только называлась она в римское время lagane. Lagane, в отличие от lasagna, только отваривают, а не запекают. Как и во всей Италии здесь существует особая «паста» – Minuich – тесто из перетертых отрубей, заваренных кипятком, долго вымешивают, нарезают на кусочки, оборачивают вокруг стебля сорго, приплющивают руками и сушат; такие «макаронны» подают с соусом из ботвы репы, помидоров и тертого pecorino.

Очень знаменит и pane di Matera – круглый хлеб из отрубей весом до 5 кг, он долго хранится – немаловажное достоинство в краю пастухов. Кстати, увидев в меню «minestra strascinata», не пугайтесь – это не «страшный суп», а квадратики из теста с томатным соусом. В Caselmezzano по традиции, за 15 дней до свадьбы родители обрученных готовят сладости crostole, которыми угощают всех соседей. Приготовление этого блюда – настоящий ритуал. Готовят его девушки, которые тем самым приближают собственную свадьбу. Около 400 яиц смешивают с горой муки, вымешивают до полной однородности, раскатывают и разрезают на «язычки», которые смазываются оливковым маслом и свертываются рулетиком и или посыпаются сахаром, или смазываются медом – так новобрачные ограждаются от сплетен и злопыхательства.

А запить всю эту экзотическую пищу стоит ликером из перца, мускатом или мальвазией.

И меню напоследок.

Тортильони по-маратейски (tortiglioni alla Moda di Maratea)

500 г тортильони (паста в виде толстых спиралей), 2,5 ст. пюре из помидоров, 100 г рокет-салата, 1 зубчик чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. тертого пармезана, соль, черный молотый перец

пюре тушить 15 мин. Салат и чеснок нарезать, приправить маслом, солью, перцем, перемешать. Отварить тортильони в соленой воде, откинуть, добавить к салату. Полить томатным соусом, перемешать, посыпать пармезаном.

Рыбный суп (zuppa di pesce)

1 кг морской рыбы, 3 толченых зубчика чеснока, оливковое масло, молотый жгучий перец, горсть петрушки, белый хлеб, соль крупно нарезать рыбу. Разогреть оливковое масло, обжарить чеснок, добавить рыбу, петрушку, посолить, поперчить. Обжаривать рыбу с обеих сторон на среднем огне 35 мин. Подсушить 4 ломтя хлеба в духовке, разложить по тарелкам, сверху выложить рыбу, обильно полить соком.

Ягненок по-венозски с аспарагусом (agnello venosino)

800 г мякоти ноги ягненка, 1 средняя луковица, 5 ст. л. оливкового масла, соль, 400 г помидоров, 600 г зеленого аспарагуса, 4 яйца, тертый сыр, горсть нарезанной петрушки Порезать мякоть ягненка на куски, обмойте, обсушите. Нарезать ломтями луковицу, поджарить в оливковом масле, добавить мясо, обжарить на среднем огне, посолить. Добавить помидоры без кожицы, закрыть крышкой, тушить на среднем огне 30 мин. Очистить от земли аспарагус, связать стебли и стрелки, выравнивая их снизу. Отварить стебли в кипящей подсоленной воде (верхушки должны выступать из воды минимум на 4 пальца) 10 мин, вынуть, развязать. Разогреть духовку до 220 градусов; добавить аспарагус на сковородку к мясу, обжаривать 10 мин. Взбить яйца с солью, тертым сыром и петрушкой. Залить мясо соусом и яйцом, запекать до готовности.

Кальцоне по-мельфийски (Calzoni alla Moda di Melfi)

Для начинки: Полстакана сушеного нута, 500 г каштанов в скорлупе, соль, лавровый лист, полстакана порошка какао, полстакана сахара, немного корицы, 2 ст. л. ароматного ликера
Для теста: 4 стакана муки, полстакана сахара, 4 яйца, 1 желток, 100 г топленого сала, белое десертное вино, соль, оливковое масло

Замочить нут на сутки. Промыть, сварить, откинуть на дуршлаг. Надрезать каштаны крестом на основании, сварить с солью и лавровым листом, остудить и очистить от скорлупы. Растолочь нут и каштаны, добавить какао, сахар, корицу и ликер, все смешать. Смешать муку с солью, сахаром и высыпать горкой на стол. сделать в ней углубление, разбить в него яйца, желток, сало и немного вина. Вымесить тесто, тонко раскатать и разделить на 2 пласта. На один пласт выложить начинку и прикрыть вторым пластом, скрепить пласты. Нарезать на квадраты и обжарить в большом количестве масла до подрумянивания. Сразу же подавать.

Тортильони по-маратейски (tortiglioni alla Moda di Maratea)

500 г тортитьони (паста в виде толстых спиралей), 2,5 ст. пюре из помидоров, 100 г рокет-салата, 1 зубчик чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. тертого пармезана, соль, черный молотый перец

пюре тушить 15 мин. Салат и чеснок нарезать, приправить маслом, солью, перцем, перемешать. Отварить тортитьони в соленой воде, откинуть, добавить к салату. Полить томатным соусом, перемешать, посыпать пармезаном.

Рыбный суп (zuppa di pesce)

1 кг морской рыбы, 3 толченых зубчика чеснока, оливковое масло, молотый жгучий перец, горсть петрушки, белый хлеб, соль крупно нарезать рыбу. Разогреть оливковое масло, обжарить чеснок, добавить рыбу, петрушку, посолить, поперчить. Обжаривать рыбу с обеих сторон на среднем огне 35 мин. Подсушить 4 ломтя хлеба в духовке, разложить по тарелкам, сверху выложить рыбу, обильно полить соком.

Ягненок по-венозски с аспарагусом (agnello venosino)

800 г мякоти ноги ягненка, 1 средняя луковица, 5 ст. л. оливкового масла, соль, 400 г помидоров, 600 г зеленого аспарагуса, 4 яйца, тертый сыр, горсть нарезанной петрушки
Порезать мякоть ягненка на куски, обмойте, обсушите. Нарезать ломтями луковицу, поджарить в оливковом масле, добавить мясо, обжарить на среднем огне, посолить. Добавить помидоры без кожицы, закрыть крышкой, тушить на среднем огне 30 мин. Очистить от земли аспарагус, связать стебли и стрелки, выравнивая их снизу. Отварить стебли в кипящей подсоленной воде (верхушки должны выступать из воды минимум на 4 пальца) 10 мин, вынуть, развязать. Разогреть духовку до 220 градусов; добавить аспарагус на сковородку к мясу, обжаривать 10 мин. Взбить яйца с солью, тертым сыром и петрушкой. Залить мясо соусом и яйцом, запекать до готовности.

Кальцоне по-мельфийски (Calzoni alla Moda di Melfi)

Для начинки: Полстакана сушеного нута, 500 г каштанов в скорлупе, соль, лавровый лист, полстакана порошка какао, полстакана сахара, немного корицы, 2 ст. л. ароматного ликера
Для теста: 4 стакана муки, полстакана сахара, 4 яйца, 1 желток, 100 г топленого сала, белое десертное вино, соль, оливковое масло

Замочить нут на сутки. Промыть, сварить, откинуть на дуршлаг. Надрезать каштаны крестом на основании, сварить с солью и лавровым листом, остудить и очистить от скорлупы. Растолочь нут и каштаны, добавить какао, сахар, корицу и ликер, все смешать. Смешать муку с солью, сахаром и высыпать горкой на стол. сделать в ней углубление, разбить в него яйца, желток, сало и немного вина. Вымесить тесто, тонко раскатать и разделить на 2 пласта. На один пласт выложить начинку и прикрыть вторым пластом, скрепить пласты. Нарезать на квадраты и обжарить в большом количестве масла до подрумянивания. Сразу же подавать.

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Но вернемся из древности в наше время и поговорим о вещах более приятных, чем войны и кровавые набеги, интриги и привидения, – о местной кухне и винах. Мясо до кон. XVIII в. было редкостью. А вот форель, куропатки, зайцы, косули, серны попадали на стол после удачной охоты. Имеющиеся в хозяйстве коровы воспринимались не столько, как ходячее мясо, сколько как источник молока. В **Gignod** в предпоследнее воскресенье августа город пригласит на совершенно особое «мероприятие» – праздник коровьего вымени. Какие экзотические формы принимает чествование этого поистине источника питания, здоровья, а для многих и благосостояния!

В повседневном меню есть капуста, ржаной хлеб, каштаны, грибы, жареные улитки. Черный хлеб пекли 1 раз в год всей общиной. Хлеб из каштановой муки считался хлебом бедняков.

Высокогорный регион не слишком богат фруктами, зато здесь хороши привычные нам малина, смородина, клубника.

Mosetta или сушеное мясо: это блюдо когда-то готовили из мякоти бедра горного козла. Но с тех пор, как местные козлы перешли в ранг «священных животных», стали использовать мясо серны или оленину. Совершенно оригинальное колбасное изделие, которое с давних пор готовят местные кулинары – budan, или картофельная колбаса. В определенных пропорциях смешивается свиная кровь, вареная картошка, репа или свекла, а также свиное сало. К этому фаршу добавляются соль, перец, чеснок, корица, мускатный орех, шалфей, розмарин и ягоды можжевельника. Обычно это блюдо готовится с октября по март, пока еще заготовленный на зиму картофель можно употреблять в пищу.

Valle d'Aosta славится своими сырами, самый знаменитый из которых – fontina. Его производят по оригинальной рецептуре с 1270 г. на небольших сыроварнях в Альпах, используя молоко особой породы коров – пятнистой рыжей. Буренки-«альпинистки» предпочитают траву высокогорных пастбищ. В результате получается один из лучших итальянских сыров, имеющий плотную консистенцию и обладающий характерным резким запахом. Изображен этот сыр на фресках многих замков долины. Производится он только здесь. Из fontina готовят местное блюдо под названием fonduta valdostana. Это разновидность сырного фондю, то есть расплавленного горячего сыра, в который обмакивают кусочки хлеба.

Традиционный густой суп valpellinense готовится на основе овощного бульона, черствого хлеба, fontina и альпийских трав. Еще одно местное блюдо – полента, очень густая пшенная каша, которую режут ножом на куски. Но кукурузная каша появилась здесь только в нач. XVIII в., а картофель – в нач. XIX в. Макароны и оливковое масло – тоже новинка.

Классический сувенир для лакомок из Valle d'Aosta – tegola. Это круглое печенье из пшеничной муки, яичного белка, лесных орехов, горького и сладкого миндаля. Его стали производить около 70 лет назад, возможно, на основе одного французского рецепта. Название (tegola – «черепица») было дано из-за изогнутой формы, которую приобретало печенье после того, как его вынимали из печи и клали остывать на скалку или другую цилиндрическую поверхность.

Сластенам придется по вкусу рододендроновый мед. Цветочный мед здесь подают к шпикю – это, конечно, на любителя, но попробовать

стоит. Cafu alla Valdostana – кофе с граппой, красным вином, лимонной цедрой и специями – подают его в деревянной кружке с крышкой – в любом случае хорош.

Настойки «genepi» на полыни и «benefor» на альпийских травах – тоже местная экзотика. А еще здешние края славятся своими винами. Кажется невероятным, что в Valle d'Aosta, известном во всем мире своими горнолыжными трассами, можно с успехом заниматься виноградарством. Достаточно вспомнить, что в Valle d'Aosta – самые высокогорные виноградники в Европе, но здесь производятся превосходные вина, хотя и в небольших количествах. Все винодельческие хозяйства сконцентрированы по обоим берегам реки Dora-Baltea, пересекающей провинцию с северо-запада на юго-восток. Здесь виноград растет вопреки всем законам, крепко цепляясь за плодородный слой почвы и лестницей поднимаясь вверх по скалистым склонам. Гордость виноделов Valle d'Aosta – местные сорта винограда, из которых производятся такие прекрасные вина, как белые сухие Petite Arvine и Muscat blanc di Chambave, красное сухое Fumin, марочное белое сухое Blanc de Morgex et de la Salle и другие. Глинтвейн vin brule' alla gressonara – горячее вино с кубиками черного хлеба, сливочным маслом, сахаром, корицей, гвоздикой и мускатным орехом – делают, конечно, из местных сортов вина.

И меню напоследок.

Вальдостанская фондута

500 г фонтины, молоко, сливочное масло, 4 желтка, 1 зубчик чеснока, белый хлеб

нарезать сыр без корки на кубики, высыпать в миску, залить молоком, оставить на 3 часа. Натереть сотейник чесноком, растопить в нем немного масла, добавить сыр и молоко и готовить на водяной бане, помешивая. Когда сыр расплавится, увеличить огонь и все быстро перемешать. Добавлять по одному желтки, продолжая мешать, пока смесь не станет однородной. Подавать с обжаренными гренками.

Вальдостанский суп

1 кочан савойской капусты около 0,5 кг, 250 г фонтины, 1 л говяжьего бульона, 100 г сливочного масла, соль, ломти хлеба толщиной 1 см

отваривать листья капусты 10 мин., обсушить, нарезать тонкими полосками. Так же нарезать сыр. Бульон довести до кипения, масло растопить. Все выложить слоями в таком порядке: хлеб, капуста, сыр. Верхним должен оказаться хлеб; полить маслом и бульоном, поставить в духовку на полчаса при 165 градусах.

Североитальянское ризотто

400 г риса, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 30 г говяжьего жира, 1 ст. сухого белого вина, 3 г шафрана, 1 л мясного бульона, 50 г сыра, 100 г сметаны, соль, перец

в масле и жире подрумянить тонко нарезанный лук с перцем, добавить рис и соль, дать отстояться, затем влить вино. Когда выпариться, добавлять понемногу бульон. В конце влить разведенный в горячем бульоне шафран. Снять с огня, полить сметаной и посыпать сыром, дать постоять несколько минут.

Монблан из каштанов

1.5 кг каштанов, 1 стакан сахара, 3 стакана молока, 1 стручок ванили ок. 5 см, 2 ч. л. сливочного масла, четверть ч. л. соли, полтора стакана густых сливок.

Надрезать крестом каждый каштан сверху, положить в сотейник, залить холодной водой, довести до кипения, проварить 2 мин. Слить кипяток, залить холодной водой и быстро очистить каштаны от скорлупы и кожицы. На водяной бане довести до кипения молоко, четверть стакана сахара и ваниль. Добавить каштаны и варить 30 мин. – они должны стать очень мягкими. Всыпать оставшийся сахар в сотейник, добавить 6 ст. л. воды и сварить сироп. Слить молоко, из каштанов сделать пюре, добавить в него сироп и масло, протереть через сито в форму, поставить в холодильник. После охлаждения перевернуть на блюдо, взбить сливки и выложить на каштаны в виде горы.

Вальдостанская фондута

500 г фонтины, молоко, сливочное масло, 4 желтка, 1 зубчик чеснока, белый хлеб

нарезать сыр без корки на кубики, высыпать в миску, залить молоком, оставить на 3 часа. Натереть сотейник чесноком, растопить в нем немного масла, добавить сыр и молоко и готовить на водяной бане, помешивая. Когда сыр расплавится, увеличить огонь и все быстро перемешать. Добавлять по одному желтки, продолжая мешать, пока смесь не станет однородной. Подавать с обжаренными гренками.

Вальдостанский суп

1 кочан савойской капусты около 0,5 кг, 250 г фонтины, 1 л говяжьего бульона, 100 г сливочного масла, соль, ломти хлеба толщиной 1 см

отваривать листья капусты 10 мин., обсушить, нарезать тонкими полосками. Так же нарезать сыр. Бульон довести до кипения, масло растопить. Все выложить слоями в таком порядке: хлеб, капуста, сыр. Верхним должен оказаться хлеб; полить маслом и бульоном, поставить в духовку на полчаса при 165 градусах.

Северитальянское ризотто

400 г риса, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 30 г говяжьего жира, 1 ст. сухого белого вина, 3 г шафрана, 1 л мясного бульона, 50 г сыра, 100 г сметаны, соль, перец

в масле и жире подрумянить тонко нарезанный лук с перцем, добавить рис и соль, дать отстояться, затем влить вино. Когда выпариться, добавлять понемногу бульон. В конце влить разведенный в горячем бульоне шафран. Снять с огня, полить сметаной и посыпать сыром, дать постоять несколько минут.

Рецепт Монблан из каштанов

1.5 кг каштанов, 1 стакан сахара, 3 стакана молока, 1 стручок ванили ок. 5 см, 2 ч. л. сливочного масла, четверть ч. л. соли, полтора стакана густых сливок.

Надрезать крестом каждый каштан сверху, положить в сотейник, залить холодной водой, довести до кипения, проварить 2 мин. Слить кипяток, залить холодной водой и быстро очистить каштаны

от скорлупы и кожицы. На водяной бане довести до кипения молоко, четверть стакана сахара и ваниль. Добавить каштаны и варить 30 мин. – они должны стать очень мягкими. Всыпать оставшийся сахар в сотейник, добавить 6 ст. л. воды и сварить сироп. Слить молоко, из каштанов сделать пюре, добавить в него сироп и масло, протереть через сито в форму, поставить в холодильник. После охлаждения перевернуть на блюдо, взбить сливки и выложить на каштаны в виде горы.

Венето

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Говорят, характер народа можно лучше понять, посмотрев, что он ест. Попробуем проверить это на примере Венето. Мясо здесь едят любое – вплоть до конины и ослатины.

Из рыб вне конкуренции треска, причем соленая. Большое место в местном меню занимают улитки.

Из овощей местные жители предпочитают белую спаржу из Bassano. Редис красный и белый тоже среди особенностей местной кухни. Король местной кухни – Radicchio rosso, который готовят даже на гриле. Самые разные грибы украшают столы горных жителей. Альпийскую кухню вообще считают вегетарианской. Большой популярностью пользуется ячмень: жители гордятся тем, что он упомянут в Библии 32 раза. Здесь излюбленным итальянским макаронам предпочитают рис.

Любителям фруктов стоит попробовать вишню из Marostica.

Ослиная колбаса готовится только из жирного мяса, вымоченного в красном вине с сельдереем, розмарином, мускатом и другими ароматами.

В Veneto производят множество мягких сыров, наиболее известный – vezzana из горного района Sette Comuni, но есть еще asiago и montasio.

Из блюд стоит отметить: Мерлуза алла вичентина, Фегато алла венециана, Биголи с утиным соусом, Рис с молодыми побегами хмеля или цветками цуккини. Есть еще экзотические блюда. Каплун со специями зашивается в бычий пузырь с кастрюлей воды. В пузырь вставляется соломина – canevera – для воздуха, потом каплун запекается. Маленькие крабы, пойманные в момент смены панциря, еще живыми опускаются на несколько часов во взбитое яйцо со специями, потом жарятся на сковороде. Конину, маринованную в красном вине со специями – гвоздикой, корицей, – жарят в сале. Для сладостей готовят тесто с корнями ириса, цедрой апельсина, гвоздикой, корицей, ванилью и миндалем. А вообще рецепты многих блюд исходят из принципа «безотходного производства» – в пищу идет все. Самое забавное название у ризотто с горошком – risi e bisì, также среди любимцев числятся ризотто со шпинатом, с савойской капустой. За загадочным названием luganega скрывается ризотто с сосисками. Пасту, конечно, тоже едят, но не так много, как в других областях: например, bigoli – длинные венецианские макароны. Самым вкусным блюдом считается pasta e agioli – паста с фасолью, которую особым образом вываривают в сливках. В некоторых ресторанчиках вам могут предложить молочного поросенка по-вичентински – porcello di latte alla vicentina. Только не ждите, что на блюде принесут поросенка: прилагательное

«молочный» в данном случае означает лишь то, что перед приготовлением свинину вымачивают в молоке.

Но символом вичентинской кухни является знаменитая *baccala alla vicentina* – соленая треска с горячей полентой. Как правило, о кулинарии рассказывается по отношению ко всему региону, но блюдо *Baccalà* из сушеной трески необходимо упомянуть именно в **Vicenza**. Ее любители образуют Почетное Братство. У него есть свой приор, гимн и особая молитва: “Избавь нас, Господи, от спешки, от суеты и от быстроты, во веки веков, Аминь”.

Что касается алкогольных напитков, то внимание привлекает красно-оранжевый аперитив *Aperol* из корня ревеня, горечавки, коры кассии и померанца. Особенно хорош он, если разбавить его апельсиновым соком.

И меню напоследок.

Салат из яблок и мяса

550 г яблок, 300 г вареного мяса, 100 г огурцов, 50 г килек, 200 г майонеза

все нарезать и перемешать

Ризи е бизи

400 г риса, 1,5 кг свежего гороха, пучок петрушки, 50 г бекона, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 1 веточка сельдерея, 1 морковь, 1 л мясного бульона, оливковое масло, сливочное масло, тертый пармезан, соль, перец

вылущить зерна гороха, но стручки не выбрасывать. На сковороде растопить немного сливочного масла, добавить несколько ложек оливкового и обжарить крупно нарезанные бекон и луковицу и толченый чеснок. Убавить огонь, добавить горох, немного воды, ст. л. нарезанной петрушки, тушить 10 мин. Вымыть стручки и варить 1 час под крышкой в большом количестве воды с солью, луковицей, морковью и сельдереем. Сцедить отвар (около 1 л), довести до кипения бульон, добавить горох и рис и варить 15 мин. Если рис начнет подсыхать, добавить стручкового отвара. За 5 мин до готовности добавить 1 ст. л. сливочного масла, петрушку и пармезан. Когда суп загустеет, посолить и поперчить. Снять с огня и дать отстояться под крышкой 3 мин.

Сушеная треска Баккала (*baccala*)

Треска длиной 1-2 м, соль, мука, оливковое масло, 1 луковица, анчоусы, 50 г сосновых орешков (пинии или кедра), вымоченные и отжатые 50 г изюма, 2 ст. л. яблочных цукатов, цедра 1 лимона, 2 лавровых листа, немного корицы, немного сахара, немного тертого шоколада, соль и перец, 1 л мясного бульона, 1 стакан сухого белого вина, толченые сухари

Треску разрезать вдоль, густо просолить 10 дней; филейные пласты толщиной 1-2,5 см, шириной 8-15 см и длиной 30-45 см подсушить (мякоть должна быть плотной и гнущейся).

Нарезать большими кусками 1 кг вымоченной (воду периодически менять) трески, снять кожу, удалить кости; обвалить в муке и обжарить в оливковом масле; отдельно обжарить мелко нарезанную луковицу; переложить подрумяненную рыбу в сотейник, добавить промытые, очищенные от костей и нарезанные анчоусы, орешки, изюм, цукаты, цедру, лавровый лист, корицу, сахар, шоколад, соль и перец; залить кипящим мясным бульоном и томить 2 часа на очень маленьком огне, периодически встряхивая сотейник и подливая

бульон по мере необходимости; за 30 мин до конца варки добавить вино; по готовности посыпать толчеными сухарями и запекать 5-10 мин в духовке при 200 градусах.

Варенье из цуккини (marmellata di zucchini)

500 г молодых цуккини, 500 г сахара, сок 1 лимона, 3 ст. л. коньяка или бренди

Вымыть цуккини, срезать края, натереть; выложить в кастрюлю, добавить сахар и варить на маленьком огне. Незадолго до готовности добавить сок лимона, а перед тем, как снять с огня – коньяк или бренди.

Салат из яблок и мяса

550 г яблок, 300 г вареного мяса, 100 г огурцов, 50 г килек, 200 г майонеза

все нарезать и перемешать

Ризи е бизи

400 г риса, 1,5 кг свежего гороха, пучок петрушки, 50 г бекона, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 1 веточка сельдерея, 1 морковь, 1 л мясного бульона, оливковое масло, сливочное масло, тертый пармезан, соль, перец

вылущить зерна гороха, но стручки не выбрасывать. На сковороде растопить немного сливочного масла, добавить несколько ложек оливкового и обжарить крупно нарезанные бекон и луковицу и толченый чеснок. Убавить огонь, добавить горох, немного воды, ст. л. нарезанной петрушки, тушить 10 мин. Вымыть стручки и варить 1 час под крышкой в большом количестве воды с солью, луковицей, морковью и сельдереем. Сцедить отвар (около 1 л), довести до кипения бульон, добавить горох и рис и варить 15 мин. Если рис начнет подсыхать, добавить стручкового отвара. За 5 мин до готовности добавить 1 ст. л. сливочного масла, петрушку и пармезан. Когда суп загустеет, посолить и поперчить. Снять с огня и дать отстояться под крышкой 3 мин.

Сушеная треска Баккала (baccala)

Треска длиной 1-2 м, соль, мука, оливковое масло, 1 луковица, анчоусы, 50 г сосновых орешков (пинии или кедра), вымоченные и отжатые 50 г изюма, 2 ст. л. яблочных цукатов, цедра 1 лимона, 2 лавровых листа, немного корицы, немного сахара, немного тертого шоколада, соль и перец, 1 л мясного бульона, 1 стакан сухого белого вина, толченые сухари

Треску разрезать вдоль, густо просолить 10 дней; филейные пласты толщиной 1-2,5 см, шириной 8-15 см и длиной 30-45 см подсушить (мякоть должна быть плотной и гнущейся).

Нарезать большими кусками 1 кг вымоченной (воду периодически менять) трески, снять кожу, удалить кости; обвалить в муке и обжарить в оливковом масле; отдельно обжарить мелко нарезанную луковицу; переложить подрумяненную рыбу в сотейник, добавить промытые, очищенные от костей и нарезанные анчоусы, орешки, изюм, цукаты, цедру, лавровый лист, корицу, сахар, шоколад, соль и перец; залить кипящим мясным бульоном и томить 2 часа на очень маленьком огне, периодически встряхивая сотейник и подливая бульон по мере необходимости; за 30 мин до конца варки добавить

вино; по готовности посыпать толчеными сухарями и запекать 5-10 мин в духовке при 200 градусах.

Варенье из цуккини (marmellata di zucchini)

500 г молодых цуккини, 500 г сахара, сок 1 лимона, 3 ст. л. коньяка или бренди

Вымыть цуккини, срезать края, натереть; выложить в кастрюлю, добавить сахар и варить на маленьком огне. Незадолго до готовности добавить сок лимона, а перед тем, как снять с огня – коньяк или бренди.

Калабрия

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Но на родине сибаритов самое время уделить внимание кулинарии. Две основные традиции – неаполитанская и сицилийская – определяют кулинарию региона.

Из мяса отметим козлятину. В горных селениях подаются блюда из свежей свинины.

Естественно, в меню присутствует рыба, в том числе сардины. Много грибов, красный лук, пеперончино (чили), баклажаны, разные сорта острых перцев – особенно черешневидный, – тыквы вполне позволят выжить вегетарианцу.

Цицерон лакомился здесь lagana (lagana восходит к греческому laganos и латинскому laganium – мучная лепешка без дрожжей, сваренная в воде; несколько таких тонких лепешек, положенных друг на друга, – прообраз лазаньи). Как известно, итальянцы не склонны делать различия между, скажем, макаронами и равиоли: все мучные изделия с наполнителями у них называются пастой. Блюда из обработанных злаков появились у всех народов мира, занимающихся земледелием, примерно одновременно: из пшеницы и ячменя – у народов Средиземноморья, из гречки – у жителей северной Африки, из овса – у северных европейцев, из маиса – у обитателей центральной Америки, из ржи – в англосаксонских странах. Слово «макарон», например, имеет корни в разговорном древнегреческом, а первые изображения инструментов для приготовления чего-то похожего на равиоли были найдены на рельефах в этрусской гробнице VI в. до н. э. Если резюмировать исторические изыскания, то можно заметить, что в истории пасты произошло несколько кулинарных революций: 1) III тыс. лет до н. э. – мучную смесь начали варить в соленой воде; 2) II в. н. э. – тесто начали резать на длинные полоски; 3) XII в. – пасту посыпали сыром; 4) XVII в. – пасту смешали с помидорами (кстати, впервые это совершили как раз неаполитанцы) Одна проблема: будучи любимейшим народным блюдом, паста в то же время не допускалась на столы благородных особ из-за плебейского обычая есть ее руками. Вплоть до XVIII в. аристократические снобы мучились, тайком поедая любимые макароны в подсобных чуланчиках, пока, наконец, предприимчивый придворный Фердинанда II, Gennaro Spadaccini, не предложил гениальную идею – использовать вилку с четырех зубцами для изящного накручивания макаронных нитей. С тех пор пасты в обязательном порядке стали присутствовать на дворцовых обедах и начали свое победное шествие по столам иностранных держав. Паста в узком, чисто «макаронном» значении, то многообразии ее сортов поражает. Их около 200, но названия

всех итальянцы знают, как «Ave Maria»: феттучине, ригатони, квадручче, пипе, лингвине, анелли... Фундаментальное различие заключается в пшенице. Зерно твердых сортов растет преимущественно на юге Италии, а зерно мягких сортов предпочитает влажный климат дельты реки По. В этом географическом разделении есть причина исторического предпочтения северянами *pasta secca* (дословно «паста сухая»), а южанами – *pasta fresca* (дословно «паста свежая»). Сухая паста – это, собственно, те твердые хрустящие макароны в пакетах, к которым мы привыкли. А вот со свежей пастой дело обстоит сложнее: аналогов в русских гастрономах не найти. Это домашние макароны из свежесмешанного теста, их едят сразу же после приготовления. Второй принцип классификации пасты – добавки в тесто. Подвид *pasta fresca* – *pasta all'uovo* – делается с добавлением яйца. Макароны получаются приятного желто-охристого цвета и оригинального вкуса. Добавление трав и овощей влияет не столько на вкус, сколько на цвет. Шпинат, например, окрашивает пасту в цвет хаки, перец – в оранжеватый, томат – в краснотерракотовый, а чернила каракатицы – в черный. Девушка не готова к замужеству, если не может приготовить пасту хотя бы 15-ю способами.

Из фруктов самый знаменитый, конечно, уже упомянутый лимон, а также фиги и лакрица (солодка) – не фрукт, правда, но сладость... Пастушеско-рыбачий образ жизни местного населения привел к тому, что в регионе много консервов. Очень популярны сосиски, а среди сыров наиболее известны *provola* и *Monte Poro*.

Из блюд отметим самые экзотичные. Цветы тыквы во фритюре, сардины в мятном соусе, грибные блюда доставят истинное наслаждение гурманам. *Suffritu* (субпродукты с помидорами и пеперончино), *Sagne chine* (лазанья с говядиной, горохом, моцареллой и яйцами), *Mustica* (блюдо на основе соленых мелких морских рыб с пеперончино), Козленок запеченный целиком с картофелем, горохом и артишоками – блюда менее экзотичные, но не менее вкусные. В самой оригинальной сладости важную роль играют белые сухие фиги, смешанные с грецкими или миндальными орехами и кожурой апельсина, – их запекают в форме креста, иногда посыпают сахаром или шоколадом или охлаждают, лепят в форме кулака, заворачивают в сухие листья фигового дерева и вновь ставят в духовку.

Производятся различные ликеры и сиропы из лимона, ликер *Cedro* – тоже специфика региона.

Вино *Ciro*, которое предлагалось в дар знаменитым гостям Великой Греции и атлетам – победителям Олимпийских игр, знаменито на весь мир.

И напоследок – меню.

Грибы по-итальянски

600 г грибов, 2–3 ст. л. оливкового масла, 40 г муки, 200 г апельсинового сока, 150 г бульона, зелень, 1 луковица
грибы залить водой, чтобы они были едва покрыты, добавить лук, зелень и 1 ст. л. масла, дать покипеть 30 мин, затем посыпать мукой, полить бульоном и вскипятить. Подавать с гренками, политыми апельсиновым соком.

Панкотто

4 ломтика белого черствого хлеба, 2 зубчика чеснока, щепотка базилика, 4 ст. л. оливкового масла, тертый сыр, соль
Вскипятить 1 л воды, посолить, добавить базилик и чеснок, варить, помешивая, 10 мин. Чеснок вынуть, всыпать мелко нарезанный хлеб, добавить масло, варить 15 мин. Посыпать тертым сыром и дать отстояться 5 мин.

Сальсичче с медом (salsicce al miele)

Свинные сардельки, оливковое масло, 1 стакан коньяка, 4 ст. л. меда

Сардельки проткнуть с разных сторон вилкой, поджарить на оливковом масле на очень маленьком огне. Смешать коньяка и мед. Полить сардельки, увеличить огонь, выпарить жидкость.

Суфле из тыквы (soufflé di Zucca)

4 яйца, 1 кг тыквы, 0.5 л молока, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, тертая цедра 1 апельсина

Мякоть тыквы без кожуры нарезать кубиками, варить 5 мин. в кипящей воде, переложить в горячее молоко, протереть через сито, добавить масло и поставить на огонь непрерывно помешивая, пока нее загустеет. Сняв с огня, добавить сахар, цедру и желтки по одному, перемешать. Взбить белки, осторожно добавить в смесь. Выложить в смазанную маслом форму, выпекать в нагретой до 190 градусов духовке 30 мин.

Грибы по-итальянски

600 г грибов, 2-3 ст. л. оливкового масла, 40 г муки, 200 г апельсинового сока, 150 г бульона, зелень, 1 луковица
грибы залить водой, чтобы они были едва покрыты, добавить лук, зелень и 1 ст. л. масла, дать покипеть 30 мин, затем посыпать мукой, полить бульоном и вскипятить. Подавать с гренками, политыми апельсиновым соком.

Панкотто

4 ломтика белого черствого хлеба, 2 зубчика чеснока, щепотка базилика, 4 ст. л. оливкового масла, тертый сыр, соль
Вскипятить 1 л воды, посолить, добавить базилик и чеснок, варить, помешивая, 10 мин. Чеснок вынуть, всыпать мелко нарезанный хлеб, добавить масло, варить 15 мин. Посыпать тертым сыром и дать отстояться 5 мин.

Сальсичче с медом (salsicce al miele)

Свинные сардельки, оливковое масло, 1 стакан коньяка, 4 ст. л. меда

Сардельки проткнуть с разных сторон вилкой, поджарить на оливковом масле на очень маленьком огне. Смешать коньяка и мед. Полить сардельки, увеличить огонь, выпарить жидкость.

Суфле из тыквы (soufflé di Zucca)

4 яйца, 1 кг тыквы, 0.5 л молока, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, тертая цедра 1 апельсина

Мякоть тыквы без кожуры нарезать кубиками, варить 5 мин. в кипящей воде, переложить в горячее молоко, протереть через сито, добавить масло и поставить на огонь непрерывно помешивая, пока нее загустеет. Сняв с огня, добавить сахар, цедру и желтки по одному, перемешать. Взбить белки, осторожно добавить в смесь.

Выложить в смазанную маслом форму, выпекать в нагретой до 190 градусов духовке 30 мин.

Кампанья

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Так постепенно мы и добрались до кулинарии. Жителей Campania называют листоедами. Но в почете и рыба, в частности, килька. Артишоки с XV–XVI вв. (экстракт используется для ликеров) едят в любых видах.

Лимоны, фундук, каштаны тоже в почете.

Каких-то особенных колбас в регионе, пожалуй, нет, а вот сыры всемирно известны. Mozzarella из буйволиного молока («быть как моццарелла» – значит быть размазней) родилась именно здесь, riavulillo – свежий сыр из коровьего молока, с оливками и пеперончино, хорош жареным. Есть еще сыр provolone del Monaco – можно подумать, что его изобрели монахи, но «Монако» – всего лишь ироничное прозвище некоего доброго хозяина, хорошего человека, но слишком уж любящего утешать вдовушек. Возможно, provolone помогал этой процедуре. Весом в 1.5 и 3 кг, сыр хранится в гротах из туфа 2 года и становится похож на старое вино.

Из блюд отметим Ragù привратника, названное так потому, что только у него есть столько спокойного времени на работе: мясные пластины, в которые завернут сыр, чеснок, семена пиньи, готовятся в жире, томатном соусе и красном вине, потом этим соусом заливаются макароны, а рулетики подаются отдельно.

О пицце даже говорить не станем. Из 20 тыс. пиццерий Италии более 1000 находится в Napoli. Интересно, что pizzaiolo – это мастер выпечки пиццы, а **pizzaiola** – смесь чеснока, петрушки и душицы. Sfogliatelle – неаполитанские творожники. Принято считать, что рецепт этой сладости был создан монахинями Croce di Luca. Конвертики из двух прямоугольных лепешек заполняют творожной массой с различными добавками, украшают кремом, сливками, шоколадом и вишневым мармеладом. Времени на приготовление уходит довольно много, а технология требует знаний, точности и терпения. Только монахини, размеренно чередующие молитвы, посты и гастрономические опыты, могли создать классический вкус sfogliatelle.

Torrone – общенациональная итальянская сладость. Свое название и классическую форму десерт обрел 25 октября 1441 г. В этот день в Napoli состоялась свадьба Maria Visconti и Francesco Sforza.

Отец невесты дал за дочь более чем богатое приданое: драгоценности, большую сумму денег и... всю Cremona в придачу. Чтобы как-то обозначить столь щедрый дар, поварам было дано задание представить символ города (колокольню – torrazzo) в виде гастрономической эмблемы. Это лакомство изначально делалось из меда, яичных белков, жареного миндаля и кунжута. Смесь долго варили на медленном огне, пока она не обретала достаточную вязкость. Классическое сочетание нуги и хрустящих орешков – миндаля, фисташек, фундука и арахиса – иногда дополняется шоколадом, ромом или ликером.

Ликер limoncello – тоже местная знаменитость. А теперь опять вспомним о России, вернее, о Пушкине: «Пьяной горечью Фалерна

Чашу мне наполни, мальчик» – это тоже о Сатурна. Однажды Бахус в обличье грязного оборванца появился перед старым крестьянином Фалерном, жившем на склонах горы Массик. Фалерн был гостеприимен и выставил на стол все, что у него было – молоко, мед, фрукты. Перед уходом Бахус решил отблагодарить крестьянина и превратил молоко в вино.

И несколько рецептов напоследок.

Pizzaiola

800 г спелых, очищенных от кожицы и семян и нарубленных помидоров; 1 мелко нарезанная луковица; 1 толченый зубчик чеснока; 6 ст. л. оливкового масла; пол-ложки сушеной и измельченной душицы; соль; перец

лук и чеснок обжарить в масле до мягкости, не давая подрумяниться; добавить помидоры, посолить, поперчить и тушить 30 мин. Всыпать душицу и тушить еще 10 минут. Перемешать и протереть через сито

Таралли из свиного жира с миндалем (taralli)

40 г дрожжей, 500 г муки, 100 г растопленного свиного жира, соль, 1 ч. л. перца, 100 г миндаля

Развести дрожжи в небольшом количестве воды, смешать со 100 г муки, поставить в теплое место на 1 час. 400 г муки высыпать на доску горкой, сделать сверху углубление, влить растопленный свиной жир, опару, соль, 1 ч. л. перца, замесить мягкое тесто, добавляя теплую воду. Раскатать тесто тонким пластом, нарезать на полоски, сплести и соединить в кольцо; разложить на противне и оставить на 2 часа. В «косички» вставить миндаль, поставить в теплую духовку, увеличить температуру до 160 градусов, выпекать 1 час.

Потроха по-неаполитански

750 г потрохов, 500 г овощей – морковь, лук-порей, сельдерей, лук, картофель, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец, 1 ст. л. оливкового масла, 1-2 ст. л. зелени петрушки, 2-3 ст. л. тертого сыра

потроха варить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь, нарезать тонкими полосками. Овощи нарезать и отварить в бульоне. Добавить потроха, приправить томатной пастой, солью, перцем, смешать с маслом, посыпать зеленью и тертым сыром.

Суфле из роз (soufflé di rose)

200 г молока, 50 г сахара, стручок ванили, 30 г крахмала, 20 г сливочного масла, 4 яйца, 1 белок, 2 ст. л. засахаренных лепестков розы

В холодном молоке развести крахмал, добавить горячее молоко, довести до кипения, непрерывно помешивая, пока не загустеет, сразу снять с огня. Добавить крупно разломанные лепестки, масло и по одному желтки, перемешать. Взбить 5 белков, осторожно добавить в смесь. Выложить в смазанную маслом и обсыпанную сахаром форму, запекать в разогретой до 180 градусов духовке 25 мин.

Таралли из свиного жира с миндалем (taralli)

40 г дрожжей, 500 г муки, 100 г растопленного свиного жира, соль, 1 ч. л. перца, 100 г миндаля

Развести дрожжи в небольшом количестве воды, смешать со 100 г муки, поставить в теплое место на 1 час. 400 г муки высыпать на доску горкой, сделать сверху углубление, влить растопленный свиной жир, опару, соль, 1 ч. л. перца, замесить мягкое тесто, добавляя теплую воду. Раскатать тесто тонким пластом, нарезать на полоски, сплести и соединить в кольцо; разложить на противне и оставить на 2 часа. В «косички» вставить миндаль, поставить в теплую духовку, увеличить температуру до 160 градусов, выпекать 1 час.

Потроха по-неаполитански

750 г потрохов, 500 г овощей – морковь, лук-порей, сельдерей, лук, картофель, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец, 1 ст. л. оливкового масла, 1-2 ст. л. зелени петрушки, 2-3 ст. л. тертого сыра

потроха варить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь, нарезать тонкими полосками. Овощи нарезать и отварить в бульоне. Добавить потроха, приправить томатной пастой, солью, перцем, смешать с маслом, посыпать зеленью и тертым сыром.

Пицца Маргарита

Для теста: 1 кг муки, 600 г теплой воды (лучше минеральной без газа), 25 г свежих дрожжей, 4 ст. л. оливкового масла;

Для начинки: 900 г спелых помидоров, 400 г моццареллы, оливковое масло, базилик, соль

Замесить тесто и оставить подниматься на 2-3 часа. Еще раз вымесить и оставить на 1-1,5 часа. Помидора очистить от кожицы и семян, растолочь и отжать. Тесто тонко раскатать и выложить на противень. Равномерно распределить по нему помидоры, оставляя с краев пустыми по 2 см, сбрызнуть маслом, немного посолить, украсить базиликом. Выпекать в разогретой до 240-260 градусов духовке 10-15 мин. посыпать нарезанным сыром и вернуть в духовку еще на 5 мин.

Суфле из роз (soufflé di rose)

200 г молока, 50 г сахара, стручок ванили, 30 г крахмала, 20 г сливочного масла, 4 яйца, 1 белок, 2 ст. л. засахаренных лепестков розы

В холодном молоке развести крахмал, добавить горячее молоко, довести до кипения, непрерывно помешивая, пока не загустеет, сразу снять с огня. Добавить крупно разломанные лепестки, масло и по одному желтки, перемешать. Взбить 5 белков, осторожно добавить в смесь. Выложить в смазанную маслом и обсыпанную сахаром форму, запекать в разогретой до 180 градусов духовке 25 мин.

Лацио

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Кухня Lazio, как ни странно, совсем не экзотична. Мясо – это говядина, козлятина, ягнятина. Из рыбы и морепродуктов отметим мурену и полипы, креветок и лангустов. Сюда же отнесем улиток. Среди овощей – красный чеснок, полевой цикорий, кабачки, баклажаны, горох, бобы, сладкий перец. Местная

достопримечательность – очень мелкая, «жемчужная» чечевица. Артишоки настолько нежны, что их можно есть сырыми. Эндивий (пунтарелла) семейства цикориевых не встречается, пожалуй, больше нигде. Ее перья нарезают вдоль, замачивают в большом количестве холодной воды на несколько часов и едят с оливковым маслом, уксусом, чесноком и анчоусами. Очень популярна капуста брокколи. Из фруктов хороши арбузы, киви, лесные орехи.

Как и во всей Италии в Лацио существуют особые виды пасты. Это каннеллони (от canne – тростник) – квадраты из теста величиной 4–7 см, свернутые в трубочки, которые фаршируют самыми разными начинками, – и феттуччине.

Из мясных продуктов хороши ветчина из Аричча и вяленые свиные щеки.

Сыры пекорино Романо, fiordilatte, casitta, рикотта, фиордилатте и provola – на любой вкус.

Fettucine al uovo – тонкая лапша с рубленными яйцами, gnocchi alla Romana – картофельные клецки, Saltimbocca (прыгай в рот) – телячий эскалоп, завернутый в ветчину и поджаренный в винном соусе – эти местные блюда, может быть и не слишком знамениты, но очень вкусны. Весьма популярны блюда из требухи, а также бычьих хвостов.

Из алкогольных напитков стоит попробовать ликеры Gentian и Cicciupicchi.

И меню напоследок:

Аспарагус

1200 г аспарагуса, белки 4 яиц, 5 ст. л. оливкового масла, немного уксуса или сока лимона, соль, перец

Побеги аспарагуса выровнять по длине, связать, опустить в кипящую подсоленную воду (должны выступать из воды на 4 пальца) и варить под крышкой 15–20 мин. Когда будет готово, слить воду, развязать и разложить на ткани для просушивания. Взбить белки, постепенно добавляя оливковое масло, потом добавить уксус, посолить и поперчить массу, которая должна оставаться кремообразной. Выложить аспарагус на блюдо по кругу сырыми концами к краю, в центр налить соус.

Овощи по-римски

500 г зеленого горошка, 300 г стручковой фасоли, 2 стебля лука-порея, сливочное и оливковое масло, 2 яичных желтка, сок 1 лимона, соль, черный перец

отварить на слабом огне горошек, фасоль, нарезанный порей, растопить сливочное масло и смешать с оливковым, добавить в отвар. Взбить желтки с соком лимона и щепоткой соли, все тщательно перемешать.

Бычьи хвосты по-вакцинарски (coda alla Vaccinara)

1 кг бычьих хвостов, 100 г сала, большой пучок сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 морковь, 1 красный жгучий перец, соль, перец, 1 стакан сухого белого вина, 500 г помидоров
Нарубить хвосты на куски по 3–4 см, залить холодной водой, отставить на полчаса. Варить 5 мин, выложить на бумажное полотенце. Нарезать сало, половину пучка сельдерея, чеснок, лук, морковь, жгучий перец, обжарить в латке, посолить, поперчить, добавить хвосты, подрумянить их со всех сторон. Влить вино, добавить очищенные от кожицы и семян нарезанные помидоры, тушить

на среднем огне 4 часа, подливая горячую воду. Выложить хвосты в отдельную посуду, накрыть крышкой. Оставшийся в латке соус процедить, снять жир, посолить, поперчить; нарезать половину пучка сельдерея, смешать хвосты, соус и сельдерей, прогреть 10 мин.

Варенье из помидоров (marmellata di pomodori)

500 г красных спелых помидоров, 500 г сахара, 1 лимон, 1 спелое зеленое яблоко

Вымыть помидоры, обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена; измельчить мякоть, выложить в миску, добавить сахар, тертую цедру лимона и его сок; перемешать и оставить на сутки, накрыв салфеткой. Через 24 часа переложить массу в кастрюлю, добавить протертое без кожуры яблоко, перемешать и варить на слабом огне до готовности.

Аспарагус

1200 г аспарагуса, белки 4 яиц, 5 ст. л. оливкового масла, немного уксуса или сока лимона, соль, перец

Побеги аспарагуса выровнять по длине, связать, опустить в кипящую подсоленную воду (должны выступать из воды на 4 пальца) и варить под крышкой 15–20 мин. Когда будет готово, слить воду, развязать и разложить на ткани для просушивания. Взбить белки, постепенно добавляя оливковое масло, потом добавить уксус, посолить и поперчить массу, которая должна оставаться кремообразной. Выложить аспарагус на блюдо по кругу сырыми концами к краю, в центр налить соус.

Овощи по-римски

500 г зеленого горошка, 300 г стручковой фасоли, 2 стебля лука-порея, сливочное и оливковое масло, 2 яичных желтка, сок 1 лимона, соль, черный перец

отварить на слабом огне горошек, фасоль, нарезанный порей, растопить сливочное масло и смешать с оливковым, добавить в отвар. Взбить желтки с соком лимона и щепоткой соли, все тщательно перемешать.

Бычьи хвосты по-ваццинарски (coda alla Vaccinara)

1 кг бычьих хвостов, 100 г сала, большой пучок сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 морковь, 1 красный жгучий перец, соль, перец, 1 стакан сухого белого вина, 500 г помидоров
Нарубить хвосты на куски по 3–4 см, залить холодной водой, отставить на полчаса. Варить 5 мин, выложить на бумажное полотенце. Нарезать сало, половину пучка сельдерея, чеснок, лук, морковь, жгучий перец, обжарить в латке, посолить, поперчить, добавить хвосты, подрумянить их со всех сторон. Влить вино, добавить очищенные от кожицы и семян нарезанные помидоры, тушить на среднем огне 4 часа, подливая горячую воду. Выложить хвосты в отдельную посуду, накрыть крышкой. Оставшийся в латке соус процедить, снять жир, посолить, поперчить; нарезать половину пучка сельдерея, смешать хвосты, соус и сельдерей, прогреть 10 мин.

Варенье из помидоров (marmellata di pomodori)

500 г красных спелых помидоров, 500 г сахара, 1 лимон, 1 спелое зеленое яблоко

Вымыть помидоры, обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена; измельчить мякоть, выложить в миску, добавить сахар, тертую цедру лимона и его сок; перемешать и оставить на сутки, накрыв салфеткой. Через 24 часа переложить массу в кастрюлю, добавить протертое без кожуры яблоко, перемешать и варить на слабом огне до готовности.

Лигурия

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Лигурия – это край трав: именно им отведено особо место в ее кухне. Мясо – это, в основном, телятина, а рыба и морепродукты – морской угорь и сепия, морские гребешки и дельфины, мидии и окуни, креветки и черенки, а также омары, устрицы и кальмары. Малышей анчоусов и сардин едят один раз в году.

Король лигурийской кухни – базилик: *al genovese* – значит, с базиликом. Соусы *agiada* – хлебная мякоть с чесноком, *magro* – зеленые бобы с сыром, чесноком, мятой и оливковым маслом – делают вкусным любое блюдо. Соус песто делают из свежего базилика, чеснока, оливкового масла, орешков пинии и пармезана: все толчется в мраморной ступе деревянным пестиком – отсюда и его название (*pestare* – толочь). Широко используется огуречная трава, на ее цветах даже настаивают уксус, что придает ему голубой цвет. Для начинки для пирогов и фаршированных кабачков и лука используют майоран, тимьян, петрушку, свеклу. *Preboggion* – это пучок диких трав – огуречной травы, свеклы, скороспелой качанной капусты, салата и кандыка, – придающий особый вкус блюдам.

Много блюд из нута, известного у нас еще и как турецкий или бараний горох. Последнее название дано ему из-за сходства по форм с головой барана.

Хороши также груши и грецкие орехи. Кстати, некий лигуриец *Francesco Leonardo Romano*, став поваром Екатерины Великой, завез оливковое масло в Россию и научил его применять.

Своих особых колбас и сыров в Лигурии мало, а из блюд отметим *Cima* – это телятина, начиненная яйцами и овощами. *Burridda* – морской угорь или сепия с грибами, сельдереем и грецкими орехами. *Carpon magro* – отварная рыба с яйцами и овощами. Фаршированные анчоусы тоже хороши. В Сан-Ремо есть своя пицца *sardenaira* – чуть выше и без сыра, но с анчоусами. Очень хороша рыбацкая лепешка *фокачча* – она всегда была настолько популярна, что ее даже использовали на причастии. На Рождество пекут кулич *пандольче* на розовой воде с фруктами, а вот на Пасху – пирог с артишоками, листовой свеклой, рикоттой, яйцами и травами: по правилам в нем должно быть 33 слоя теста. В *Дольчеаква* есть и свой гастрономический "сувенир" – *микетте*, что-то вроде печенья оригинальной формы. Согласно легенде, маркиз Дория пользовался правом первой ночи весьма охотно, а иногда и уступал его своим друзьям и гостям. Наконец девушкам это надоело и они, зная, что маркиз не только сладострастник, но и сладкоежка, приготовили новый вид сладостей, на местном диалекте называющихся наиболее важной в ходе первой брачной ночи части женского тела и имеющих

соответствующую форму, и преподнесли их маркизу. Тому печенье понравилось, и он согласился принимать его в дар вместо невесты. В **Lavagna** стоит попасть 14 августа – в праздник Торты Деи Фески, когда проходит конкурс на самый большой торт, который потом все съедают.

Оригинален ликер Latte di Lumaca – «Молоко улитки». А из вин стоит отметить Чинкветерре, Шаккетра и Верментино.

И меню напоследок.

Нут в соусе дзимино (ceci a zimino)

250 г нута, 300 г свекольной ботвы, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 250 г помидоров, 1 ст. л. томатной пасты, соль

Нут замочить на ночь. Откинуть на дуршлаг, промыть, переложить в сотейник, залить большим количеством воды, варить 2 часа (нут не должен развариться), откинуть на дуршлаг, сохранив полстакана отвара, протереть нут в ладонях, чтобы отшелушить шкурку.

Отварить свекольную ботву, мелко нарезать. Мелко нарезать лук, сельдерей. Отдельно мелко нарезать помидоры, очищенные от кожицы и семян. В глубокой сковороде обжарить на среднем огне, помешивая, лук и сельдерей, убавить огонь, добавить томатную пасту, помидоры, тушить 10 мин, помешивая. Засыпать нут, влить отвар, тушить 10 мин, добавить ботву, тушить еще 10 мин, посолить, перемешать.

Суп по-генуэзски

4 л воды, 250 г муки, 400 г сухой фасоли, 5 листьев шалфея, 2 зубчика чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, пол-луковицы, 300 г капусты, 500 г картофеля, соль, перец

замочить фасоль на ночь в холодной воде. Процедить, отварить с шалфеем, тертым чесноком и солью, протереть через сито, добавить 0,5 л отвара. Поставить варить, добавив мелко нарезанный и обжаренный в масле лук, нарезанные капусту и картошку. Через 20 мин засыпать муку, постоянно помешивая, и варить еще 30 мин.

Поперчить, разлить по тарелкам, в каждую порцию добавить масло.

Рубец по-генуэзски (cima Genovese)

100 г говяжьего фарша, несколько лавровых листков, полстакана сухого белого вина, 150 г говяжьих мозгов, 150 г зобной железы, поджелудочной железы и спинного мозга телят, 3 яйца, майоран, 100 г лущеного гороха, 1 ст. л. сосновых орешков (пинии или кедра), 50 г тертого пармезана, соль, перец, желудок телят весом около 800 г, соль

На оливковом масле поджарить фарш с лавровыми листочками; влить вино, дать ему выпариться. Снять пленку с говяжьих мозгов, зобной железы, поджелудочной железы и спинного мозга, опустить на 3 сек в кипящую воду, очень мелко нарезать, дать обсохнуть, добавить взбитые яйца, побольше шинкованного майорана, лущеный горох, орешки, пармезан, соль, перец. Добавить фарш, перемешать. Вымыть и очистить желудок, засыпать немного соли, заполнить начинкой, оставляя немного места, зашить, варить не менее 2 часов на маленьком огне, остудить в бульоне, вынуть, положить между двумя тарелками под гнет.

Миндальная паста (pasta al mandorle)

500 г очищенного миндаля, 500 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 2 яйца или 4 желтка, 5 капель миндальной эссенции

0.5 л воды вскипятить, залить миндаль и дать постоять 10 мин. Очистить миндаль от кожицы, обсушить. Растереть с сахарной пудрой и эссенцией, сформировать шарики и выпекать 15 мин.

Рубец по-генуэзски (cima Genovese)

100 г телячьего фарша, несколько лавровых листков, полстакана сухого белого вина, 150 г телячьих мозгов, 150 г зубной железы, поджелудочной железы и спинного мозга телят, 3 яйца, майоран, 100 г лущеного гороха, 1 ст. л. сосновых орешков (пинии или кедра), 50 г тертого пармезана, соль, перец, желудок телят весом около 800 г, соль

На оливковом масле поджарить фарш с лавровыми листочками; влить вино, дать ему выпариться. Снять пленку с телячьих мозгов, зубной железы, поджелудочной железы и спинного мозга, опустить на 3 сек в кипящую воду, очень мелко нарезать, дать обсохнуть, добавить взбитые яйца, побольше шинкованного майорана, лущеный горох, орешки, пармезан, соль, перец. Добавить фарш, перемешать. Вымыть и очистить желудок, засыпать немного соли, заполнить начинкой, оставляя немного места, зашить, варить не менее 2 часов на маленьком огне, остудить в бульоне, вынуть, положить между двумя тарелками под гнет.

Суп по-генуэзски

4 л воды, 250 г муки, 400 г сухой фасоли, 5 листьев шалфея, 2 зубчика чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, пол-луковицы, 300 г капусты, 500 г картофеля, соль, перец

замочить фасоль на ночь в холодной воде. Процедить, отварить с шалфеем, тертым чесноком и солью, протереть через сито, добавить 0,5 л отвара. Поставить варить, добавив мелко нарезанный и обжаренный в масле лук, нарезанные капусту и картошку. Через 20 мин засыпать муку, постоянно помешивая, и варить еще 30 мин. Поперчить, разлить по тарелкам, в каждую порцию добавить масло.

Нут в соусе дзимино (ceci a zimino)

250 г нута, 300 г свекольной ботвы, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 250 г помидоров, 1 ст. л. томатной пасты, соль
Нут замочить на ночь. Откинуть на дуршлаг, промыть, переложить в сотейник, залить большим количеством воды, варить 2 часа (нут не должен развариться), откинуть на дуршлаг, сохранив полстакана отвара, протереть нут в ладонях, чтобы отшелушить шкурку. Отварить свекольную ботву, мелко нарезать. Мелко нарезать лук, сельдерей. Отдельно мелко нарезать помидоры, очищенные от кожицы и семян. В глубокой сковороде обжарить на среднем огне, помешивая, лук и сельдерей, убавить огонь, добавить томатную пасту, помидоры, тушить 10 мин, помешивая. Засыпать нут, влить отвар, тушить 10 мин, добавить ботву, тушить еще 10 мин, посолить, перемешать.

Миндальная паста (pasta al mandorle)

500 г очищенного миндаля, 500 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 2 яйца или 4 желтка, 5 капель миндальной эссенции

0.5 л воды вскипятить, залить миндаль и дать постоять 10 мин. Очистить миндаль от кожицы, обсушить. Растереть с сахарной пудрой и эссенцией, сформировать шарики и выпекать 15 мин.

Ломбардия

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

В Ломбардии очень любят дичь, а также форель, лягушачьи лапки и улиток.

В 1604 г. в кулинарной книге на французском языке впервые приведен рецепт местной горчицы – с цукатами из фруктов. Самый знаменитый рис выращивается тоже здесь.

Арбуз тоже в числе лакомств местной кухни, равно как и мармелад из красного лука.

Violin – горная выдержанная ветчина, bresaola – жирная соленая колбаса из мяса взрослого быка с чесноком, есть и колбаса из свиньи, живущей на земле, с темным мясом, в ее же кишках, Грудинка, сушеная между двумя досками, весьма пикантна. Козлятина с перцем, чесноком и петрушкой или с зернами апельсина, или с маком, или с шафраном, лепестками роз и мирта, орехами и медом – это уже просто экзотика. Гусиная колбаса в коже с шеи, ароматизированная чесноком и выдержанным вином (варится около часа при 80 градусах С и оставляется остывать в воде), Куц – мясо взрослого барана, нарезанное кусочками и не слишком ароматизированное, медленно варящееся в собственном жире, а потом законсервированное в глиняном горшке – все это местные деликатесы.

Gorgonzola – сыр с травами и зеленовато-голубой плесенью, talegio – мягкий коровий сыр, bagoss – сыр, выдержанный 18 месяцев; по преданию, снял боли у уставшего и раненного Гарибальди.

Среди типичных местных блюд стоит отметить: различные виды поленты, тушеный кролик, дичь в красном вине с гарниром из белых грибов, форель, картофельные лепешки, кукурузный пирог или сыр с пивом. По местной шутке, хорошая котлета по-милански называется котлетой по-милански, а плохая котлета по-милански – внским шницелем. Sbrisolona вовсе не соленая – это сладость из муки с миндалем, сахаром, яйцом и маком.

Знаменитый panettone – рождественский кекс, нам напоминающий пасхальный кулич, был изобретен поваром Карла V, но родился при дворе Ludovico Moro. Поджаристая булочка с изюмом, цукатами и шоколадной крошкой, обмазанная кремом и политая сверху шоколадным сиропом, появилась примерно в XV в. в результате жуткого недоразумения. Ludovico Moro, правитель Milano, давал грандиозный обед по случаю Рождества. Главный повар постарался на славу – готовил 2 суток кряду. Неудивительно, что не отрываясь от 7 главных блюд, он не уследил за сладким, которое к его ужасу подгорело. Тут поваренок Тони предложил печенье, которое он сделал из остатков для своей семьи. У шефа выбора не оставалось. Аляповатые булочки, пахнущие цукатами и жирные от масла, были поданы благородным гостям. Когда главный повар услышал из залы крики «автора на сцену», он дал мальчишке подзатыльник и подтолкнул его отвечать за свое произведение. Каково же было его удивление, когда на следующий день поваренок был назначен главным кондитером герцогского двора, а вся аристократия жадно поедала «хлеб Тони» – pan del Toni.

Есть и другая легенда. Говорят, что своим совершенством panettone обязан любви кавалера Ughetto к прекрасной Adalgisa, дочери кондитера. Стремясь почаще видеть возлюбленную, Ughetto заказал кондитеру богатый и сладкий кекс, к которому предъявлял все новые требования - на масле, а не на маргарине, без консервантов, с изюмом, высушенным естественным путем... Кондитер, не желая потерять выгодный заказ, усовершенствовал каждый раз свой рецепт, пока Ughetto не добился взаимности.

Из алкогольных напитков отметим ярко-красный Кампари - настойку на 60 травах, Галлиано - настойку из 80 трав, цветов, корней и ягод с привкусом аниса, ликер из ревеня Rabarbaro Zucca. А еще Козьма Прутков замечал: «Больному дать желудку полезно ревеню».

Cremona - город I в. - здесь родилась знаменитая фруктовая горчица.

И меню напоследок:

Миланский салат с копченой рыбой

125 г рожков или ракушек, 200 г копченой рыбы (но не сельди), 1-2 яблока, 1 стакан нарезанного корня сельдерея, 1 небольшая луковица, 1 ст. майонеза, соль, красный молотый перец
пасту отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Яблоки очистить и мелко нарезать. Из рыбы вынуть кости, нарезать. Пасту, рыбу, яблоки, сельдерей перемешать. Тертый лук смешать с майонезом и этой смесью заправить салат, добавить соль и перец.

Суп «Павия»

4 больших ломтя хлеба, 4 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. л. тертого сыра, 1 л. говяжьего бульона
обжарить хлеб на сливочном масле с обеих сторон, положить в тарелки, аккуратно выпустить на них по яйцу, сверху - ложку сыра. Довести бульон до кипения и осторожно разлить по тарелкам.

Сальми из зайца по-ломбардски с шоколадом (lepre in salmi alla Lombarda)

1 морковь, 3 луковицы, 1 стебель сельдерея, 1 острый красный перец, ягоды можжевельника, 1 лавровый лист, тимьян, майоран, 0.5 л сухого красного вина, соль, заяц, 4 ст. л. сливочного масла, 50 г грудинки, 4 ст. л. сала, заячья печенка, 0.25 стакана граппы, 25 г горького шоколада
Нарубить морковь, 2 луковицы, стебель сельдерея, перец, смешать в большой миске, добавить ягоды можжевельника, лавровый лист, тимьян, майоран и сухое красное вино, посолить. Замочить зайца в смесь и мариновать 48 часов, временами переворачивая. В латке растопить сливочное масло, нарезанную грудинку и обжарить в этом 1 луковицу. Положить в латку зайца и подрумянить со всех сторон. Добавить маринад, тушить на сильном огне до выпаривания жидкости. Залить зайца водой, тушить на маленьком огне 3 часа, вынуть зайца, поставить в теплое место; образовавшийся соус протереть через сито, посолить, добавить сало, заячью печенку, граппу, шоколад; на медленном огне довести до однородной смеси. Прогреть зайца в соусе 5 мин.

Фруктовая горчица (mostarda di frutta)

900 г сахара, 2 яблока, 3 груши, половину слегка недозрелой груши, 10 желтых слив, 8 красных слив, 3 персика, 4 инжира, цукаты, 0.5 л сухого белого вина, 30 г сухой горчицы,

В 1 л воды добавить сахар и поставить на слабый огонь; когда закипит, убавить огонь и варить 15 мин. Вымыть и очистить яблоки, груши, сливы, персики, инжир, цукаты, крупные фрукты нарезать; положить в сироп, добавить вино, варить до мягкости; всыпать горчицу, постоянно помешивая, продолжать варить 5 мин. Разложить фрукты в банки, залить сиропом, остудить, закрыть крышками. Готова через 2 месяца.

Десерт из каштанов (dolce di castagne)

1 кг каштанов, 0.75 л молока, 100 г порошка какао, немного ванилина, 300 г 30% сливок, 150 г цукатов, 50 г очищенных орехов, 150 г сахара, 3 ст. л. воды

Крест на крест надрезать скорлупу каштанов, отварить, затем снять скорлупу и кожицу, положить в кастрюлю, добавить молоко, 50 г какао, ванилин, варить 20 мин; выстелить форму пищевой пленкой, измельчить каштаны (кроме 10 штук для украшения) до состояния пюре, 3/4 которого выложить в форму; взбить сливки, крупно нарезать цукаты и орехи, смешать со взбитыми сливками, добавить немного ванилина; выложить в форму, покрыть оставшейся частью пюре, поставить в холодильник на 3-4 часа; разогреть в отдельной кастрюле сахар, 50 г порошка какао и 3 ст. л. воды; покрыть десерт глазурью, украсить взбитыми сливками и каштанами.

Миланский салат с копченой рыбой

125 г рожков или ракушек, 200 г копченой рыбы (но не сельди), 1-2 яблока, 1 стакан нарезанного корня сельдерея, 1 небольшая луковица, 1 ст. майонеза, соль, красный молотый перец пасту отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Яблоки очистить и мелко нарезать. Из рыбы вынуть кости, нарезать. Пасту, рыбу, яблоки, сельдерей перемешать. Тертый лук смешать с майонезом и этой смесью заправить салат, добавить соль и перец.

Суп «Павия»

4 больших ломтя хлеба, 4 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. л. тертого сыра, 1 л. говяжьего бульона
обжарить хлеб на сливочном масле с обеих сторон, положить в тарелки, аккуратно выпустить на них по яйцу, сверху - ложку сыра. Довести бульон до кипения и осторожно разлить по тарелкам.

Сальми из зайца по-ломбардски с шоколадом (lepre in salmi alla Lombarda)

1 морковь, 3 луковицы, 1 стебель сельдерея, 1 острый красный перец, ягоды можжевельника, 1 лавровый лист, тимьян, майоран, 0.5 л сухого красного вина, соль, заяц, 4 ст. л. сливочного масла, 50 г грудинки, 4 ст. л. сала, заячья печенка, 0.25 стакана граппы, 25 г горького шоколада

Нарубить морковь, 2 луковицы, стебель сельдерея, перец, смешать в большой миске, добавить ягоды можжевельника, лавровый лист, тимьян, майоран и сухое красное вино, посолить. Замочить зайца в смесь и мариновать 48 часов, временами переворачивая. В латке растопить сливочное масло, нарезанную грудинку и обжарить в этом 1 луковицу. Положить в латку зайца и подрумянить со всех сторон. Добавить маринад, тушить на сильном огне до выпаривания жидкости. Залить зайца водой, тушить на маленьком огне 3 часа, вынуть зайца, поставить в теплое место; образовавшийся соус

протереть через сито, посолить, добавить сало, заячью печенку, граппу, шоколад; на медленном огне довести до однородной смеси. Прогреть зайца в соусе 5 мин.

Крем из маскарпоне с амаретто

2 стручка ванили, 450 г маскарпоне (сливочного сладкого творога), 150 г сахара, 200 г черного винограда, 200 г зеленого винограда, 6 ст. л. амаретто, 4 миндальных ореха
смешать мякоть ванили с маскарпоне и 2 ст. л. сахара, разложить по формам и охлаждать 4 часа. Виноградины разрезать пополам и вынуть косточки, смешать с амаретто и 2 ст. л. сахара, оставить на 5 мин. Скалку обернуто фольгой и положить на бумагу для запекания. Расплавить оставшийся сахар с 3 ст. л. воды, полить скалку и дать застыть, потом отделить карамель. Опрокинуть охлажденный крем на тарелки, украсить карамелью и миндалем, вокруг разложить виноград.

Марке

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

В краю гениев, конечно, найдется, чем полакомиться. Много блюд из перепелов и телятины. Морские петушки и другие моллюски, голубая рыба, каракатицы, да и вообще много рыбы украшает меню, что не удивительно для приморского региона.

Более удивительно, что тут много грибов, причем не только «цивилизованных» - таких, как шампиньоны или трюфели, а обычных вешенок, лисичек, опят. Зато необычен хлеб из фиговой (инжирной) муки.

Вишня, терн, айва, фиги – эти фрукты здесь в изобилии. Мед дубовый и подсолнуховый – тоже, хорош и крем из розовых лепестков.

Мягкая колбаса чаусколо - жирная, с перцем, чесноком, мускатным орехом и белым вином легко намазывается на хлеб.

Сыр *sasciotta* очень хорош, а *fossa* – сыр «ямный» или даже «могильный» (так переводится его название) не должен вас пугать: просто в туфе устроены ямы-кувшины, дно которых выстлано соломой. На дне – сыры, а горловины засыпаны песком. Делают сыры весной и выдерживают в хорошо проветриваемых помещениях до конца июля. Потом в холщевых мешках снова складывают в ямы до дня св. Екатерины – 26 ноября.

Brodetto d'Ancona – рыбная похлебка-рагу из 13 сортов рыбы и морепродуктов – по числу участников Тайной Вечери – ритуальная трапеза. *Olivette* – это совсем не оливки, а маленькие кусочки телятины, приготовленные в белом вине. Запеченные улитки, Пресные лепешки, полента с луговыми грибами, лисичками, вешенками в рыбном соусе – местные деликатесы.

Turchetto – горячий горький кофе, черный ром, лимон – тоже местная «изюминка».

Самый "сладкий" карнавал, где с балконов в толпу кидают горстями конфеты, проходит в **Fano**. Возглавляет шествие чучело Волона – "дающий воздух" на местном диалекте, которое в Жирный вторник сжигается в громадном костре на центральной площади.

Анисовый ликер *Mistra* напомнит о чуть ли не основном аромате кухни региона Марке.

И меню напоследок.

Фаршированные оливки по-асколански (*olive ripiene all'ascolana*)

4 дюжины соленых оливок, 100 г телятины, 100 г свинины, 50 г курятины или ягнятины, 1 пучок петрушки, горсть черствой мякоти хлеба, бульон, оливковое масло, соль, перец, вино, 1 ст. л. томатной пасты, 50 г вареной свиной колбасы или ветчины, 2 ст. л. тертого сыра, немного мускатного ореха, 2 яйца, мука, панировочные сухари

Разрезать оливки настолько, чтобы можно было вынуть косточку. Нарезать кубиками телятину, свинину, курятину. Мелко нарезать петрушку. Размочить мякоть хлеба в небольшом количестве бульона. Обжарить в оливковом масле мясо, посолить, поперчить, сбрызнуть вином и, когда оно выпарится, добавить бульон, в котором растворена томатная паста, тушить 30 мин, часто помешивая. Промолоть дважды мясо, добавив петрушку и колбасу; выложить в глиняную посуду, добавить хлебный мякиш, тертый сыр, мускат, взбитое яйцо. Перемешать, наполнить смесью оливки и закрыть их. В муку добавить взбитое яйцо, соль и панировочные сухари, обвалить и обжарить оливки.

Бродетто по-анконски

1,5-2 кг рыбы и морепродуктов 13 сортов, 700 г помидоров, петрушка, 2 головки чеснока, 1 луковица, 0,5 ст. оливкового масла, хлеб ломтями, 0,5 ст. винного уксуса, соль, перец
в большой глиняный горшок налить оливковое масло, обжарить в нем лук и чеснок. Влить уксус, увеличить огонь и дать уксусу выпариться. Добавить помидоры и тушить еще 10-15 мин. Начать закладывать очищенную, вымытую и обсушенную рыбу в зависимости от времени ее приготовления, посолить, поперчить. Подсушить в духовке хлеб, натереть чесноком, сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить. Разложить хлеб по тарелкам и залить горячим супом.

Винчиграсси (vincisgrassi)

400 г куриных пупков и печенок, 200 г зобных желез теленка, 1 стакан бульона, 250 г сливочного масла, 1 морковь, 250 г костного мозга, 1 луковица, 6 стол. ложек пармезана, 50 г шпика, 3 стакана молока, вино марсала, тертый мускатный орех, 2 ст. л. томатной пасты, 100 г пшеничной муки, 350 г муки-крупчатки из твердой пшеницы, 5 яиц, полстакана сухого белого вина, перец, соль, белые трюфели

Мелко нарезать шпик, растопить в сотейнике, добавить 80 г сливочного масла, разрезанные пополам лук и морковь. Обжарить овощи до мягкости и вынуть. Добавить куриные мелко нарезанные желудки, обжарить и потушить, добавляя белое вино. Когда все вино выпарится, добавить томатную пасту, разведенную бульоном. Посолить, поперчить и тушить на маленьком огне 2 часа, добавляя молоко – 2,5 стакана. Отварить за это время зобную железу и мозг, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. За полчаса до готовности соуса добавить в него зобную железу и мозг, перемешать. В самом конце добавить куриную печенку. Приготовить лазанью: смешать 50 г муки с крупчаткой, добавить 50 г сливочного масла, 50 г марсалы, яйца и соль, хорошо вымесить и тонко раскатать. Нарезать на полоски шириной 10 см и длиной в форму для запекания. Отварить полоски до полуготовности в большом количестве подсоленной воды. Переложить в холодную воду, промыть и обсушить на полотенце. Из 40 г муки, 50 г сливочного масла, мускатного ореха, соли, перца и полстакана молока приготовить соус бешамель. Смазать форму для запекания маслом и выкладывать слоями – лазанья, бешамель, тертый пармезан, мясной соус с кусочками сливочного масла. Поставить на 6 часов в прохладное место, а затем в духовку при 200 градусах для подрумянивания, потом полить растопленным маслом.

Беккуте

Корица, 100 г кукурузной муки, 50 г сушеных фиг, 50 г грецких орехов, 50 г миндаля, 50 г орешков пинии или кедра, оливковое масло, 50 г изюма без косточек, 1,5 ст. л. сахара, соль, перец

Замочить на полчаса изюм в теплой воде. Подержать миндаль и орехи в кипящей воде и очистить от кожицы. Измельчить фиги и хорошо отжатый изюм. На доску высыпать горкой муку, влить в углубление несколько ст. л. оливкового масла, добавить сухофрукты и орехи, сахар, немного соли и перца. Все тщательно вымесить, добавляя понемногу кипящую воду, пока не получится достаточно мягкое тесто. Сформировать шарики, приплюснуть и выложить на смазанный оливковым маслом противень. Выпекать в разогретой до 150 градусов С духовке 10-15 мин.

Фаршированные оливки по-асколански (olive ripiene all'ascolana)

4 дюжины соленых оливок, 100 г телятины, 100 г свинины, 50 г курятины или ягнятины, 1 пучок петрушки, горсть черствой мякоти хлеба, бульон, оливковое масло, соль, перец, вино, 1 ст. л. томатной пасты, 50 г вареной свиной колбасы или ветчины, 2 ст. л. тертого сыра, немного мускатного ореха, 2 яйца, мука, панировочные сухари

Разрезать оливки настолько, чтобы можно было вынуть косточку. Нарезать кубиками телятину, свинину, курятину. Мелко нарезать петрушку. Размочить мякоть хлеба в небольшом количестве бульона. Обжарить в оливковом масле мясо, посолить, поперчить, сбрызнуть вином и, когда оно выпарится, добавить бульон, в котором растворена томатная паста, тушить 30 мин, часто помешивая. Промолоть дважды мясо, добавив петрушку и колбасу; выложить в глиняную посуду, добавить хлебный мякиш, тертый сыр, мускат, взбитое яйцо. Перемешать, наполнить смесью оливки и закрыть их. В муку добавить взбитое яйцо, соль и панировочные сухари, обвалить и обжарить оливки.

Бродетто по-анконски

1,5–2 кг рыбы и морепродуктов 13 сортов, 700 г помидоров, петрушка, 2 головки чеснока, 1 луковица, 0.5 ст. оливкового масла, хлеб ломтями, 0.5 ст. винного уксуса, соль, перец в большой глиняный горшок налить оливковое масло, обжарить в нем лук и чеснок. Влить уксус, увеличить огонь и дать уксусу выпариться. Добавить помидоры и тушить еще 10–15 мин. Начать закладывать очищенную, вымытую и обсушенную рыбу в зависимости от времени ее приготовления, посолить, поперчить. Подсушить в духовке хлеб, натереть чесноком, сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить. Разложить хлеб по тарелкам и залить горячим супом.

Винчиграсси (vincisgrassi)

400 г куриных пупков и печенок, 200 г зобных желез теленка, 1 стакан бульона, 250 г сливочного масла, 1 морковь, 250 г костного мозга, 1 луковица, 6 стол. ложек пармезана, 50 г шпика, 3 стакана молока, вино марсала, тертый мускатный орех, 2 ст. л. томатной пасты, 100 г пшеничной муки, 350 г муки-крупчатки из твердой пшеницы, 5 яиц, полстакана сухого белого вина, перец, соль, белые трюфели

Мелко нарезать шпик, растопить в сотейнике, добавить 80 г сливочного масла, разрезанные пополам лук и морковь. Обжарить овощи до мягкости и вынуть. Добавить куриные мелко нарезанные желудки, обжарить и потушить, добавляя белое вино. Когда все вино выпарится, добавить томатную пасту, разведенную бульоном. Посолить, поперчить и тушить на маленьком огне 2 часа, добавляя молоко – 2,5 стакана. Отварить за это время зобную железу и мозг, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. За полчаса до готовности соуса добавить в него зобную железу и мозг, перемешать. В самом конце добавить куриную печенку. Приготовить лазанью: смешать 50 г муки с крупчаткой, добавить 50 г сливочного масла, 50 г марсалы, яйца и соль, хорошо вымесить и тонко раскатать. Нарезать на полоски шириной 10 см и длиной в форму для запекания. Отварить полоски до полуготовности в

большом количестве подсоленной воды. Переложить в холодную воду, промыть и обсушить на полотенце. Из 40 г муки, 50 г сливочного масла, мускатного ореха, соли, перца и полстакана молока приготовить соус бешамель. Смазать форму для запекания маслом и выкладывать слоями – лазанья, бешамель, тертый пармезан, мясной соус с кусочками сливочного масла. Поставить на 6 часов в прохладное место, а затем в духовку при 200 градусах для подрумянивания, потом полить растопленным маслом.

Беккуте

Корица, 100 г кукурузной муки, 50 г сушеных фиг, 50 г грецких орехов, 50 г миндаля, 50 г орешков пинии или кедра, оливковое масло, 50 г изюма без косточек, 1,5 ст. л. сахара, соль, перец. Замочить на полчаса изюм в теплой воде. Подержать миндаль и орехи в кипящей воде и очистить от кожицы. Измельчить фиги и хорошо отжатый изюм. На доску высыпать горкой муку, влить в углубление несколько ст. л. оливкового масла, добавить сухофрукты и орехи, сахар, немного соли и перца. Все тщательно вымесить, добавляя понемногу кипящую воду, пока не получится достаточно мягкое тесто. Сформировать шарики, приплюснуть и выложить на смазанный оливковым маслом противень. Выпекать в разогретой до 150 градусов С духовке 10-15 мин.

Молизе

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Молизе – регион хоть и молодой, но со своими кулинарными традициями. Готовят большинство блюд в глиняных горшках. Баранина и ягнятина – основные сорта мяса. Во второе воскресенье августа в Капракотта проводится праздник баранины, хотя название городка переводится как «вареная коза». В почете также зайчатина.

Естественно, в меню представлены и рыба и морепродукты, в частности анчоусы, кальмары, моллюски, крабы, морские улитки. Баклажаны, гигантский белый сельдерей и лук – основные растительные продукты. В день св. ап. Петра и Павла 29 июля в Isernia проходит луковый фестиваль – лук, купленный на этом празднике обладает целительной силой. А еще популярны бобы, фасоль и артишоки.

Большой популярностью пользуются грецкие орехи и миндаль. Хороши *torcinelli* – вид колбасы, бараньи кишки, набитые печенью, зобной железой и крутыми яйцами. *Sanguinati* – колбаса из свиной крови, толченых сухарей, апельсиновой цедры, изюма, петрушки, жгучего перца и чеснока – вполне достойный внимания местный деликатес. Как и *soppressata* – колбаса, внутри которой жир выложен так, что на срезе получается рисунок в виде звезды или креста.

Сыр *iuncata* – это почти творог из овечьего молока – с него принято начинать завтрак в праздник Вознесения. Есть и местная разновидность моццареллы, только называть ее следует фиор ди латте, чтобы не обидеть сыроваров.

Полента – с мясным соусом или с медом – основная пища региона. *Polenta maritata* – ломтики застывшей поленты обжаривают в оливковом масле с чесноком, выкладывают слоями, чередуя с

красной фасолью с острым красным перцем, и запекают в духовке. Хороши также суп из молодой крапивы с помидорами и сырнй суп. Местная сладость – панеттончино ди маис – это кекс из кукурузной муки с шоколадом.

Из вин стоит попробовать Битерно и Пентро ди Изерния.

И напоследок меню.

Фаршированный лук

6 средних луковиц, 1 булочка (100 г), 50 г ветчины или вареной колбасы, 1 яйцо, 1 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. мелко нарезанной петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахарного песка, 0.5 стакана мясного бульона, соль, перец
Булку размочить и смешать с мелко порезанной ветчиной; из луковиц вынуть середину, мелко ее нарезать, добавить фарш, яйцо, петрушку и сыр, посолить, поперчить. Наполнить смесью луковицы и выложить их в смазанную маслом глубокую сковороду. Отдельно обжарить масло с сахаром, добавить бульон, залить смесью луковицы, тушить на слабом огне 40 мин.

Суп Здоровье (zuppa santu')

2 л куриного бульона, 200 г постного телячьего фарша, 100 г отварных куриных потрошков, сливочное масло, мука, 100 г мягкого сыра, тертый пармезан, тертый овечий сыр, маленькие гренки, 1 яйцо, соль, перец

смешать фарш с 1 ст. л. пармезана, яйцом, солью и перцем. Сделать маленькие – диаметром не более 1 см – фрикадельки, обвалить в муке и обжарить на сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить фрикадельки и нарезанные потроха. Когда суп будет готов, в тарелки разложить гренки и кусочки мягкого сыра, залить супом и посыпать смесью тертого овечьего сыра и пармезана.

Фритто-мисто «с гребешками и лапками» (fritto misto)

200 г зобной железы теленка, 200 г телячьих мозгов, 200 г костного мозга, 100 г петушиных гребешков, 12 лягушачьих лапок, 2 цуккини, 1 баклажан, 4 яйца, 6 цветков цуккини, 6 шляпок шампиньонов, 250 г вареной курицы, 1 ч. л. нарезанной петрушки, 500 г толченых сухарей, 1 л молока, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г манной крупы,

Нарезать на ломтики и обвалить в муке железу, мозги, гребешки, лягушачьи лапки; нарезать толстыми полосками цуккини и баклажан (предварительно посоленный, отстоявшийся, промытый и обсушенный), цветки и шляпки окунуть во взбитое яйцо и обвалить в сухарях; стряхнуть лишние крошки и выложить все на поднос. Курицу измельчить, добавить петрушку, 300 г толченых сухарей, яйцо, все перемешать; сформировать шарики, обвалить в муке, окунуть во взбитое яйцо, обвалить в сухарях, выложить на поднос. В сотейник влить молоко, добавить сахар, масло, довести до кипения; постепенно всыпать манную крупу, постоянно помешивая, варить (тоже постоянно помешивая) 20 мин; выложить слоем 2 см в посуду, смазанную маслом, дать застыть, нарезать на треугольники, которые обвалить в муке и сухарях, выложить на поднос. Жарить все составляющие отдельно и как можно быстрее, выкладывая каждый подрумяненный кусок на бумажное полотенце.

Кальчунни

Корица, 200 г вареных каштанов, 30 г цитрусовых цукатов, 30 г горького шоколада, 200 г муки, 1 ст. л. миндаля, 2 ст. л. меда, оливковое масло, 30 г рома, 2 яйца, ваниль, 1 ст. л. белого вина, 30 г сахарной пудры

Вымесить тесто из муки, яиц, 1 ст. л. воды, 1 ст. л. оливкового масла и 1 ст. л. вина. Тонко раскатать и вырезать кружки диаметром 7 см. Растолоочь каштаны и смешать их с медом, тертым шоколадом, ромом, корицей, ванилью, тертым миндалем и цукатами. Выложить смесь на тесто, защипнуть сверху и обжарить в большом количестве оливкового масла. Выложить на полотенце, посыпать смесью сахарной пудры с корицей.

Фаршированный лук

6 средних луковиц, 1 булочка (100 г), 50 г ветчины или вареной колбасы, 1 яйцо, 1 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. мелко нарезанной петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахарного песка, 0.5 стакана мясного бульона, соль, перец
Булку размочить и смешать с мелко порезанной ветчиной; из луковиц вынуть середину, мелко ее нарезать, добавить фарш, яйцо, петрушку и сыр, посолить, поперчить. Наполнить смесью луковицы и выложить их в смазанную маслом глубокую сковороду. Отдельно обжарить масло с сахаром, добавить бульон, залить смесью луковицы, тушить на слабом огне 40 мин.

Суп Здоровье (zuppa santu')

2 л куриного бульона, 200 г постного телячьего фарша, 100 г отварных куриных потрошков, сливочное масло, мука, 100 г мягкого сыра, тертый пармезан, тертый овечий сыр, маленькие гренки, 1 яйцо, соль, перец
смешать фарш с 1 ст. л. пармезана, яйцом, солью и перцем. Сделать маленькие – диаметром не более 1 см – фрикадельки, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить фрикадельки и нарезанные потроха. Когда суп будет готов, в тарелки разложить гренки и кусочки мягкого сыра, залить супом и посыпать смесью тертого овечьего сыра и пармезана.

Фритто-мисто «с гребешками и лапками» (fritto misto)

200 г зобной железы теленка, 200 г телячьих мозгов, 200 г костного мозга, 100 г петушиных гребешков, 12 лягушачьих лапок, 2 цуккини, 1 баклажан, 4 яйца, 6 цветков цуккини, 6 шляпок шампиньонов, 250 г вареной курицы, 1 ч. л. нарезанной петрушки, 500 г толченых сухарей, 1 л молока, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г манной крупы,
Нарезать на ломтики и обвалять в муке железу, мозги, гребешки, лягушачьи лапки; нарезать толстыми полосками цуккини и баклажан (предварительно посоленный, отстоявшийся, промытый и обсушенный), цветки и шляпки окунуть во взбитое яйцо и обвалять в сухарях; стряхнуть лишние крошки и выложить все на поднос. Курицу измельчить, добавить петрушку, 300 г толченых сухарей, яйцо, все перемешать; сформировать шарики, обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях, выложить на поднос. В сотейник влить молоко, добавить сахар, масло, довести до кипения; постепенно всыпать манную крупу, постоянно помешивая,

варить (тоже постоянно помешивая) 20 мин; выложить слоем 2 см в посуду, смазанную маслом, дать застыть, нарезать на треугольники, которые обвалять в муке и сухарях, выложить на поднос. Жарить все составляющие отдельно и как можно быстрее, выкладывая каждый подрумяненный кусок на бумажное полотенце.

Кальчунни

Корица, 200 г вареных каштанов, 30 г цитрусовых цукатов, 30 г горького шоколада, 200 г муки, 1 ст. л. миндаля, 2 ст. л. меда, оливковое масло, 30 г рома, 2 яйца, ваниль, 1 ст. л. белого вина, 30 г сахарной пудры

Вымесить тесто из муки, яиц, 1 ст. л. воды, 1 ст. л. оливкового масла и 1 ст. л. вина. Тонко раскатать и вырезать кружки диаметром 7 см. Растолочь каштаны и смешать их с медом, тертым шоколадом, ромом, корицей, ванилью, тертым миндалем и цукатами. Выложить смесь на тесто, защипнуть сверху и обжарить в большом количестве оливкового масла. Выложить на полотенце, посыпать смесью сахарной пудры с корицей.

Пулия

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Три разных кулинарных традиции сошлись в регионе – Foggia, Bari и Lecce. Из мяса стоит отметить ягнятину и козлятину, из рыбы и морепродуктов – устриц (самые большие – в San Cataldo: однажды святой бросил свое кольцо в море, чтобы избежать искушения – это улучшило воду и качество устриц), осьминогов, кильку, угря. Популярны артишоки (кстати, их нельзя варить в керамической или металлической посуде), спаржа, чертополох (репей), цикорий, репа, цветная капуста, ракет-салат – он же дикая горчица, баклажаны, «конкистадорские» помидорчики размером с вишню. Весьма необычны *lampascioni* – мы знаем это растение как гадючий лук или мышинный гиацинт, который расцветает по весне вокруг наших дач, и даже не подозреваем, что он не только съедобен и вкусен, но и весьма полезен – замедляет процесс старения. В почете и фасоль, чечевица, бобы: местные жители гордятся тем, что Геркулес ел бобовый суп дважды в день, а древнеримский поэт Марциал написал: «Ежели бледный стручок в горшке твоём парится красном, Можешь пореже ходить ты к богачам на обед».

Местная паста – «ушки» – *orecchiette*.

Экзотичны и плоды кактуса опунции – индийские фиги. Зато виноград, айва, инжир, дыни, миндаль нам хорошо знакомы. Но чаще на десерт подают редис, фенхель, морковь, сельдерей.

Знамениты *burrata* – эластичный сыр с мягкой сердцевинкой, *casuocavallo* – твердый сыр из коровьего молока в форме головы лошади; после отделения сыворотки его вымачивают в горячей воде, пока масса не станет эластичной, и руками придать нужную форму, а после созревания подают к десерту. Хорош и *canestrato* – овечий сыр.

Отметим и колбаски *capocollo* и *cervellata*, хотя у них и неаппетитные названия (в переводе это «верхушка шеи» и «мозги»). Хлеб с морской солью – тоже местная диковинка. Ну, и перечислим наиболее экзотичные блюда. Малыша осьминога бьют о камень, потом кидают в корзину и долго трясут, чтобы щупальца завились

покруче, а потом уже готовят. Маленьких килек и осьминогов едят живыми с соком лимона. Capriata – это пюре из фасоли с цикорием. Gnummarieddi – рулеты ягнятины с кусочком жира внутри, поджаренные на гриле. Впечатляет бараний желудок, начиненный куриными потрохами, овечьим сыром, яйцами и колбасками и запеченный. Не для слабонервных Ии следующий деликатес: угрей потрошат, кладут в горшок, заливают морской водой и ставят на солнце часов на 5. потом вынимают, поливают оливковым маслом и уксусом и съедают. Понятно, что на жарком пулийском солнце рыба уже не совсем сырая и еще не совсем тухлая, но все же..

Tarallo или taralluccio – это маленькие бисквиты с анисом или лесным фенхелем. Местные марципаны тоже хороши. Под интригующим названием «пальцы апостолов» (дити ди апостоли) скрываются свернутые в трубочку блинчики с творогом, какао порошком и ликером и посыпанные сахарной пудрой.

Из местных вин отметим Алеатико ди Пулья, Саличе Салентино и Роза ди Гольфо. А из ликеров – лимонойло – из лимона и оливок. И напоследок меню.

Маринованные лампашуоли – гадючий лук (lampasciuoli in agro)

500 г лампашуоли, соль, молотый черный перец, уксус, оливковое масло

Очистить от верхних слоев луковицы лампашуоли, замочить на 1-2 дня в холодной воде, часто ее меняя, вынуть из воды и выложить на доньшки на блюдо, слегка придавив. Приправить солью, молотым черным перцем, уксусом и оливковым маслом. Подавать холодными.

Горох и ботва репы по-леччески (piselli e cime di rapa alla leccese)

200 г гороха, 1 кг ботвы репы, 2 ст. л. оливкового масла, 1 острый красный перец, 150 г сухарей

Замочить горох в теплой воде на 12 часов. Отварить в скороварке в необходимом количестве воды 20 мин после начала шипения. Ботву репы отварить в подсоленной кипящей воде 10-15 мин, вынуть, оставив отвар. Разогреть в сковородке оливковое масло с острым красным перцем, добавить сухари, все соединить и готовить 5 мин.

Спеццателле из одуванчиков (spezzatelle)

1 кг цветков одуванчиков, 3 ст. л. оливкового масла, 300 г баранины, 1 ч. л. сухого лукового порошка, 0.5 ч. л. сухого чесночного порошка, 1 помидор, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 0.5 ст. л. сушеного розмарина, 4 яйца, полстакана раскрошенного козьего сыра, 1 стакан тертого пармезана, полстакана нарезанной моццареллы

Вскипятить воду в большой кастрюле. Цветки одуванчиков промыть в нескольких водах, засыпать в кипяток, варить без крышки 5 мин, переложить в очень холодную воду на 30 мин, откинуть на дуршлаг. В большой латке разогреть оливковое масло, подрумянить баранину, нарезанной кубиками, посыпать луковым и чесночным порошком. Добавить одуванчики, очищенный от кожицы и семян нарезанный помидор, петрушку, розмарин, жарить 2 мин. Взбить яйца, добавить сыры, перемешать, залить мясо с одуванчиками. Поставить в духовку при 210 градусах на 45-50 мин. Полить горячим отваром одуванчиков.

Персики с крабами

500 г персиков, 140 г сливок, 220 г крабов, перец, соль

срезать верхушки персиков, вынуть косточки и немного мякоти. Крабов пропустить через мясорубку, добавить мякоть персиков и взбитые сливки. Подготовленным фаршем начинить персики.

Маринованные лампашуоли – гадючий лук (lampasciuoli in agro)

500 г лампашуоли, соль, молотый черный перец, уксус, оливковое масло

Очистить от верхних слоев луковицы лампашуоли, замочить на 1-2 дня в холодной воде, часто ее меняя, вынуть из воды и выложить на доньшки на блюдо, слегка придавив. Приправить солью, молотым черным перцем, уксусом и оливковым маслом. Подавать холодными.

Горох и ботва репы по-леччески (piselli e cime di rapa alla leccese)

200 г гороха, 1 кг ботвы репы, 2 ст. л. оливкового масла, 1 острый красный перец, 150 г сухарей

Замочить горох в теплой воде на 12 часов. Отварить в скороварке в необходимом количестве воды 20 мин после начала шипения. Ботву репы отварить в подсоленной кипящей воде 10-15 мин, вынуть, оставив отвар. Разогреть в сковородке оливковое масло с острым красным перцем, добавить сухари, все соединить и готовить 5 мин.

Спеццателле из одуванчиков (spezzatelle)

1 кг цветков одуванчиков, 3 ст. л. оливкового масла, 300 г баранины, 1 ч. л. сухого лукового порошка, 0.5 ч. л. сухого чесночного порошка, 1 помидор, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 0.5 ст. л. сушеного розмарина, 4 яйца, полстакана раскрошенного козьего сыра, 1 стакан тертого пармезана, полстакана нарезанной моццареллы

Вскипятить воду в большой кастрюле. Цветки одуванчиков промыть в нескольких водах, засыпать в кипяток, варить без крышки 5 мин, переложить в очень холодную воду на 30 мин, откинуть на дуршлаг. В большой латке разогреть оливковое масло, подрумянить баранину, нарезанной кубиками, посыпать луковым и чесночным порошком. Добавить одуванчики, очищенный от кожицы и семян нарезанный помидор, петрушку, розмарин, жарить 2 мин. Взбить яйца, добавить сыры, перемешать, залить мясо с одуванчиками. Поставить в духовку при 210 градусах на 45-50 мин. Полить горячим отваром одуванчиков.

Персики с крабами

500 г персиков, 140 г сливок, 220 г крабов, перец, соль
срезать верхушки персиков, вынуть косточки и немного мякоти. Крабов пропустить через мясорубку, добавить мякоть персиков и взбитые сливки. Подготовленным фаршем начинить персики.

Пьемонт

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Кухня Пьемонта богата мясом: здесь и свинина, и говядина, и баранина, и ослятина, и козлятина. Кстати, и готовят здесь, в отличие от остальной Италии, не на оливковом масле, а на

сливочном и на свином жире. А вот рыбы в меню не очень много, сказывается отсутствие моря.

Рисовая столица Италии тоже здесь – первыми рис стали выращивать монахи основанного в 1123 г. аббатства Santa Maria di Lucedio.

Мировая столица белых трюфелей – в городке Alba; с 1949 г. лучший трюфель проходящей здесь ярмарки преподносят в подарок одному из самых ярких деятелей политики или искусства – среди них были Гарри Трумэн, Уинстон Черчилль, Мэрилин Монро, Никита Хрущев, София Лорен, Альфред Хичкок, Михаил Горбачев. Цветки кабачков и тыквы удивительно нежны во фритюре.

Тешин язык – хлеб длиной до 50 см и шириной 15 см – местная достопримечательность.

Главный производитель лесных орехов – тоже Пьемонт.

Из фруктов хороши груши, абрикосы, персики, яблоки.

Знамениты и местные колбасы. *Bernia* – овечья или баранья колбаса, *Mortadella di fegato* – вареная или копченая колбаса из свиных рубленых потрохов, заправленных красным вином и специями, в кишке. Колбаса и тушенка из ослатины и мелкой дичи тоже есть. *А mula* – это колбаса в форме дыни из говяжьих языков, выдержанных несколько дней в соли, под слоем жира. «Бедная» колбаса делается из смеси мяса и вареного картофеля.

Разнообразны и сыры. Сыр *bra* – сырой полужирный. Сыр *raschera* – типа *bra*, из смеси коровьего, козьего и овечьего молока. Сыр *murazzano* – жирный, из овечьего молока в маленьких формах. Сыр *robiola di Rossaverano* – из смеси коровьего и козлиного (иногда овечьего) молока, без корки, в формах не более 400 гр.

Теперь перейдем к блюдам. *Agnolotti* – это тип пельменей, иногда с трюфелем, *Ravioles* – тип галушек с сыром, *Vagna caoda* – это свежие овощи (прежде всего садовый чертополох), которые макают в горячий соус из оливкового масла, чеснока и анчоусов; *finanziera* – блюдо из говяжьих мозгов и зубной железы, петушиных гребешков с куриной печенью, грибами, овощами, чесноком, марсалой и уксусом (почему-то этот набор продуктов у меня не вызывает ассоциаций с финансами – в отличие от названия блюда). На сладкое можно попробовать *panna cotta* – топленые сливки, тип молочного пудинга со жженым сахаром. *Mustaccioli* имеют удивительно тонкий и аппетитный аромат корицы, гвоздики и лимона. Они издавна считается отличным дополнением к самому зимнему напитку – глинтвейну, который хорошо согревает в рождественские ночи: их рецепт веками бережно хранили сестры монастыря Сан Карло. Тесто перемешивали с медом, фруктами, специями, теплым вином и лесными орешками. Затем выпекали достаточно тонкий корж, который специальной деревянной формой делили на ромбики. Готовая выпечка по полгода хранилась в деревянных корзинах, превращаясь в хрустящие сухарики с сильным специфическим ароматом.

В 1557 г. *Emanuele Filiberto*, служивший при дворе в Мадриде, привез шоколад в Torino. В начале XVIII в. утром пили кофе, жидкий шоколад и молоко – *bicerin*. В XIX в. его научились хранить в металлических банках, а также делать шоколадные яйца. На карнавале 1867 г. впервые была испробована *Giandua* – мягкая смесь какао, молока и лесных орехов (*Giandua* – это пьемонтская маска комедии *del arte* в труппе).

Вермут – в частности, Punt e Mes – тоже местное изобретение. А еще вино Асти. Это о нем писал Мандельштам:

Я пью, но еще не придумал,

Из двух выбираю одно:

Веселое Асти Спуманте

Иль Папского замка вино...

И меню напоследок.

Филе по-пьемонтски

500-600 г говяжьего филе, оливковое масло, 1 лимон, соль нарезать филе тончайшими ломтиками, полить лимонным соком, оливковым маслом, посолить, поперчить. Подавать сырым.

Боллито-мисто «от морды до хвоста» (bollito misto)

половина курицы, 1 кг говяжьей мякоти, 1 телячий язык, 1 говяжий хвост, 1 говяжья мозговая кость, 4 средних картофелины, 2 средних луковицы, 1 корень сельдерея, 1 лавровый лист, несколько горошин черного перца

Крупно нарезанные курицу, мякоть, язык, хвост и кость залить водой, на среднем огне довести до кипения, периодически снимая пену; посолить, добавить целиком очищенные картофелины, лук, сельдерей, лавровый лист и перца варить на слабом огне 1,5-2 часа; бульон процедить и подать отдельно; мясо и овощи выложить на блюдо.

Фритто-мисто «с гребешками и лапками» (fritto misto)

200 г зубной железы теленка, 200 г телячьих мозгов, 200 г костного мозга, 100 г петушиных гребешков, 12 лягушачьих лапок, 2 цуккини, 1 баклажан, 4 яйца, 6 цветков цуккини, 6 шляпок шампиньонов, 250 г вареной курицы, 1 ч. л. нарезанной петрушки, 500 г толченых сухарей, 1 л молока, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г манной крупы,

Нарезать на ломтики и обвалить в муке железу, мозги, гребешки, лягушачьи лапки; нарезать толстыми полосками цуккини и баклажан (предварительно посоленный, отстоявшийся, промытый и обсушенный), цветки и шляпки окунуть во взбитое яйцо и обвалить в сухарях; стряхнуть лишние крошки и выложить все на поднос. Курицу измельчить, добавить петрушку, 300 г толченых сухарей, яйцо, все перемешать; сформировать шарики, обвалить в муке, окунуть во взбитое яйцо, обвалить в сухарях, выложить на поднос. В сотейник влить молоко, добавить сахар, масло, довести до кипения; постепенно всыпать манную крупу, постоянно помешивая, варить (тоже постоянно помешивая) 20 мин; выложить слоем 2 см в посуду, смазанную маслом, дать застыть, нарезать на треугольники, которые обвалить в муке и сухарях, выложить на поднос. Жарить все составляющие отдельно и как можно быстрее, выкладывая каждый подрумяненный кусок на бумажное полотенце.

Десерт из каштанов (dolce di castagne)

1 кг каштанов, 0.75 л молока, 100 г порошка какао, немного ванилина, 300 г 30% сливок, 150 г цукатов, 50 г очищенных орехов, 150 г сахара, 3 ст. л. воды

Крест на крест надрезать скорлупу каштанов, отварить, затем снять скорлупу и кожицу, положить в кастрюлю, добавить молоко, 50 г какао, ванилин, варить 20 мин; выстелить форму пищевой пленкой, измельчить каштаны (кроме 10 штук для украшения) до состояния пюре, 3/4 которого выложить в форму; взбить сливки,

крупно нарезать цукаты и орехи, смешать со взбитыми сливками, добавить немного ванилина; выложить в форму, покрыть оставшейся частью пюре, поставить в холодильник на 3-4 часа; разогреть в отдельной кастрюле сахар, 50 г порошка какао и 3 ст. л. воды; покрыть десерт глазурью, украсить взбитыми сливками и каштанами.

Филе по-пьемонтски

500-600 г говяжьего филе, оливковое масло, 1 лимон, соль нарезать филе тончайшими ломтиками, полить лимонным соком, оливковым маслом, посолить, поперчить. Подавать сырым.

Боллито-мисто «от морды до хвоста» (bollito misto)

половина курицы, 1 кг говяжьей мякоти, 1 телячий язык, 1 говяжий хвост, 1 говяжья мозговая кость, 4 средних картофелины, 2 средних луковицы, 1 корень сельдерея, 1 лавровый лист, несколько горошин черного перца

Крупно нарезанные курицу, мякоть, язык, хвост и кость залить водой, на среднем огне довести до кипения, периодически снимая пену; посолить, добавить целиком очищенные картофелины, лук, сельдерей, лавровый лист и перца варить на слабом огне 1,5-2 часа; бульон процедить и подать отдельно; мясо и овощи выложить на блюдо.

Фритто-мисто «с гребешками и лапками» (fritto misto)

200 г зубной железы теленка, 200 г телячьих мозгов, 200 г костного мозга, 100 г петушиных гребешков, 12 лягушачьих лапок, 2 цуккини, 1 баклажан, 4 яйца, 6 цветков цуккини, 6 шляпок шампиньонов, 250 г вареной курицы, 1 ч. л. нарезанной петрушки, 500 г толченых сухарей, 1 л молока, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г манной крупы,

Нарезать на ломтики и обвалить в муке железу, мозги, гребешки, лягушачьи лапки; нарезать толстыми полосками цуккини и баклажан (предварительно посоленный, отстоявшийся, промытый и обсушенный), цветки и шляпки окунуть во взбитое яйцо и обвалить в сухарях; стряхнуть лишние крошки и выложить все на поднос. Курицу измельчить, добавить петрушку, 300 г толченых сухарей, яйцо, все перемешать; сформировать шарики, обвалить в муке, окунуть во взбитое яйцо, обвалить в сухарях, выложить на поднос. В сотейник влить молоко, добавить сахар, масло, довести до кипения; постепенно всыпать манную крупу, постоянно помешивая, варить (тоже постоянно помешивая) 20 мин; выложить слоем 2 см в посуду, смазанную маслом, дать застыть, нарезать на треугольники, которые обвалить в муке и сухарях, выложить на поднос. Жарить все составляющие отдельно и как можно быстрее, выкладывая каждый подрумяненный кусок на бумажное полотенце.

Десерт из каштанов (dolce di castagne)

1 кг каштанов, 0.75 л молока, 100 г порошка какао, немного ванилина, 300 г 30% сливок, 150 г цукатов, 50 г очищенных орехов, 150 г сахара, 3 ст. л. воды

Крест на крест надрезать скорлупу каштанов, отварить, затем снять скорлупу и кожицу, положить в кастрюлю, добавить молоко, 50 г какао, ванилин, варить 20 мин; выстелить форму пищевой

пленкой, измельчить каштаны (кроме 10 штук для украшения) до состояния пюре, 3/4 которого выложить в форму; взбить сливки, крупно нарезать цукаты и орехи, смешать со взбитыми сливками, добавить немного ванилина; выложить в форму, покрыть оставшейся частью пюре, поставить в холодильник на 3-4 часа; разогреть в отдельной кастрюле сахар, 50 г порошка какао и 3 ст. л. воды; покрыть десерт глазурью, украсить взбитыми сливками и каштанами.

Сардиния

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Поросенок – общепризнанный король стола. Но и куры, козлы, ягнят самая разнообразная дичь попадает в меню Сардинии регулярно.

Конечно, много рыбы – во-первых, естественно, сардины, а затем актиды, скаты, морские ежи, тунцы.

Фенхель употребляют весь и очень часто. А еще артишоки, бобы, горох, баклажаны, цуккини.

Очень много мирта – его незрелые плоды используют вместо перца. Древнем Риме мирт считался брачным – венками из него украшали жениха и невесту. Гетеры 2 апреля украшали статую Венеры миртом, чтобы она им искусство соблазнять мужчин. А благородные дамы в этот же день выкупавшись под миртовыми деревьями и украсив себя их ветвями, приносили Венере жертвы, прося о сохранении красоты и здоровья. А сегодня из мирта делают даже мороженое.

Местный твердый овечий сыр Fiore Sardo душист и прян.

Местный деликатес – Миртовая курица: отварную курицу выдерживают в маринаде 3-4 дней с ягодами и листьями мирта и едят холодной. Популярны также Coglioni – кишки ягненка или козленка, тушеные с луком, помидорами и горохом; Ostracoddu – овечий желудок, начиненный кровью, сыром, травами и специями. Десерт здесь весьма необычен – свиная кровь с сосновыми орешками, изюмом и медом. Впрочем, есть сладость и по традиции – папассине (попики): коврижки с цукатами, которые пекут на Рождество, Пасху и День святых.

Ликер Mirto di mirto – естественно, тоже из мирта. Белых вин здесь больше, чем красных. Отметим Нурагу ди Кальяри и Верментинс Галлура.

И меню напоследок.

Сардины беккафико с изюмом и орехами (sarde a beccafico)

1 кг свежих сардин, 6 филе анчоусов, оливковое масло, 100 г толченых сухарей, тертая цедра 2 лимонов, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. сахара, горсть нарезанной петрушки, 1 ст. л. измельченных каперсов, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. сосновых орешков (пинии или кедра), 8 маслин, 10 обжаренных миндальных орехов, соль, перец, лавровые листья

Выпотрошить сардины, отрезать головы, удалить хребты, промыть, обсушить, распластанными. Мелко нарезать филе анчоусов, потушить в оливковом масле до образования однородной массы, добавить толченые сухари, перемешать, остудить. Добавить цедру, лимонный сок, разведя в нем сахар, петрушку, каперсы, изюм, орешки, измельченные без косточек маслины, измельченные миндальные орехи, соль, перец, перемешать, добавить немного оливкового масла. Смазать противень маслом, посыпать сухарями. Выложить половину сардин на спинку, намазать каждую приготовленной смесью и накрыть другой половиной сардинкой. Сбрызнуть лимонным соком, между рыбой положить лавровые листья, запекать 15 мин.

Суп из фенхеля (minestrone al finocchio)

200 г фенхеля, 1 стакан куриного бульона, 1 стакан сухого белого вина
100 г копченых куриных грудок, полстакана нежирной сметаны, 2-3 ст. л аnisовой настойки, соль, перец, гренки

Промыть фенхель, листья мелко нарезать, стебли и луковицы очистить, мелко нарезать. В кастрюлю влить бульон и вино, добавить стебель и луковицы, варить 8-10 мин. Протереть через сито, остудить. Куриные грудки очистить от кожи и костей, нарезать тонкими ломтиками, добавить суп, прогреть 5-6 мин. Добавить сметану, аnisовую настойку, размешать, посолить, поперчить, посыпать листьями фенхеля. Подавать с гренками.

Пелло – свинина с рисом и ананасами

500 г нежирной свинины, 1-2 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 3 гвоздики, щепотка молотого кориандра, 1 ч. л. соли, 250 г риса, 6 ломтиков ананаса, щепотка смеси корицы и кардамона, 3 ст. л. ананасового сока, 1 ст. л. сахара

мясо нарезать ломтиками, масло разогреть и обжарить в нем мясо с кориандром, гвоздикой и мелко нарезанным луком. Помешивая, жарить 10 мин. Рис отварить и смешать с нарезанными 2 дольками ананасов. Выложить в форму мясо и рисовый соус, посыпать корицей и кардамоном, сбрызнуть водой. Оставшиеся ломтики ананаса с соком и сахаром слегка подрумянит. Выложить сверху на рис. Запечь под крышкой 10 мин.

Винный мусс (mousse di vino)

4 желтка, 1 яйцо, 120 г сахарной пудры, 80 г марсалы или крепленого белого вина, тертая апельсиновая или лимонная цедра

Смешать желтки, яйцо и сахарную пудру; миску поставить на водяную баню, постепенно вливать марсалу, продолжая взбивать до образования пены. Добавить цедру. Подавать горячим или холодным (в этом случае мешать до остывания).

Сардины беккафико с изюмом и орехами (sarde a beccafico)

1 кг свежих сардин, 6 филе анчоусов, оливковое масло, 100 г толченых сухарей, тертая цедра 2 лимонов, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. сахара, горсть нарезанной петрушки, 1 ст. л. измельченных каперсов, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. сосновых орешков (пинии или кедра), 8 маслин, 10 обжаренных миндальных орехов, соль, перец, лавровые листья

Выпотрошить сардины, отрезать головы, удалить хребты, промыть, обсушить распластанными. Мелко нарезать филе анчоусов, потушить в оливковом масле до образования однородной массы, добавить толченые сухари, перемешать, остудить. Добавить цедру, лимонный сок, разведя в нем сахар, петрушку, каперсы, изюм, орешки, измельченные без косточек маслины, измельченные миндальные орехи, соль, перец, перемешать, добавить немного оливкового масла. Смазать противень маслом, посыпать сухарями. Выложить половину сардин на спинку, намазать каждую приготовленной смесью и накрыть другой сардинкой. Сбрызнуть лимонным соком, между рыбой положить лавровые листья, запекать 15 мин.

Суп из фенхеля (minestrone al finocchio)

200 г фенхеля, 1 стакан куриного бульона, 1 стакан сухого белого вина, 100 г копченых куриных грудок, полстакана нежирной сметаны, 2-3 ст. л. аnisовой настойки, соль, перец, гренки

Промыть фенхель, листья мелко нарезать, стебли и луковицы очистить, мелко нарезать. В кастрюлю влить бульон и вино,

добавить стебель и луковицы, варить 8-10 мин. Протереть через сито, остудить. Куриные грудки очистить от кожи и костей, нарезать тонкими ломтиками, добавить в суп, прогреть 5-6 мин. Добавить сметану, анисовую настойку, размешать, посолить, поперчить, посыпать листьями фенхеля. Подавать с гренками.

Пелло – свинина с рисом и ананасами

500 г нежирной свинины, 1-2 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 3 гвоздики, щепотка молотого кориандра, 1 ч. л. соли, 250 г риса, 6 ломтиков ананаса, щепотка смеси корицы и кардамона, 3 ст. л. ананасового сока, 1 ст. л. сахара
мясо нарезать ломтиками, масло разогреть и обжарить в нем мясо с кориандром, гвоздикой и мелко нарезанным луком. Помешивая, жарить 10 мин. Рис отварить и смешать с нарезанными 2 дольками ананасов. Выложить в форму мясо и рисовый соус, посыпать корицей и кардамоном, сбрызнуть водой. Оставшиеся ломтики ананаса с соком и сахаром слегка подрумянить. Выложить сверху на рис. Запечь под крышкой 10 мин.

Винный мусс (mousse di vino)

4 желтка, 1 яйцо, 120 г сахарной пудры, 80 г марсалы или крепленого белого вина, тертая апельсиновая или лимонная цедра
Смешать желтки, яйцо и сахарную пудру; миску поставить на водяную баню, постепенно вливать марсалу, продолжая взбивать до образования пены. Добавить цедру. Подавать горячим или холодным (в этом случае мешать до остывания).

Сицилия

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Греки внесли в кухню Сицилии оливки и творог, а также барбекю. Римляне – ароматные травы и специи, рыбную икру. Арабы – кускус и кассату и шербет. Французы – мясные рулеты, которые испанцы дополнили «пан-ди-спань» – кексом с шоколадом, томатами, а также пастой с сардинами и апельсиновым салатом с перцем Чили. Что касается мяса, то употребляют, в основном, говядину и баранину. На Страстной неделе в день св. Агаты после положенных ритуалов начинается праздник – дома всю ночь освещены и открыты, жарят конину.

Из рыбы и морепродуктов встречаются тунец (его зовут морским мясом), осьминоги, килька, маленькие лобстеры. Bottarga – это икра, в частности, кефали, тунца, рыбы-меча, соленая, прессованная и выдержанная несколько месяцев.

Из овощных культур отметим каперсы, бобы, чечевицу, помидоры артишоки.

В начале X в. близ Palermo мусульмане первыми стали изготавливать спагетти. Когда Марко Поло завез их из Китая на континент, сицилийцы ели спагетти уже 300 лет. По легенде, готовили их с тем овечьим сыром, который Одиссей со спутниками нашел в пещере Полифема на Этне.

Миндаль, мед эвкалиптовый, тимьяновый, розмариновый, апельсиновый, из мушмулы и рожкового дерева, фиго, каштан священника (это потому, что некий бенедиктинец привез сюда

каштаны), лимоны, апельсины – корольки, айва и множество других фруктов – просто бальзам на душу россиянина.

Piacentina – это сыр в сыром тесте, вложенный в сычуг животного, что придает ему особый аромат. Vastedda (на диалекте «тарелка») – белый овечий сыр с резковатым ароматом, который делают в деревянной тарелке. Maiorchino – овечий сыр в вареном тесте. Этот сыр типичен для карнавала, один из дней которого так и называется, а центральный момент праздника – когда его катят по улице. Делается сыр из молока, нагретого до 60 град., залитого затем в сычуг и укрытого овечьей шкурой. Там молоко сворачивается. Затем его нагревают до 100 градусов и выкладывают в круглую форму. Отжав сыворотку, оставляют созревать. Ragusano – сыр из цельного коровьего молока; бывает сладкий, для еды, и сильный, пикантный, его используют тертым. Mozzarella из буйволиного молока – всемирная знаменитость, а riavulillo – свежий сыр из коровьего молока с оливками и пеперончино хорош жареным. Сыр под названием provolone del Monaco заставляет подумать о монахе, но это всего лишь ироничное прозвище некоего доброго хозяина, хорошего человека, но слишком уж любящего утешать вдовушек. Возможно, provolone помогал этой процедуре. Весом этот сыр в 1.5 и 3 кг, хранится в гротах из туфа 2 года и становится похож на старое вино.

Теперь перейдем к блюдам. Спагетти с чернилами каракатицы, лапша с сардинами, Falsomagro (ложнотолстый) – кусок говядины, начиненный вареными яйцами с чесноком и рубленным мясом. Рисовые апельсины – шарики размером с теннисный из вареного риса, подаются холодными и горячими. Caponata – жареные овощи под кисло-сладким соусом с каперсами, оливками и помидорами. Кускус – блюдо из теста с мясом, рыбой, овощами и пикантным соусом. Рагу привратника называется так потому, что только у него есть столько спокойного времени на работе для приготовления блюда – мясные пластины, в которые завернут сыр, чеснок, семена пинии, готовятся в жире, томатном соусе и красном вине, потом этим соусом заливаются макароны, а рулетки подаются отдельно.

В Siracusa готовят спагетти с килькой, в Trapani – с лобстером. Мармелад из меда – непривычная сладость. Ацтеки называли шоколадом священный напиток на основе какао. Брат Бернардин де Саагун, который первым использовал это слово, называл так маленькие «сигары», которые ацтеки делали из молотых семян какао и кукурузной муки – масло какао не дает получившейся смеси засохнуть. В Modica готовится без сахара. Frutta Martorana – марципановые фрукты, которые придумала монахиня Эльза. Напиток из миндального молока очень душист. Жасминовое мороженое, мороженое из вина, из творога, из рожкового дерева и на основе других цветов – в жаркий сицилийский поддень это то, что нужно. Cassata – сладость с творогом, сахаром, шоколадом, ванилью, кусочками цукатов и ликером. Cannolo – круглый бисквит с творогом, цукатами и шоколадом. Бисквиты из кукурузной муки тоже хороши.

Sfogliatelle – неаполитанские творожники. Есть, правда, версия, что первоначально их изготовлением занимались в монастыре Св. Розы в Praiano на Амальфийском побережье. Но все же принято считать, что оригинальный рецепт этой сладости был создан

монахинями неаполитанского монастыря Croce di Luca. Она как нельзя лучше подходит к рождественскому антуражу. Конвертики из двух прямоугольных лепешек заполняют творожной массой с различными добавками, украшают кремом, сливками, шоколадом и вишневым мармеладом. Времени на приготовление уходит довольно много, а технология требует знаний, точности и терпения. Только монахини, размеренно чередующие молитвы, посты и гастрономические опыты, могли создать классический вкус sfogliatelle. На день св. Себастьяна готовят torrone – сладость на основе меда, яичного белка, миндаля или грецких орехов и ванили. Она была распространена в Средиземноморье (Sicilia, Испания, Cremona). Само слово turrone имеет испанскую этимологию и обозначает «нечто арабского происхождения», также оно может восходить к древнеиспанскому turrar и латинскому torrere – «жарить». Свое название и классическую форму десерт обрел 25 октября 1441 г. В этот день состоялась свадьба Maria Visconti и Francesco Sforza. Отец невесты дал за дочерью более чем богатое приданое: бесподобные драгоценности, большую сумму денег и всю Cremona в придачу. Чтобы как-то обозначить столь щедрый дар, поварам было дано задание представить символ города (колокольню – torrazzo) в виде гастрономической эмблемы. Смесь долго варили на медленном огне, пока она не обретала достаточную вязкость. Классическое сочетание нуги и хрустящих орешков иногда дополняется шоколадом, ромом или ликером. Torrone ломают на куски, кусочки и кусищи, раздают гостям, колядующим ребятишкам, фасуют в красивые бумажные пакетики. Одним словом, десерт становится отличным дополнением к подарку. Ликер Limoncello на Сицилии очень душист, хороши и марсала и сиракузский мускат.

И меню напоследок.

Маслины по-сицилийски

200 г помидор, 40 г стручкового красного перца, 200 г маслин, 40 г желатина, красный молотый перец, соль
сделать пюре из помидоров и стручкового перца, добавить соль и перец и разведенный в воде желатин. Когда пюре начнет застывать, начинить им маслины, из которых удалены косточки. Дать пюре застыть окончательно.

суп из каштанов

100 г картофеля, 80 г сельдерея, 80 г моркови, 100 г лука, 100 г савойской капусты, 50 г фасоли, 200 г каштанов, 1 зубчик чеснока, несколько веточек розмарина, 2-3 кусочков сыра грана, оливковое масло, соль, перец
очистить каштаны и сварить в подсоленной воде с несколькими листочками сельдерея, которые потом вынуть. На дно кастрюли налить немного масла, нагреть ее и поджарить розмарин и чеснок. Все ингредиенты нарезать не слишком крупно и более или менее одинаково. Все соединить и залить водой и варить под крышкой до готовности. В конце варки добавить сыр и вареные каштаны

Свиной шницель по-сицилийски

4 шницеля, 1 луковица, 1 ч. л. смеси базилика и тмина, 500 г помидоров, 500 г тушеных грибов, 500 г томатного соуса, 2-4 ст. л. тертого сыра, жир для жарки, соль, перец

шницели натереть солью, перцем, мелко нарезанным луком, зеленью, обжарить с двух сторон. Снять шницели со сковороды и поставить в теплое место, а на сковороде обжарить резаные помидоры, предварительно посоленные и поперченные. Выложить шницели на помидоры, обложить грибами, полить томатным соусом.

апельсины в коньяке

4 крупных апельсина, 1 ст. коньяка, 100 г меда

очистить апельсины, не разрезая, удалить белую пленку, нарезать поперек кружками. Выложить мед в сотейник, добавить немного воды и поставить на огонь на 3-4 мин. Добавить апельсины и немного потомить, переворачивая. Вынуть, выложить на блюдо, полить коньяком и поставить в холодильник на 1 час.

Маслины по-сицилийски

200 г помидор, 40 г стручкового красного перца, 200 г маслин, 40 г желатина, красный молотый перец, соль

сделать пюре из помидоров и стручкового перца, добавить соль и перец и разведенный в воде желатин. Когда пюре начнет застывать, начинить им маслины, из которых удалены косточки. Дать пюре застыть окончательно.

суп из каштанов

100 гр картофеля, 80 гр сельдерея, 80 гр моркови, 100 гр лука, 100 гр савойской капусты, 50 гр фасоли, 200 гр каштанов, 1 зубчик чеснока, несколько веточек розмарина, 2-3 кусочков сыра грана, оливковое масло, соль, перец

очистить каштаны и сварить в подсоленной воде с несколькими листочками сельдерея, которые потом вынуть. На дно кастрюли налить немного масла, нагреть ее и поджарить розмарин и чеснок. Все ингредиенты нарезать не слишком крупно и более или менее одинаково. Все соединить и залить водой и варить под крышкой до готовности. В конце варки добавить сыр и вареные каштаны

Свиной шницель по-сицилийски

4 шницеля, 1 луковица, 1 ч. л. смеси базилика и тмина, 500 г помидоров, 500 г тушеных грибов, 500 г томатного соуса, 2-4 ст. л. тертого сыра, жир для жарки, соль, перец

шницели натереть солью, перцем, мелко нарезанным луком, зеленью, обжарить с двух сторон. Снять шницели со сковороды и поставить в теплое место, а на сковороде обжарить резаные помидоры, предварительно посоленные и поперченные. Выложить шницели на помидоры, обложить грибами, полить томатным соусом.

апельсины в коньяке

3 крупных апельсина, 1 ст. коньяка, 100 г меда

очистить апельсины, не разрезая, удалить белую пленку, нарезать поперек кружками. Выложить мед в сотейник, добавить немного воды и поставить на огонь на 3-4 мин. Добавить апельсины и немного потомить, переворачивая. Вынуть, выложить на блюдо, полить коньяком и поставить в холодильник на 1 час.

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Кухня Тосканы весьма разнообразна. Здесь и кабаны, зайцы, утки, голуби, дрозды, цесарки, и, естественно, говядина. Рыбы и морепродуктов тоже очень много – кальмары, треска, креветки, морские гребешки, акулы, морские ерши, морские угри, осьминоги, тунцы.

Не отстают от них и овощные культуры – бобы, артишоки, спаржа, помидоры, огурцы (что не часто в Италии), цуккини, капуста, листовая свекла, лук-порей, фасоль, шпинат, фенхель, черная горчица, грибы боровики.

Из фруктов особо хороши персики, малина, клубника, фиговые, вишня.

Популярны кабанья ветчина, *finocchiona* – копченое мясо с фенхелем, свиная кровяная колбаса.

Овечий сыр *pecorino* – наряду с другими овечьими сырами – добавляет пикантность во многие блюда, ему отдавали должно папа Пий II и Лоренцо Великолепный.

Самое известное блюдо тосканской кухни – *fettunta* или *bruschetto* – хлеб режут на толстые ломти и поджаривают, затем натирают чесноком и обильно сбрызгивают оливковым маслом. Из этого же круга *crostini* – тонкие ломти хлеба с паштетом из печени и селезенки или с помидорами с базиликом и оливковым маслом. *Ribollita* – суп из свежих овощей, *caciucco* – рыбный суп. *Panforte* и *riccerelli* – торты с каштанами – может быть, менее известны, но не менее вкусны. *Cantucci* – сухое миндальное печенье – макают в вино. А вино должно быть *Chianti* – в традиционных бутылках, оплетенных соломой, – фьясках. Из письма Анны Ильиничны Ульяновой матери: «Владимир Ильич совсем испортился. Вместо молока пьет кьянти». Ну, уж если вождь мирового пролетариата не брезговал...

И меню напоследок.

Фасоль с черной горчицей по-тоскански (*fagioli con cavolo nero alla Toscana*)

300 г белой фасоли, 300 г листьев черной горчицы, 300 г моркови, 1 большая луковица, 2 головки лука-порея, 2 стебля сельдерея, горсть листьев базилика, 75 г корейки, полстакана оливкового масла, 300 г спелых помидоров, щепотка тимьяна, перец

Замочить на ночь фасоль. Промыть, залить 2 л воды, варить 1,5 часа. Нарезать листья горчицы, морковь, лук, лук-порей, сельдерей и базилик; нарезать тонкими ломтиками корейку; разогреть в кастрюле оливковое масло, засыпать всю зелень, кроме горчицы, потомить, помешивая, на слабом огне до мягкости, добавить горчицу, чуть позже помидоры, тимьян и перец; протереть половину фасоли через сито, все смешать, тушить 1 час.

Суп из нута с корейкой

600 г сушеного нута, 150 г корейки, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 4 ломтя подсохшего белого хлеба, 2 л воды, перец, соль

замочить на ночь нут со щепоткой соды, затем отварить в подсоленной воде. Когда нут слегка разварится, внутрь его на дуршлаг, оставив отвар. Нашинковать лук, морковь и петрушку, добавить 1 ст. л. сливочного масла и потушить, постепенно добавляя нарезанную корейку, а когда жир растопится – нут. Затем

вливать отвар, тщательно перемешать и подержать на огне еще несколько минут. Поджарить хлеб, разложить по тарелкам и залить супом.

Курица по-тоскански

4 ст. л. муки, соль, перец, курица, разрезанная на 4 части, или 4 окорочка, оливковое масло, 1 большая луковица, 2 небольших моркови, 2 веточки сельдерея, 4 зубчика чеснока, 1 ст. крепкого куриного бульона, 350 г красной фасоли, отваренной или консервированной, 350 г белой фасоли, отваренной или консервированной, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. цедры лимона, 1 ч. л. зелени

куски курицы разрезать пополам, мелко нарезать лук, морковь и сельдерей, измельчить чеснок. Смешать лук, соль и перец, обвалить в смеси курицу, жарить в разогретом масле 5-6 мин, выложить курицу на блюдо. На сковороду выложить лук, морковь, сельдерей и чеснок, пассеровать 2-3 мин. Добавить бульон, довести до кипения, добавить курицу, уменьшить огонь, томить под крышкой 10 мин, добавить фасоль, лимонный сок и цедру, жарить еще 10 мин. Посыпать зеленью.

Каваллуччи

1.25 ст. сахара, 3.3 ст. муки, 120 г толченых грецких орехов, 0.3 ст. апельсиновых цукатов, нарезанных мелкими кубиками, 1 ч. л. семян аниса, 0.5 ч. л. специй, 0.5 ч. л. молотой корицы засыпать сахар в сотейник, добавить 650 г воды и сварить сироп. Когда капля сиропа будет вытягиваться в нить, добавить все ингредиенты и перемешать. Посыпать мукой доску, выложить смесь и замесить плотное тесто. Сформировать овальные прянички, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 180 градусов духовке. Вынимать, как только пропекутся, не подрумянивая.

Фасоль с черной горчицей по-тоскански (fagioli con cavolo nero alla Toscana)

300 г белой фасоли, 300 г листьев черной горчицы, 300 г моркови, 1 большая луковица, 2 головки лука-порея, 2 стебля сельдерея, горсть листьев базилика, 75 г корейки, полстакана оливкового масла, 300 г спелых помидоров, щепотка тимьяна, перец
Замочить на ночь фасоль. Промыть, залить 2 л воды, варить 1,5 часа. Нарезать листья горчицы, морковь, лук, лук-порей, сельдерей и базилик; нарезать тонкими ломтиками корейку; разогреть в кастрюле оливковое масло, засыпать всю зелень, кроме горчицы, потомить, помешивая, на слабом огне до мягкости, добавить горчицу, чуть позже помидоры, тимьян и перец; протереть половину фасоли через сито, все смешать, тушить 1 час.

Суп из нута с корейкой

600 г сушеного нута, 150 г корейки, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 4 ломтя подсохшего белого хлеба, 2 л воды, перец, соль
замочить на ночь нут со щепоткой соды, затем отварить в подсоленной воде. Когда нут слегка разварится, внутрь его на дуршлаг, оставив отвар. Нашинковать лук, морковь и петрушку, добавить 1 ст. л. сливочного масла и потушить, постепенно добавляя нарезанную корейку, а когда жир растопится - нут. Затем

вливать отвар, тщательно перемешать и подержать на огне еще несколько минут. Поджарить хлеб, разложить по тарелкам и залить супом.

Курица по-тоскански

4 ст. л. муки, соль, перец, курица, разрезанная на 4 части, или 4 окорочка, оливковое масло, 1 большая луковица, 2 небольших моркови, 2 веточки сельдерея, 4 зубчика чеснока, 1 ст. крепкого куриного бульона, 350 г красной фасоли, отваренной или консервированной, 350 г белой фасоли, отваренной или консервированной, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. цедры лимона, 1 ч. л. зелени

куски курицы разрезать пополам, мелко нарезать лук, морковь и сельдерей, измельчить чеснок. Смешать лук, соль и перец, обвалить в смеси курицу, жарить в разогретом масле 5-6 мин, выложить курицу на блюдо. На сковороду выложить лук, морковь, сельдерей и чеснок, пассеровать 2-3 мин. Добавить бульон, довести до кипения, добавить курицу, уменьшить огонь, томить под крышкой 10 мин, добавить фасоль, лимонный сок и цедру, жарить еще 10 мин. Посыпать зеленью.

Каваллуччи

1.25 ст. сахара, 3.3 ст. муки, 120 г толченых грецких орехов, 0.3 ст. апельсиновых цукатов, нарезанных мелкими кубиками, 1 ч. л. семян аниса, 0.5 ч. л. специй, 0.5 ч. л. молотой корицы засыпать сахар в сотейник, добавить 650 г воды и сварить сироп. Когда капля сиропа будет вытягиваться в нить, добавить все ингредиенты и перемешать. Посыпать мукой доску, выложить смесь и замесить плотное тесто. Сформировать овальные прянички, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 180 градусов духовке. Вынимать, как только пропекутся, не подрумянивая.

Трентино

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Trentino – горный и лесистый район, что определяет его кулинарные пристрастия. Это, во-первых, дичь – вяленое мясо косули, оленя, серны, дикого кабана. Во-вторых, грибы – с ними делают пельмени, пирожки и большие клецки. В-третьих, мед – он бывает не только из альпийских цветов, но и каштановый, акациевый, рододендроновый и даже еловый. Хлеб бывает здесь не только пшеничный, но и ржаной и овсяный. Практически заменяет хлеб знаменитая полента – лепешки из кукурузной муки. Существует более 60 способов ее приготовления. Считается, что в римский период ее готовили также из муки каштана, ячменя, ржи и проса. Но нынешняя полента – из кукурузной муки – появилась не ранее середины XVI в. Традиционно варится в большом медном котле. Непосредственно перед закипанием воды медленно всыпают муку и в течение приблизительно 45 мин помешивают деревянной ложкой, пока каша не начнет легко отходить от стенок котла. Какая Италия без сыров? В Trento стоит попробовать vezzena – мягкий сыр из коровьего молока, puzzone di Moena – полутвердый сыр из вытяжки

из коровьего молока с сильным запахом, и trentingrana – местная разновидность граны, твердого вареного сыра из коровьего молока, выдержанного 12–24 месяцев. Наиболее интересные колбасы – копченые, ароматизированные граппой из черники или вареные, обваленные в муке, с ароматом можжевельника. Недурна также сырокопченая ветчина, выдержанная не менее 22 недель. salsiccia – подвяленное сырое мясо, обычно свинина (шейка, лопатка, грудинка), распространена во многих регионах Италии, а в Trento можно попробовать ее разновидность – sanguinacci – со свернувшейся кровью, ароматизированная и слегка подслащенная. Наиболее характерные блюда – солонина (из говядины, свинины или конины) с фасолью, stoccafisso – подсушенная на воздухе мерлуза с картофелем и луком, клецки со свекольной ботвой. Canederli – большие галушки, ароматизированные травами. Полента с помидорами и маслинами

В первое воскресенье Великого поста в Trento проходит Casolara – праздник сыра, родившийся еще в XIII в. А в конце первой недели октября проходит конкурс виноделов, в котором принимают участие не только местные жители, но и мастера всей Италии и даже из-за рубежа.

И напоследок меню.

Красная капуста по-мерански (cavolo rosso alla meranese)

1 кг капусты, оливковое масло, 1 луковица, соль, 1 стакан сухого белого вина, 2 яблока ранет, 1 ст. л. сахара, красный винный уксус

Разобрать капусту на листья, нарезать, положить в холодную воду. Обжарить в масле на глубокой сковороде нарезанную луковицу, добавить капусту, обжарить на большом огне, постоянно помешивая, посолить, добавить вино, закрыть крышкой и готовить на маленьком огне 1 час, периодически помешивая. Добавить нарезанные яблоки, сахар, сбрызнуть уксусом, продолжать тушить 30 мин.

Канедерли

150 г черствого белого хлеба без корки, 1 ст. молока, 1 яйцо, 100 г бекона или копченой ветчины, 50 г копченых колбасок, 1 луковица, 1 ст. л. оливкового масла, 0.5 ч. л. тертого мускатного ореха, зелень петрушки, 1 ст. л. муки, 1 л бульона, тертый пармезан, перец

залить булку теплым молоком. Обжарить нарезанный бекон на оливковом масле до прозрачности сала, добавить нарезанный лук и тушить на слабом огне, затем выложить в миску с замоченной булкой. Добавить нарезанные колбаски, яйцо, мускат, петрушку, муку, пармезан и вымесить мягкое тесто. Сформировать шарики размером с яйцо, опустить в кипящий бульон и варить 15 мин. Приправить пармезаном и перцем.

Лапша по-тирольски

1 кг листьев капусты, 250–300 г вареной чесночной колбасы, 250 г пасты, 2 крупные луковицы, 75 г свиного жира, 2–3 л воды, соль, перец

капусту нарезать соломкой. Жир разогреть в кастрюле, тушить в нем мелко нарезанный лук, капусту, соль, перец 25 мин. Отварить

пасту, откинуть на дуршлаг. Колбасу нарезать, добавить вместе с пастой к капусте, прогреть.

Торт из гречневой муки (torta di grano saraceno)

250 г сливочного масла, 250 г сахара, 6 яиц, 250 г просеянной гречневой муки, 250 г измельченного миндаля, немного ванилина, мука, варенье из красной смородины, сахарная пудра
Смешать размягченное масло со 125 г сахара и растереть, продолжая растирать, добавить желтки по одному, затем гречневую муку, миндаль и ванилин; взбить белки, постепенно добавляя 125 г сахара; все смешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать 45 мин при 180 градусах. Вынуть, остудить, разрезать на 2 коржа, промазать вареньем из красной смородины, сверху посыпать сахарной пудрой. Будет готов через 2-3 часа.

Красная капуста по-мерански (cavolo rosso alla meranese)

1 кг капусты, оливковое масло, 1 луковица, соль, 1 стакан сухого белого вина, 2 яблока ранет, 1 ст. л. сахара, красный винный уксус
Разобрать капусту на листья, нарезать, положить в холодную воду. Обжарить в масле на глубокой сковороде нарезанную луковицу, добавить капусту, обжарить на большом огне, постоянно помешивая, посолить, добавить вино, закрыть крышкой и готовить на маленьком огне 1 час, периодически помешивая. Добавить нарезанные яблоки, сахар, сбрызнуть уксусом, продолжать тушить 30 мин.

Канедерли

150 г черствого белого хлеба без корки, 1 ст. молока, 1 яйцо, 100 г бекона или копченой ветчины, 50 г копченых колбасок, 1 луковица, 1 ст. л. оливкового масла, 0.5 ч. л. тертого мускатного ореха, зелень петрушки, 1 ст. л. муки, 1 л бульона, тертый пармезан, перец
залить булку теплым молоком. Обжарить нарезанный бекон на оливковом масле до прозрачности сала, добавить нарезанный лук и тушить на слабом огне, затем выложить в миску с замоченной булкой. Добавить нарезанные колбаски, яйцо, мускат, петрушку, муку, пармезан и вымесить мягкое тесто. Сформировать шарики размером с яйцо, опустить в кипящий бульон и варить 15 мин. Приправить пармезаном и перцем.

Лапша по-тирольски

1 кг листьев капусты, 250-300 г вареной чесночной колбасы, 250 г пасты, 2 крупные луковицы, 75 г свиного жира, 2-3 л воды, соль, перец
капусту нарезать соломкой. Жир разогреть в кастрюле, тушить в нем мелко нарезанный лук, капусту, соль, перец 25 мин. Отварить пасту, откинуть на дуршлаг. Колбасу нарезать, добавить вместе с пастой к капусте, прогреть.

Каваллуччи

Торт из гречневой муки (torta di grano saraceno)

250 г сливочного масла, 250 г сахара, 6 яиц, 250 г просеянной гречневой муки, 250 г измельченного миндаля, немного ванилина, мука, варенье из красной смородины, сахарная пудра
Смешать размягченное масло со 125 г сахара и растереть, продолжая растирать, добавить желтки по одному, затем гречневую муку, миндаль и ванилин; взбить белки, постепенно добавляя 125 г сахара; все смешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать 45 мин при 180 градусах. Вынуть, остудить, разрезать на 2 коржа, промазать вареньем из красной смородины, сверху посыпать сахарной пудрой. Будет готов через 2-3 часа.

Умбрия

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

В Умбрии едят свинину, говядину, голубей вяхирей, зайцев и кабанов. О последних даже писал Гораций:

«Кто не охотник до пресного мяса, поставь погрузнее

Блюдо с умбрийским кабаном, питавшимся желудем дуба».

Рыбы мало – все-таки нет моря. Хотя речная рыба – угри, щука, окунь, линь, – в меню встречаются.

Здесь все коронные блюда – из черных и белых трюфелей и из чечевицы. В Castello в первую неделю ноября проходит выставка белых трюфелей. Еще хороши артишоки кардоны – родственники нашего чертополоха.

Стоит попробовать кораллину – свиную колбасу с кусочками сала, ароматизированную чесноком, вымоченным в вине (должна выдерживаться 3-5 месяцев). Кстати, здесь считают, что хорошая ветчина выдерживается 24 месяца. А из сыров заслуживает внимания местный пекорино.

Но есть и сугубо экзотичные блюда, например, панпепато – сладость из сухофруктов, меда, цукатов, шоколада и перца, или «хлеб дьявола» – сладость с томатным соком и острым перцем, или мед из подсолнухов.

Наверное, значительная доля монахов и священников среди населения Умбрии привела к тому, что появились очень интересные ритуальные блюда, например, пиноккате – маленькие рождественские сладости из муки, меда и орешков пиньи – или пасхальная пицца – с сыром и кораллиной, – которую едят наутро после Пасхи, или «бобы мертвецов» – ритуальная сладость для первой недели ноября, на которую приходится дни Всех святых и Поминовения усопших – на самом деле это вовсе не бобы, а шоколадные трюфели со сливками. Из алкогольных напитков отметим вина Орвито и Винсанто.

И меню напоследок.

Голуби по-тодиски (piccioni alla todina)

1 средняя луковица, 1 зубчик чеснока, 60 г сырокопченой ветчины, 2 ст. л. соленых каперсов, 12 черных оливок, голуби, 4 ст. л. оливкового масла, соль, 750 мл красного вина, 2 ст. л. уксуса, 4 листика шалфея, несколько горошин черного перца

Нагреть духовку до 200 градусов. Нарезать лук, чеснок и ветчину. Вымыть и обсушить каперсы, вынуть косточки и нарезать оливки. Вынуть зоб у голубей, но не выбрасывать; голубей очистить,

вымывать, обсушить, нарезать на куски. В сковороде нагреть оливковое масло, обжарить голубей, посолить, выложить на блюдо и оставить на плите, выключив огонь. В той же сковороде обжарить лук, чеснок и ветчину, добавить вино, уксус, каперсы, оливки, шалфей, черный перец и немного соли. Поставить на огонь, добавить голубей, готовить на среднем огне 30 мин. Разрезать голубей пополам, вынуть сердце, печень и желудок, нарезать внутренности и готовить на той же сковороде 10 мин. Залить голубей соусом.

Чиполлата

1 кг лука, 150 г тертого пармезана, 50 г шпика, 500 г помидоров, 2 яйца, 1 пучок базилика, соль, перец
нашинковать лук, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на 12 часов. Мелко нарезать шпик и обжарить, добавить лук, нарезанный базилик, соль и перец, обжарить. Добавить протертые через сито помидоры и горячую воду, варить на медленном огне 1,5 часа. Смешать пармезан и яйца. Снять кастрюлю с огня и ввести смесь, быстро размешивая. Подавать с обжаренным хлебом.

Спагетти по-умбрийски

300 г спагетти, 180 г черного трюфеля, 1 ст. л. оливкового масла, филе анчоусов, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. резаной зелени петрушки, перец, мякоть 4 помидоров
обжарить в масле размятый чеснок, добавить анчоусы, томаты, перец, тушить 15 мин. Спагетти отварить, посыпать тертыми грибами, залить соусом, посыпать зеленью.

Чарамикола

450 г муки, пекарский порошок, 1 лимон, 100 г топленого сала, 4 яйца, 1 ст. сахара, 2 ст. л. сахарная пудра, 2 ст. ликера Alchermes, соль
смешать муку с сахаром, пекарским порошком и щепоткой соли, высыпать на стол, в углубление вбить 3 яйца, добавить сало, лимонную цедру и ликер. Вымесить тесто. Отделить кусочек теста величиной с яйцо. Остальное тесто сформировать в виде колбасы и выложить в кольцевую форму, смазанную салом. Оставшийся кусочек раскатать колбаской и разделить пополам, выложить крестом в центре кольцевой формы. Выпекать при 180 градусах 30-40 мин. Взбить белок 1 яйца, добавив сахарную пудру. Смазать кекс и поставить в духовку, пока глазурь не застынет.

Голуби по-тодиски (piccioni alla todina)

1 средняя луковица, 1 зубчик чеснока, 60 г сырокопченой ветчины, 2 ст. л. соленых каперсов, 12 черных оливок, голуби, 4 ст. л. оливкового масла, соль, 750 мл красного вина, 2 ст. л. уксуса, 4 листика шалфея, несколько горошин черного перца
Нагреть духовку до 200 градусов. Нарезать лук, чеснок и ветчину. Вымыть и обсушить каперсы, вынуть косточки и нарезать оливки. Вынуть зоб у голубей, но не выбрасывать; голубей очистить, вымыть, обсушить, нарезать на куски. В сковороде нагреть оливковое масло, обжарить голубей, посолить, выложить на блюдо и оставить на плите, выключив огонь. В той же сковороде обжарить

лук, чеснок и ветчину, добавить вино, уксус, каперсы, оливки, шалфей, черный перец и немного соли. Поставить на огонь, добавить голубей, готовить на среднем огне 30 мин. Разрезать голубей пополам, вынуть сердце, печень и желудок, нарезать внутренности и готовить на той же сковороде 10 мин. Залить голубей соусом.

Чиполлата

1 кг лука, 150 г тертого пармезана, 50 г шпика, 500 г помидоров, 2 яйца, 1 пучок базилика, соль, перец
нашинковать лук, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на 12 часов. Мелко нарезать шпик и обжарить, добавить лук, нарезанный базилик, соль и перец, обжарить. Добавить протертые через сито помидоры и горячую воду, варить на медленном огне 1,5 часа. Смешать пармезан и яйца. Снять кастрюлю с огня и ввести смесь, быстро размешивая. Подавать с обжаренным хлебом.

Спагетти по-умбрийски

300 г спагетти, 180 г черного трюфеля, 1 ст. л. оливкового масла, филе анчоусов, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. резаной зелени петрушки, перец, мякоть 4 помидоров
обжарить в масле размятый чеснок, добавить анчоусы, томаты, перец, тушить 15 мин. Спагетти отварить, посыпать тертыми грибами, залить соусом, посыпать зеленью.

Чарамикола

450 г муки, пекарский порошок, 1 лимон, 100 г топленого сала, 4 яйца, 1 ст. сахара, 2 ст. л. сахарная пудра, 2 ст. ликера Alchermes, соль
смешать муку с сахаром, пекарским порошком и щепоткой соли, высыпать на стол, в углубление вбить 3 яйца, добавить сало, лимонную цедру и ликер. Вымесить тесто. Отделить кусочек теста величиной с яйцо. Остальное тесто сформировать в виде колбасы и выложить в кольцевую форму, смазанную салом. Оставшийся кусочек раскатать колбаской и разделить пополам, выложить крестом в центре кольцевой формы. Выпекать при 180 градусах 30-40 мин. Взбить белок 1 яйца, добавив сахарную пудру. Смазать кекс и поставить в духовку, пока глазурь не застынет.

Фриули

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Кухня Friuli – это смесь венецианских, австрийских и славянских пристрастий. А соответственно, и разнообразия хватает. Едят и говядину, и свинину. Вальдшнепы, дикие утки, оленина, зайчатина – дичь всех видов украшает стол.

Морепродукты и даже черепахи тоже есть в меню, что не удивительно – регион ведь морской.

Фасоль, капуста, хрен, тмин, паприка... А еще бобы, рис, кукуруза, гречиха, репа, шпинат – в отличие от другой итальянской кухни, где доминируют зеленые салаты, здесь предпочитают овощи посуше.

Акациевый и вишневый мед, не говоря уже о меде из альпийских цветов, очень душистый и вкусный.

Окорок San Daniele из ноги с копытцем – знаменитость не только местного, но и международного масштаба. Колбаса muset – из постной части свиного рыла (название переводится как «мордочка») с салом, кусочками кожи, перцем, корицей и белым вином – распространена только здесь; ее надо готовить полтора-два часа. Bondiola – шарообразная колбаса с кусочками свиного языка – очень хороша, ее тоже надо готовить 2-3 часа.

Сыр montasio готовится из коровьего молока двух доек. Он бывает мягкий и полутвердый. По уже знакомой многим россиянам традиции, это десерт – его едят в конце трапезы с грецкими орехами и грушами.

Много супов в меню – это тоже не совсем по-итальянски. Фасолевые супы доминируют, а гуляш, шницель, севарсісі, кислая капуста навевают ассоциации скорее австро-венгерские, чем итальянские. Из числа блюд необычных – или, вернее, непривычных для россиян назовем картофельные ньюки (клецки) со сливами, сахаром и корицей. Для нас картошка – это все-таки не десерт.

Белое вино Collio вполне достойно того, чтобы его попробовать. Но, честно говоря, жители этого довольно холодного и ветреного края больше славятся виноградной водкой граппой и сливовицей. В Udine готовят вино Percoto, di Picolit – для пап и королей, в том числе и русских царей XIX в. – самое дорогое в мире.

И меню напоследок.

Рулетки сан Даниеле из ананаса с окороком (involtini di San Daniele)

9 ломтиков ананаса, 9 ломтиков окорока, 250 г мягкого сыра, 50 г кервеля, 50 г базилика, 50 г миндаля, 100 г меда, оливковое масло, 2 ст. л. йогурта

Обдать кипятком ломтики ананаса и сразу опустить в холодную воду; каждый ломтик ананаса обернуть ломтиком окорока. Из мягкого сыра, мелко нарезанных кервеля, базилика, миндаля, меда, оливкового масла и йогурта приготовить однородную смесь, выложить ее на блюдо, вокруг уложить рулетки.

Квашеная репа (brovada)

репа, красный виноград, 300 г соли, 10 л воды

Тщательно вымытую репу уложить в бочку слоями с красным виноградом и квасить 35-40 дней; вынуть, очистить от кожуры, нарезать соломкой.

Йота из квашеной репы (jota)

200 г фасоли, 50 г сала, половину луковицы, несколько листков шалфея, немного петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, 750 мл отвара, 250 мл молока, 200 г сельдерея, латука, салатного цикория, 200 г квашеной репы, 100 г кукурузной муки

Замочить на ночь фасоль. Промыть и варить без соли до мягкости. Мелко нарезать сало, лук, шалфей, петрушку и чеснок. Обжарить муку в оливковом масле, переложить в кастрюлю, добавить фасоль, отвар, молоко, крупно нарезанные сельдерей, латук, салатный цикорий, квашеную репу; довести до кипения, засыпать кукурузную муку и толченое с приправами сало. Варить 30 мин, постоянно помешивая.

Ньокки с тимьяном и редькой

1 кг разваривающегося картофеля, соль, 120 г муки, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. листьев тимьяна, 2 ч. л. фундука, нарезанного пластинами, 150 г редьки, белый перец
картофель очистить, варить 20 мин в подсоленной воде, слить воду, сделать пюре, смешать с мукой, 1 ст. л. масла, солью и тимьяном. Сделать ньокки (клецки), отварить в подсоленной воде 4 мин. Обжарить орехи, мелко натереть редьку. Разогреть на сковороде оставшееся масло, тушить в нем редьку 3 мин, посолить, поперчить. Разложить по тарелкам ньокки, редьку и орехи.

Кьяльзон из шпината с шоколадом (chialzon)

500 г шпината, 1 пучок петрушки, 40 г предварительно замоченного изюма, 20 г сухой ржаной крошки, 40 г тертого черного шоколада, 40 лимонных цукатов, немного корицы, 10 г сахара, соль, 400 г муки, 5 яиц

Вымыть шпинат, отварить с петрушкой, отжать, мелко нарезать, добавить изюм, ржаную крошку, шоколад, цукаты и корицу. Взбить 1 яйцо с сахаром, добавить в смесь, посолить, тщательно перемешать. Замесить тесто из муки и 4 яиц, тонко раскатать и сделать пельмени с начинкой из смеси. Варить в большом количестве подсоленной воды.

Рулетики сан Даниеле из ананаса с окороком (involtini di San Daniele)

9 ломтиков ананаса, 9 ломтиков окорока, 250 г мягкого сыра, 50 г кервеля, 50 г базилика, 50 г миндаля, 100 г меда, оливковое масло, 2 ст. л. йогурта

Обдать кипятком ломтики ананаса и сразу опустить в холодную воду; каждый ломтик ананаса обернуть ломтиком окорока. Из мягкого сыра, мелко нарезанных кервеля, базилика, миндаля, меда, оливкового масла и йогурта приготовить однородную смесь, выложить ее на блюдо, вокруг уложить рулетики.

Квашеная репа (brovada)

репа, красный виноград, 300 г соли, 10 л воды

Тщательно вымыть репу уложить в бочку слоями с красным виноградом и квасить 35-40 дней; вынуть, очистить от кожуры, нарезать соломкой.

Йота из квашеной репы (jota)

200 г фасоли, 50 г сала, половину луковицы, несколько листов шалфея, немного петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, 750 мл отвара, 250 мл молока, 200 г сельдерея, латука, салатного цикория, 200 г квашеной репы, 100 г кукурузной муки

Замочить на ночь фасоль. Промыть и варить без соли до мягкости. Мелко нарезать сало, лук, шалфей, петрушку и чеснок. Обжарить муку в оливковом масле, переложить в кастрюлю, добавить фасоль, отвар, молоко, крупно нарезанные сельдерей, латук, салатный цикорий, квашеную репу; довести до кипения, засыпать кукурузную муку и толченое с приправами сало. Варить 30 мин, постоянно помешивая.

Ньокки с тимьяном и редькой

1 кг разваривающегося картофеля, соль, 120 г муки, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. листьев тимьяна, 2 ч. л. фундука, нарезанного пластинами, 150 г редьки, белый перец
картофель очистить, варить 20 мин в подсоленной воде, слить воду, сделать пюре, смешать с мукой, 1 ст. л. масла, солью и тимьяном. Сделать ньокки (клецки), отварить в подсоленной воде 4 мин. Обжарить орехи, мелко натереть редьку. Разогреть на сковороде оставшееся масло, тушить в нем редьку 3 мин, посолить, поперчить. Разложить по тарелкам ньокки, редьку и орехи.

Кьяльзон из шпината с шоколадом (chialzon)

500 г шпината, 1 пучок петрушки, 40 г предварительно замоченного изюма, 20 г сухой ржаной крошки, 40 г тертого черного шоколада, 40 лимонных цукатов, немного корицы, 10 г сахара, соль, 400 г муки, 5 яиц

Вымыть шпинат, отварить с петрушкой, отжать, мелко нарезать, добавить изюм, ржаную крошку, шоколад, цукаты и корицу. Взбить 1 яйцо с сахаром, добавить в смесь, посолить, тщательно перемешать. Замесить тесто из муки и 4 яиц, тонко раскатать и сделать пельмени с начинкой из смеси. Варить в большом количестве подсоленной воды.

Эмилия

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

В Эмили Романе едят свинину, а также лягушек и виноградных улиток. Из овощных культур надо отметить артишоки кардоны (типа нашего репейника), рис и грибы – трюфели и сморчки. Бальзамический уксус созревает не менее 12 лет: 30 гр. стоят около 25 долларов.

Tagliatelle – большие мотки лапши, придуманы по случаю свадьбы Lucrezia Borgia и герцога Феррарского: повар влюбился в золотые кудри невесты. С протертым шпинатом они зеленые. Смесь желтых и зеленых называется «сено и солома» – paglia e fieno.

Tortellini по форме напоминают бутон розы или женский пупок: говорят, так молодого повара поразило зрелище пупка молодой жены хозяина. «Если Адам соблазнился обычным яблоком, то же он мог бы сделать за тарелку tortellini?!» – говорят итальянцы.

Хороши и местные дыни, яблоки и груши.

Колбаса mortadella – весом до 80 кг, толщиной 30 см и длиной 2 м; фарш делали вручную в специальной ступе mortaio per carne maiale (отсюда и ее название) с чесноком, солью, перцем, кориандром, кубиками жира, иногда с фисташками, оливками, зеленым перцем и ягодами мирта.

Prosciutto crudo или, говоря по-русски, сырая ветчина – одно из традиционных итальянских лакомств. Его история насчитывает 2 000 лет. В музее Капитолия хранится фрагмент меню, где наряду с курицей и рыбой упоминается и prosciutto. Технология изготовления сырой ветчины зародилась в Parma. Вероятно, своим появлением именно в этой области всемирно известная ветчина обязана тому факту, что Parma богата солевыми месторождениями. Начинается все с тщательной селекции. Свинки, чье предназначение превратиться в prosciutto crudo, обязаны родиться и налиться жиром в Италии. При этом счастье стать ветчиной уготовано только

представительницам конкретных пород: большой белой, Landrance и Duroc. Им создаются все условия для того, чтобы они максимально увеличивались в объемах (до 180 кг). Идеальные условия для выращивания свинок имеются всего в 11 регионах в центре и на севере страны, и только забитые там животные имеют право претендовать на гордое имя prosciutto. Перед тем, как отправить хрюшку на тот свет, ее изолируют от общества и на 24 часа и сажают в карцер с нулевой температурой. После того, как избранные хрюшки превратились в отборные тушки, их разрезают на куски по 8-10 кг. Настоящая prosciutto никак не может весить меньше 7 кг. Для дальнейшего производства подходит только окорок. Его натирают солью и другими приправами и дают пропитаться 21-25 дней. После этого размякшему после массажа мясу дают отдохнуть 2-3 месяца, чтобы соль глубоко и равномерно проникла в него. Потом окорок обмывают теплой водой и снова довольно долго выдерживают, подвешивая на крюках в хорошо проветриваемом помещении. Верхние слои смазывают жиром, чтобы они не заветрились, и на седьмой месяц начинается настоящее выдерживание: ветчину переносят в прохладное непрветриваемое место. Как раз в этот период соленое мясо становится легендарным prosciutto. И к концу двенадцатого месяца мытарств, если соблюдены все необходимые условия, на просоленный окорок ставится клеймо в виде герцогской короны.

Culatello – тоже знаменитая пармская ветчина – занимает достойное место среди традиционных итальянских деликатесов. В адрес culatello было высказано множество критических замечаний: якобы нет в ней ни благородства, ни тонкости, однажды даже обвинили в «непоэтичности». Кого-то может смутить само название, которое в дословном переводе означает «зад поросенка». Но, в конце концов, если сам король франков, отец Карла Великого, был прозван Пипином Коротким, то почему culatello, при всем уважении к моралистам и любителям изящной словесности, не оставить ее оригинальное имя? Широкая известность пришла к culatello где-то на рубеже XVII-XVIII в. А если точнее, то следует отметить один исторический документ, датированный 1322 г. В нем culatello упоминается среди даров, которые маркиз Busseto и граф Zibello преподнесли своему кузену графу Andrea Rossi в честь его бракосочетания с графиней Giovanna Sanvitale. Culatello восхваляли выдающиеся поэты, писатели и музыканты, блистательный композитор Джузеппе Верди не скрывал своего пристрастия к culatello, а однажды даже прислал ее в подарок мэру Busseto – городка в провинции Парма. Эта ветчина покорила сердца многих людей, среди которых такие известные личности как Билл Клинтон, Тони Блэр, Оскар Луиджи Скальфаро и Иоанн Павел II.

Пармезан – Юпитер среди сыров, любимец Боккаччо, Дидро – тоже родом из Парма. Изготовили монахи еще в XII в. Делают его с 15 апреля по 11 ноября и выдерживают несколько лет. Мольер последние годы жизни ел только его. Мороженое из пармезана – это яркая демонстрация того, что этот сыр годен на все.

Сыр могильный (ямный) – овечий делается в ямах для выдержки, в форме бутылки, зарытый в туфовых ямах на холмах, стерилизованных жженой соломой, потом высланных соломой и тростником и наконец закрытых деревянным люком и засыпанных землей и камнями.

Описание этого способа зафиксировано в документах XVI в., хотя существовало, вероятно, раньше. Сыр закладывается в начале августа и достается 20 ноября, в день св. Екатерины. Иногда его едят со сладкой горчицей.

В Rimini особо популярно brodetto – острая рыбацкая уха с поджаристыми гренками, несколькими каплями виноградного уксуса, щепоткой душистого перца, поджаренным луком и томатной пастой.

Морские моллюски и виноградные улитки с острым томатным соусом с красным вином, чесноком, петрушкой, укропом, тмином, лимонной цедрой и перцем. Ризотто на белом вине с соусом из мякоти морских моллюсков и каракатиц. Tagliatelle alla duchessa с куриной печенкой очень любила Мария Луиза. Цветки цуккини начиняют ricotta или свежей mozzarella и обжаривают в кляре. Ravioli готовят с крапивой. Каплун в мочевом пузыре – тоже деликатес. Еще деликатесы: Zamrone – свиная ножка с вынутой костью, фаршированная свиной, Репейник запеченный.

Рецепт Salama с соусом восходит к знаменитому Cristoforo Messisbugo, чародею вкуса при дворе d'Este. Слава требует, чтобы salama, то есть пища возбуждающая, подалась новобрачными перед первой брачной ночью. Смесь шеи, грудинки, сало, печень, язык солят, перчат, добавляют молодое красное вино, корицу, гвоздику. Набивают в пузырь, завязывают бечевкой и выдерживают не менее 2 лет. Перед употреблением варят 5 часов подвешенным (не должно касаться краев или дна) на ручках кастрюли в которой вода обновляется по мере выкипания. Едят с пюре из тыквы, политым тем же соусом.

Nocino – ореховый ликер – вполне достоин внимания, равно как и прекрасно пенистое красное вино Ламбрусо, а также Альбана ди Романья и Треббиано.

Салат из арбуза и ветчины (insalata di prosciuto e anguria)

150 г свежего латука, 200 г ветчины, 1 зеленое спелое яблоко, большой ломоть арбуза, 8 свежих листков мяты, сок 1.5 лимона, 5 ст. л. оливкового масла, соль и перец

Вымыть латук и нарезать тонкими полосками; нарезать соломкой ветчину; вымыть и нарезать дольками (с кожурой, но без сердцевины) яблоко, sprysнуть соком половинки лимона; срезать корку с арбуза, удалить семечки, нарезать кубиками; вымыть и обсушить мяту; арбуз, латук, ветчину и яблоко выложить в миску; в чашке смешать сок 1 лимона, оливковое масло, соль и перец; полить соусом салат, перемешать, украсить мятой.

Минестроне

1 луковица, 2 корня сельдерея с зеленью, 100 г лука-порея, 1 цуккини, 1 зубчик чеснока, 500 г помидоров, 200 г консервированной крупной фасоли, 2 ст. л. оливкового масла, 1 л овощного бульона, 200 г макарон, соль, перец
для соуса песто: 30 г пармезана, 50 г орешков пинии или кедра, 2 пучка базилика, 2 зубчика чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, перец

нарезать кубиками лук, сельдерей, порей и цуккини. В широкой кастрюле разогреть оливковое масло, обжарить в нем лук до прозрачности, добавить сельдерей, порей и цуккини, тушить. Туда же размять чеснок, влить бульон, варить 10 мин. Добавить

отваренные макароны, очищенные и нарезанные помидоры и фасоль, вскипятить, посолить, поперчить. Приготовить соус: взбивать пюре из базилика, чеснока и орешков, постепенно вливая масло, до однородной массы. Добавить тертый пармезан. Положить по 1 ст. л. в тарелку с супом.

Равиоли с крапивой (ravioli all'ortica)

500 г молодых листьев крапивы, 200 г рикотты или пресного творога, 100 г тертого пармезана, 1 пучок петрушки, 2 ст. л. толченых сухарей, соль, перец, 400 г просеянной муки, 5 яиц, сливочное масло

Промыть крапиву, отварить, слить воду, протереть через сито, выложить на сковородку, добавить сливочное масло, потушить на маленьком огне 5-10 мин., остудить, смешать с рикоттой, пармезаном, 1 яйцом, шинкованной петрушкой и толчеными сухарями, посолить, поперчить, перемешать. Замесить тесто из муки, 4 яиц и щепотки соли, вымешивать 10 мин (если получается слишком тугим, добавить немного оливкового масла), завернуть в полотенце, оставить на 30 мин, раскатать на 2 тонких пласта. На один выложить небольшими порциями через равные промежутки начинку, аккуратно, чтобы не попал воздух, накрыть вторым пластом, чуть обмять вокруг начинки и нарезать на квадраты, примяв края. Бросить равиоли в большое количество кипящей подсоленной воды. После всплытия выловить шумовкой, дать стечь воде, полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым пармезаном.

Маскарпоне с малиной

500 г малины, 4 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. граппы (виноградной водки), 2 яйца, 250 г маскарпоне (сладкий сливочный творог), 100 г сливок, 4 бисквитных печенья, несколько листочков мяты

смешать ягоды с 2 ст. л. пудры и граппой. Желтки отделить от белков и растереть с оставшейся пудрой. Постепенно добавлять маскарпоне. Белки взбить, отдельно взбить сливки. Поочередно добавлять их в смесь, аккуратно вымешивая. Покрошить бисквиты. В стаканы выложить крем, малину, крошку, снова малину. Поставить в холодильник. Перед подачей украсить листочками мяты.

Гарда

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Кухня озерного побережья, конечно, связана с кухней регионов - Veneto, Trentino и Lombardia. И, понятно, в ней присутствует рыба - форель, щука, линь, угри.

Трюфели тоже весьма популярны. Макаронам здесь предпочитают рис и поленту.

Из фруктов, естественно, наиболее интересны лимоны - особый, местный сорт, очень сладкий. Такие лимоны вполне можно есть как апельсины и пить их сок без сахара и неразбавленным. Хороши и каштаны.

Солонина, как это ни странно, весьма распространена.

Сыр bagos называют сыром любовников, говорят, он распалает страсть, а в XIX в. его даже называли кокаином бедняков.

Местное блюдо – Полента с птичками – жареные на вертеле мелкие птицы – жаворонки, дрозды и пр. – которых едят с косточками, вызывает ассоциацию с пирами Лукулла: там, кажется, тоже этим птицам отдавали должное. Сахарное печенье фриттоле с цукатами Ии орехами и крема фритта – крем-карамель – будут прекрасным дополнением к этому удивительному краю. А окрестности озера богаты винами. Sciardone и Pino, Соаве и Бардолино производят здесь.

И меню напоследок.

Филе форели с цитрусовыми

около 1 кг соленой форели, 3 лимона, 1 апельсин, оливковое масло
очистить и крупно нарезать форель, вымыть куски и замочить на сутки в лимонном соке и оливковом масле. Промыть куски в свежем оливковом масле и нарезать их тонкими ломтиками, смешать с нарезанной кожурой апельсина. Соединить форель с тертыми сухарями и кусочками масла

Индюк в смородине

250 г индюшатины, 250 г свинины, 120 г копченой грудинки, 1 яйцо, 2 ст. л. ягод красной смородины, 2 ст. л. бренди или коньяка, 1 ч. л. корицы, тертого щепотка мускатного ореха, 1 пакетик желатина, соль, перец

Промолоть несколько раз мяса, смешать с яйцом, бренди, корицей и мускатом, посолить, поперчить. Добавить ягоды, выложить в форму для выпечки и готовить на водяной бане при 180 градусах 1 час. Поставить в холодильник на 24 часа. За 30 мин до подачи на стол, выложить на блюдо и смазать предварительно замоченным и растворенным желатином.

Филе форели с цитрусовыми

около 1 кг соленой форели, 3 лимона, 1 апельсин, оливковое масло

очистить и крупно нарезать форель, вымыть куски и замочить на сутки в лимонном соке и оливковом масле. Промыть куски в свежем оливковом масле и нарезать их тонкими ломтиками, смешать с нарезанной кожурой апельсина. Соединить форель с тертыми сухарями и кусочками масла

Индюк в смородине (pollo d'India con ribes)

250 г индюшатины, 250 г свинины, 120 г копченой грудинки, 1 яйцо, 2 ст. л. ягод красной смородины, 2 ст. л. бренди или коньяка, 1 ч. л. корицы, тертого щепотка мускатного ореха, 1 пакетик желатина, соль, перец

Промолоть несколько раз мяса, смешать с яйцом, бренди, корицей и мускатом, посолить, поперчить. Добавить ягоды, выложить в форму для выпечки и готовить на водяной бане при 180 градусах 1 час. Поставить в холодильник на 24 часа. За 30 мин до подачи на стол, выложить на блюдо и смазать предварительно замоченным и растворенным желатином.

Маджоре

КУЛИНАРНЫЙ ЭКСТРИМ

Кулинарные традиции озера тесно связаны с соответствующими регионами. Но некоторая специфика все-таки есть.

Из мяса отметим гусятину, свинину и ослитину. Из рыбы – форель и окуня. Не совсем понятно, мясом или рыбой считать лягушек, но их тут тоже едят.

Кроме риса в меню присутствует гречиха, правда, в виде муки, из которой пекут разнообразные сладости, делают клецки и поленту. Хороша вяленая говядина брезаола. Необычна конская сыровяленая колбаса слинцага – с вином, можжевельником, лавровым листом, чесноком и перцем. Кстати, если вам предложат купить Страдивари, или даже просто скрипку (виолино) в продуктовом магазине, не удивляйтесь: это просто вяленый козий окорок.

Сыр битто – коровье-козий – делают его с марта по ноябрь и различают три стадии его готовности: 40 дней, год и 3 года. Любители экзотики выдерживают его и 10 лет.

Форель с изюмом, гусь, ослитина и свинина – основные деликатесы. Ризотто с филе окуня, азу из ослитины, копченые гусиные ножки, колбаса из лягушачьих лапок – все это можно попробовать на берегах горного озера.

Среди вин стоит отметить Валтеллина и Сфорцато. Но всемирной известностью пользуется ликер Амаретто ди Саронно. С ним связана романтическая легенда. Говорят, в 1525 г. один художник писал фрески в храме в местечке Саронно Ии выбрал в качестве модели для образа Мадонны молоденькую вдовушку – хозяйку гостиницы в которой он жил. Польщенная (а может быть, и не только) женщина придумала для художника рецепт особого ликера, которым и угостила его на Рождество.

И пара рецептов напоследок.

Миланский салат с копченой рыбой

125 г рожков или ракушек, 200 г копченой рыбы (но не сельди), 1-2 яблока, 1 стакан нарезанного корня сельдерея, 1 небольшая луковица, 1 ст. майонеза, соль, красный молотый перец пасту отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Яблоки очистить и мелко нарезать. Из рыбы вынуть кости, нарезать. Пасту, рыбу, яблоки, сельдерей перемешать. Тертый лук смешать с майонезом и этой смесью заправить салат, добавить соль и перец.

Суп «Павия»

4 больших ломтя хлеба, 4 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. л. тертого сыра, 1 л. говяжьего бульона обжарить хлеб на сливочном масле с обеих сторон, положить в тарелки, аккуратно выпустить на них по яйцу, сверху – ложку сыра. Довести бульон до кипения и осторожно разлить по тарелкам.

Сальми из зайца по-ломбардски с шоколадом (lepre in salmi alla Lombarda)

1 морковь, 3 луковицы, 1 стебель сельдерея, 1 острый красный перец, ягоды можжевельника, 1 лавровый лист, тимьян, майоран, 0.5 л сухого красного вина, соль, заяц, 4 ст. л. сливочного масла, 50 г грудинки, 4 ст. л. сала, заячья печенка, 0.25 стакана граппы, 25 г горького шоколада

Нарубить морковь, 2 луковицы, стебель сельдерея, перец, смешать в большой миске, добавить ягоды можжевельника, лавровый лист, тимьян, майоран и сухое красное вино, посолить. Замочить зайца в смесь и мариновать 48 часов, временами переворачивая. В латке растопить сливочное масло, нарезанную грудинку и обжарить в этом 1 луковицу. Положить в латку зайца и подрумянить со всех сторон.

Добавить маринад, тушить на сильном огне до выпаривания жидкости. Залить зайца водой, тушить на маленьком огне 3 часа, вынуть зайца, поставить в теплое место; образовавшийся соус протереть через сито, посолить, добавить сало, заячью печенку, граппу, шоколад; на медленном огне довести до однородной смеси. Прогреть зайца в соусе 5 мин.

Крем из маскарпоне с амаретто

2 стручка ванили, 450 г маскарпоне (сливочного сладкого творога), 150 г сахара, 200 г черного винограда, 200 г зеленого винограда, 6 ст. л. амаретто, 4 миндальных ореха
смешать мякоть ванили с маскарпоне и 2 ст. л. сахара, разложить по формам и охлаждать 4 часа. Виноградины разрезать пополам и вынуть косточки, смешать с амаретто и 2 ст. л. сахара, оставить на 5 мин. Скалку обернуто фольгой и положить на бумагу для запекания. Расплавить оставшийся сахар с 3 ст. л. воды, полить скалку и дать застыть, потом отделить карамель. Опрокинуть охлажденный крем на тарелки, украсить карамелью и миндалем, вокруг разложить виноград.

Ризотто по-наварски

400 г риса, 1 луковица, 1 морковь, полкорня сельдерея, 50 г сухой фасоли, 80 г грудинки, 1 л бульона, оливковое масло, соль, перец, тертый сыр

замочить фасоль в подсоленной воде на 24 часа. Варить фасоль в той же воде 2 часа на слабом огне. Поджарить в масле резаные лук, сельдерей и морковь, добавить нарезанную грудинку и фасоль со 100 г отвара, тушить 10 мин. Засыпать рис, дать постоять несколько минут, затем варить до готовности, постепенно вливая бульон. Поперчить, подавать с тертым сыром.

Тапулоне из осятины (tapulone)

2 ст. л. оливкового масла, 30 г сливочного масла, 30 г грудинки, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 600 г ослиного фарша крупного помола, соль, перец, 1 гвоздика, 2 стакана сухого красного вина, 1 стакан овощного отвара, трюфель.

Разогреть оливковое и сливочное масло в сотейнике, обжарить до прозрачности мелко нарезанной грудинки, добавить мелко нарезанный чеснок и лавровый лист и продолжать обжаривать, пока чеснок не подрумянится; добавить фарш, посолить, поперчить, добавить гвоздику; перемешать, влить вино и овощной отвар и оставить выпариваться на маленьком огне. Перед подачей настругать в каждую тарелку трюфель.

Рим-Неаполь

Неаполитанский салат

200 г мяса дичи, 2 небольших маринованных огурца, 1 маленькая свекла, 1 корень сельдерея, 1 ст. мелко нарезанной вареной моркови, 1 ст. мелко нарезанного вареного картофеля, 1 ст. майонеза, соль, перец
все нарезать и перемешать

Суп-пюре из чечевицы по-неаполитански

400 г чечевицы, 40 г лука, 40 г моркови, 45 г корня сельдерея, 40 г спагетти, 200 г хлеба, 40 г сыра, 40 г сливочного масла, 80 г сливок

чечевицу залить водой, добавить лук, морковь, сельдерей, варить до готовности чечевицы, посолить. Овощи вынуть, а чечевицу с отваром протереть, заправить маслом, сливками, добавить отваренные спагетти, нарезанные кусочками по 0,5 см., отдельно подать гренки с сыром.

Сальтимбокка по-римски

12 тончайших кусочков телятины, 6 тончайших кусочков сырокопченого окорока, 12 листьев шалфея, 60 г сливочного масла, белое сухое вино, соль, перец

поперчить и посолить телятину, на каждый кусочек положить полкусочка окорока и листик шалфея. Соединить ингредиенты зубочисткой. На сковороде растопить масло, выложить телятину, быстро, на большом огне, обжарить с двух сторон (со стороны окорока жарить меньше). Выложить на нагретое блюдо. В оставшуюся на сковороде жидкость добавить стакан белого вина и поставить на сильный огонь. Соусом полить мясо.

Венеция-Флоренция

Цуккини по-венециански

3 ст. л. изюма, 3 ст. л. винного уксуса или лимонного сока, 1 ст. л. листьев мяты, 1 ч. л. сахара, соль, перец, 1 зубчик чеснока, 2 ст. оливкового масла, 8 небольших цуккини, 1 ст. л. жареных орешков пинии (или кедра)

смешать изюм, уксус, мяту, сахар, соль, перец, зубчик чеснока разрезать на 2 части и добавить в смесь. В сковороде разогреть масло, обжарить в нем нарезанные кружочками цуккини, выложить в дуршлаг и дать маслу стечь. Смешать с уксусной смесью и дать отстояться 1 час. Посыпать орешками и мятой.

Белая фасоль по-флорентийски

500 г белой фасоли, 2 ст. л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока, веточка шалфея, 1 помидор, 1 корень сельдерея, перец, соль

замочить фасоль в холодной воде на ночь. Добавить масло, тертый чеснок, шалфей, нарезанные помидор и сельдерей, приправить солью и перцем, поставить на слабый огонь, варить около 2 часов. Подавать как суп.

На следующий день это блюдо подают на второе, потушив несколько листочков шалфея и 1 зубчик чеснока 2 ст. л. масла и добавив соус ко вчерашнему блюду. Тушить 10 мин.

Шпинат по-флорентийски

1 кг шпината, 2-3 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 1,5 ст. риса, 150 г постной ветчины, 50 г тертого сыра, соль, перец, мускатный орех

в 3 ст. воды отварить рис. Шпинат потушить в небольшом количестве воды 5 мин, дать остыть, затем крупно нарезать и смешать с 1 ст. л. масла, 1 нарезанным крутым яйцом, перцем, солью и мускатом. Крупно нарезать ветчину, смешать с сыром и

рисом. Смазать форму маслом и выложить в нее слоями рис и шпинат. В каждом слое шпината сделать углубление и влить в него сырое яйцо. Сверху смазать маслом, запечь в духовке.

Италия