

18+

Наталия
Некрасова

ПРОГУЛКИ

по Амальи



Наталия Некрасова
Прогулки по Италии

«Издательские решения»

Некрасова Н.

Прогулки по Италии / Н. Некрасова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-652629-7

Представьте, что вы идёте рядом с автором этой книги и внимательно слушаете. Здесь собраны заметки об Италии, ведь это страна небывало красивой природы и архитектуры, с древней историей и культурой, с очень доброжелательными креативными людьми, наделёнными открытой душой и добрыми сердцами! Автор, совершая субботние прогулки по Италии, делится очень личными наблюдениями и надеется, что они понравятся читателям.

ISBN 978-5-00-652629-7

© Некрасова Н.
© Издательские решения

Содержание

От автора	6
Прогулки по Италии	8
Площадь Навона	8
О мороженом	9
Из истории	11
Чеснок поцелуя	14
Антонио споёт и для тебя!	15
Налейте мне кофе, пожалуйста!	17
Как стать стройной и одновременно выучить два главных правила капитализма	19
Castiglione della Pescaia – Кастильон делла пескайя – городок у Тирренского моря	21
Ты вот что, ты – пой!	23
Обо всём понемногу	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Прогулки по Италии

Наталья Некрасова

Дизайнер обложки Ксения Алексеева

Редактор Ирина Коробейникова

© Наталья Некрасова, 2025

© Ксения Алексеева, дизайн обложки, 2025

ISBN 978-5-0065-2629-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора



Дорогие друзья!

С радостью пишу заметки об Италии, ведь это страна небывало красивой природы и архитектуры, с древней историей и культурой, с очень доброжелательным креативным народом с добрыми сердцами!

Почти четверть века прошло с тех пор, как я волею судьбы попала в эту страну.

Едва сойдя с трапа самолёта в 2000 году, я сразу же окунулась в необыкновенную атмосферу незнакомого мне образа жизни и мира общения.

Я родилась во Львове, училась в Политехническом институте Кишинёва. В Молдавии я много времени проводила в обычной деревне у бабушки.

В 2000 году мне открылась страна, о которой я до этого читала лишь в книгах: на сказках Джанни Родари я выросла и с удовольствием слушала музыку итальянских композиторов. Но никогда не думала, что доведётся выучить итальянский язык и выйти замуж за «заморского» мужа.

Один лишь местный климат и красоты природы не могут вас оставить равнодушными!

Я поделилась немногими наблюдениями из своей жизни, очень дорогими для меня.

Надеюсь, что наши субботние прогулки по Италии вместе с вами, дорогие друзья, будут вам интересны.

Меня зовут Наталия Тимчук, писательский псевдоним Некрасова. Это фамилия моей мамы.

Моей маме, Некрасовой Майе Ивановне, я посвящаю эту книгу.

Прогулки по Италии

Площадь Навона

Здравствуйтесь, друзья!

Приглашаю вас на прогулку по Италии. Сегодня мы побываем на одной из римских площадей.

Площадь Навона – это результат переплетения многих исторических моментов. Она существует около 2100 лет и была задумана вначале как стадион лёгкой атлетики, посвящённый императору Домициану.

С течением сотен лет площадь превратилась в рынок и место, где дрались на дуэлях, затем здесь проводили военные парады вплоть до XIX века. Именно один из Пап Римских придал этой площади современный вид, сделав её шедевром стиля барокко.

Сегодня сюда приходят просто отдохнуть, полюбоваться красотой архитектуры, погулять вдоль трёх красивейших фонтанов и послушать шум падающих струй воды. Это настоящий музей под открытым небом, где можно уютно устроиться в одном из баров.

Для римлян бар – это традиционно место полакомиться мороженым, в частности здесь популярен «Чёрный трюфель (тартуффо) в шоколаде». Это очень вкусно!

Этот тип мороженого производят здесь с 1946 года, его предложат после типичных блюд римской кухни. Например, самые простые из них: паста Аматричана, паста Карбонара и Паста Качио-Пепе (сыр-перец). Первые два блюда используют свиную ветчину (гуанчале ди майале) и овечий сыр.

С любой точки овальной по форме площади Навона можно полюбоваться статуями в стиле барокко и обелиском, подаренным римлянам египетской царицей Клеопатрой более 2000 лет назад. Всё это можно сделать, потягивая аперитив, например, Аперол Шприц (Aperol Spritz) оранжевого цвета.

В такие моменты всё как будто замирает, проблемы отодвигаются куда-то далеко, всё кажется прекрасным и возможным.

О мороженом

Здравствуйте, друзья!

Приглашаю вас на прогулку по Италии.

Нам с детства нравится мороженое. Интересно, кто его изобрёл?

Сегодня история подтверждает, что созданию мороженого мир обязан двум людям, жившим во Флоренции с разницей примерно в двадцать лет. Это Руджери (продавец кур) и Бернардо Буонталенти (архитектор при флорентийском Дворе, скульптор, сценограф, инженер). До этого многие культуры и народы старались сочетать лёд или снег с фруктами (например, в Китае 500 лет до Р. Х. арабским народом изобретён первый в мире сорбетто, по-арабски «шербет»).

В Италию сорбетто попал из арабских стран сначала в Сицилию, затем во Флоренцию; мода на сорбетто вспыхнула во Флоренции благодаря Руджери. При Дворе Медичи организовывали соревнование – конкурс на тему «Блюдо, которое подают отдельно; самое отдельное из всего, что известно».

И Руджери решил участвовать, принеся сорбетто как отдельное блюдо, назвав его «Мороженое на десерт». Руджери так мастерски приготовил это блюдо, что успех был просто грандиозным, сделав повара знаменитым. Его стали приглашать повсюду, упрасывая приготовить сорбетто по секретному рецепту.

Когда 14-летняя Катерина де Медичи уехала из Флоренции, чтобы выйти замуж за будущего короля Франции Энрико в октябре 1533 года, кроме поваров она потребовала присутствия и Руджери. Во время свадебного обеда он познакомил французов со своим знаменитым сорбетто (это уже потом у маленькой сироты Катерины будет насыщенная и полная приключений жизнь длиной в семьдесят лет; муж, который всю жизнь будет любить другую женщину на двадцать лет старше себя; дети, их будет десять, и она переживёт всех, кроме двоих...)

А пока что 1533 год, сорбетто начинает свой победный путь по Франции, принося множество завистников Руджеро. До такой степени много, что Катерина для спасения повара отправляет его обратно во Флоренцию, записав предварительно секретный рецепт.

Но рождение того мороженого, к которому мы привыкли сегодня, – это заслуга другого человека – Буонталенти. Он изобрёл «Флорентийский Крем», или «Мороженое Буонталенти», а уже на этой основе придумали современное мороженое.

Бернардо был сиротой: его семья погибла при оползне, разрушившим дом. Его воспитывали при Дворе, и он стал архитектором, скульптором, художником, инженером. К тому же, любил готовить еду.

Его приглашали ко Двору организовывать банкеты и спектакли. Это был талантливый человек эпохи Возрождения. Яркая личность, ученик Вазари, после смерти которого он закончил работы учителя во многих проектах по строительству, среди которых Уффици, здание Питти и Сад Боболи. Из индивидуальных работ, проведённых для Франциско I, известны Охотничий домик Сан Марко, Вилла медичеа Пратолино (1569 г.). Он создал план города Ливорно, занимался укреплением крепости Бельведере во Флоренции и крепостных стен во многих городах, в том числе в Неаполе.

Он делал наброски украшений из золота, керамики, проектировал мебель.

Среди его многочисленных изобретений было и мороженое, такое особенное, что носит его имя: «Мороженое Буонталенти». Придумал он его для одного банкета, организованного Двором для испанских послов. Тогда Медичи надеялись получить поддержку Испании в захвате города Сиена, что им позже и удалось.

Буонталенти придумал рецепт сорбетто на базе молока, яичных желтков, мёда и вина. Параллельно Бернардо Буонталенти придумал первую в мире машинку для изготовления мороженого (1559 г.). Ему было тогда двадцать три года.

Из истории

Здравствуйтесь, друзья!

Приглашаю вас на прогулку по Италии, чтобы поговорить о временах IX века, о влиянии исторических событий, которые сегодня позволяют нам с вами писать, читать, обмениваться информацией. Закономерны или случайны процессы истории? Или это смесь – та, что является продуктом амбиций человека (и это закономерно) плюс любопытство, помноженное на «уверенность в правильности» выбранного пути (случайная величина)?

Несколько сведений:

– Византия (образовалась в 330 г.) – это продолжение Римской империи в её восточных провинциях, столица Константинополь, «пережила» Римскую империю на 1000 лет и пала в 1453 г. перед Османской империей;

– Римская империя (27 год до р. Х. – крах 4. 09. 476 года) – более двадцати династий правления, на четырнадцатый год составляет 16% населения Земли;

– Паннония (lat. Pannonia от слова «вода») – римская провинция, регион в Центральной Европе (на территории современных Венгрии, Австрии, Юго-Западной Словакии, Северной Словении, Хорватии, Сербии, Боснии и Герцеговины), в IX веке её захватывают древненевгерские племена;

– Моравия (822—907 г. г.) – государство на низменности Среднего Дуная;

– Папа Клементе I (88—97 годы папства католической церкви) возведён к лику святых и православной церковью тоже; был сыном слуги императора, по легенде напоил 2000 умирающих от жажды людей в Крыму...

24 мая в России отмечается День славянской письменности и культуры, чествуют память Святых Равноапостольных Кирилла и Мефодия. Братья родились в семье военачальника Леона в городе Солунь (Салоники), Греция.

Из семерых детей Кирилл (в миру Константин) был младшим (827—869 г. г., умер в Риме), а Мефодий (в миру Михаил) – старшим (815? —885 г. г., умер в г. Велеград, ныне Чехия).

Братья причислены к лику святых католической и православной церквями; в Италии 14 февраля и 7 июля проводят служения (мессы), посвящённые этим святым.

Святые братья признаны покровителями России, Европы, Болгарии, Северной Македонии, Монтенегро, Моравии, Чехии.

В то время в городе Салоники проживали многочисленные славяне, поэтому братья хорошо говорили на языках народов, мигрировавших с Северо-Востока. С ранних лет Константин мечтал о науке, он переезжает в город Константинополь для изучения философии и богословия.

Становится священником, членом Клера Базилики Санта София, знакомится с Фоцио – видным деятелем политики и культуры). Тот берётся за обучение юноши. Константин жадно впитывал науки, но гений этого человека проявился в лингвистике: он свободно владел славянским, греческим, сирийским, арабским и еврейским языками. Вместе с Фоцио он отправляется на Восток (с важной дипломатической миссией).

Они едут в Крым, где Константин отыскивает реликвии Папы Клементе I: Евангелие и Салтерио (Сборник 150 Псалмов). По легенде из сборника Acta Sanctorum, посвященном описанию жития святых (издан в XVI веке), Папа Клементе I был сослан в Крым на тяжёлые работы в каменоломнях (причины – религиозная борьба), но и там он продолжает страстно проповедовать Евангелие среди солдат и узников, за это римляне привязали его к якорю за шею и бросили в Чёрное Море. Через некоторое время воды моря расступились, и показался сар-

кофаг, захоронение, сделанное ангелами, подхватившими тело Клементе и перенесшими его на маленький остров.

С тех пор один раз в год морские воды чудесным образом отступают, и перед людьми предстает саркофаг ангелов. Именно в такой день один ребёнок оказался схваченным волнами и унесён, но через год малыша нашли живого и невредимого в этом подводном саркофаге.

И вот через 700 лет святые Кирилл и Мефодий, находясь в Крыму по поводу евангелизации Моравии, в 860 году недалеко от Херсона, на маленьком острове, находят реликвии Папы Клементе I, находят и якорь, к которому привязывали мученика римляне, находят и останки Клементе. Святые братья перевозят останки и реликвии в Рим, посещают Папу Никколо. Производят перезахоронение в церковь Сан Клементе в 300 метрах от Колозео (Колизей).

Двумя годами раньше (858 г.) Фоцио становится Патриархом Константинопольским (хоть до этого он являлся «мирским» человеком, преподавателем философии, известным в обществе). Но его предшественник Патриарх Игнацио был спешно смещён с поста, так как не хотел идти против воли матери-императрицы и постригать её в монахини, как того хотел её сын, император Михаил III (Michele III); в борьбе за власть, объединившись с родным дядей, (который, впрочем, позже заколет конкурента-министра с согласия Михаила III), а этот дядюшка распустил слух, что, мол, причина-то была в подозрении Патриархом Игнацио блуда этого дядюшки с одной его невесткой!

...В итоге Патриарх Игнацио – «сплетник» – изгнан, путь к власти свободен для дядюшки, император Михаил III доволен, что мать идёт в монастырь и больше ему не указ, отправляет туда и сестёр, между прочим.

Так вот, в итоге Фоцио назначают Патриархом, и он продолжает дело, начатое изгнанной императрицей-матерью – а именно, распространение Евангелия на Восток и тем самым препятствование расширению латинской церкви древнегерманских народов.

Фоцио отправляет друга, ученика своего Константина (Кирилла), и брата его Мефодия для евангелизации Паннонии.

Затем Король Моравии Ростислав просит того же императора Михаила III прислать в Моравию миссионеров-евангелизаторов, и выбор снова падает на братьев. Константин отправляется в Королевство Ростислава (863 г.) и начинает переводить отрывки из Евангелия от Иоанна, изобретая новый алфавит, называемый «глаголическим».

Столкновения между Восточной и Западной церквями продолжают и по славянскому вопросу, в 867 году Константин и Михаил вызваны в Рим к Папе Никколо I для диалога на тему «Использование славянского языка в религии».

В Риме братьев ждёт радушный приём представителей католической церкви, они в свою очередь передают реликвии Папы Клементе I.

Папа Никколо I принимает и одобряет перевод Библии на славянский язык. Мефодий принимает священный сан, а Константин после болезни принимает монашество, нарекаясь Кириллом, но вскоре умирает в возрасте 42 лет. Похоронен он в Базилике Сан Клементе в Риме.

Мефодий же возвращается в Моравию. В другое своё посещение Рима назначается архиепископом и главой Католической Церкви в Сербии.

Но следующий за Ростиславом король, его племянник Сватоплюк (871—894 г. г.) начинает политику притеснения последователей Кирилла и Мефодия, объявляет их еретиками, приближая франко-германскую церковь.

Мефодий заключён в тюрьму в Бавьере и освобождён лишь по настоянию Папы в 873 году. Через семь лет Мефодий возвращается в Рим в надежде вернуть своё доброе имя, а в 882 году в Константинополь, чтобы попытаться обрести политическую поддержку у Патриарха Фоцио, а затем вновь возвращается в Моравию, где в 885 году умирает в возрасте около 70 лет, там он и похоронен.

В 893 году античный славянский язык становится третьим официальным языком после греческого и латинского, признанным Церковью для использования в религиозных служениях и в христианской литературе.

Вот как наш алфавит пришёл в этот мир, и благодаря ему мы с вами сегодня читаем и пишем – спасибо великим Святым Кириллу и Мефодию!

– Они служили христианству, делу просвещения и науки так, как это можно было в ту эпоху;

– они были далеки от амбиций, как и Папа Клементе I;

– находясь в той эпохе, в «мясорубке» бесконечной политической борьбы и поисков обогащения, эти люди честно несли свет науки, тёплый вечный свет Добра!

Кстати, сам «дядюшка» того императора Михаила III был тоже заколот, но уже другим более «удачливым» искателем власти и новым «другом» императора Михаила III.

В то время, мать его, императрица Армянская, Теодора II, по прозвищу «Восточная императрица» пребывала в забвении в монастыре, вдалеке от полей борьбы за власть.

Чеснок поцелуя

Здравствуйтесь, друзья!

Приглашаю вас на очередную прогулку по Италии и хочу спросить сегодня: нравится ли вам чеснок?

Когда я жила в Молдавии, у меня был огород в деревне, и чеснок занимал там достойное место. В Италии с одной новой разновидностью чеснока меня познакомила моя подружка, с тех пор я являюсь фанаткой этого вида.

Речь идёт о тосканском Альене (Aglione). Огромный чеснок или Чесночище. Это не просто крупная головка чеснока, нет, это отдельная разновидность.

Научное название его «*Allium ampeloprasum var. Holmense*».

Особенность его состоит в том, что он имеет не только огромный размер луковицы (до 800 граммов), но и очень приятный вкус.

Такой вид чеснока прекрасно усваивается организмом человека, не оставляя ни резкого вкуса, ни запаха; поэтому в Италии он известен ещё как «чеснок поцелуя».

Территория, где выращивают Альене, называется Валдикьяна, это между городами Италии Ареццо, Кортонна, Кьюзи, Монтепульчано и Синалунга; именно качество этой земли благоприятно для выращивания Альене, и в этих городах он является «королём» типичных местных блюд.

В этом году начался официальный процесс присвоения Альене марки «ДОР» (Denominazione Origine Protetta – Продукт с защищённой зоной происхождения), это для борьбы с фальсифицированием продукта.

Тосканский большой чеснок сажают в конце октября (дольками-зубцами) и собирают урожай в июне и июле. Этот вид устойчив к болезням и вредителям, поэтому его легко выращивать как биологически чистый продукт. В начале лета поля Альене окрашиваются в сиренево-фиолетовый цвет: на тонких стройных ножках раскачиваются шары цветов. Это очень красиво!

В Древнем Египте олимпийские атлеты ели чеснок перед спортивными соревнованиями. Даже Гиппократ, отец медицины, употреблял чеснок как дезинфектант и как средство от болей в лёгких.

Древний Плиний (Plinio il Vecchio) в своей «*Historia Naturalis*» перечисляет двадцать три болезни, которые лечит чеснок (в том числе, болезни печени, головокружения и т. д.).

Энрико IV, первый король Франции династии Бурбон, был крещён в святой воде с чесноком для защиты от неудач. Если принять во внимание, что у него после родилось шесть законных детей и девять незаконнорождённых от четырёх различных женщин, то можно сказать, что вреда чеснок ему не принёс.

Наиболее известное блюдо с Альене это «Пичи ал Альене». Соус для макарон-пичи готовят из помидор, Альене и острого перца (по желанию), но «чесночище» не жарят, а разминают и медленно готовят.

Большой тосканский чеснок не перебивает вкус других продуктов, а подчёркивает его. Это настоящий деликатес!

Антонио споёт и для тебя!

Здравствуйте, друзья!

Приглашаю вас на прогулку по Италии.

Думала, о чём бы таком интересном рассказать, но времени было мало, писать серьёзные вещи не успевала и решила написать о своих впечатлениях за полдня пребывания в маленьком незнакомом городке Тосканы (почти что деревеньке).

Завтракать итальянцы любят в местном баре: обмениваются свежими новостями, шутят с барменом, болтают, причём, совершенно незнакомые люди любых возрастов и диалектов легко вступают в беседу друг с другом. Обращение на «вы» – это редкость, его расценивают как атрибут «старости», а это никому не нравится.

Поэтому даже очень пожилые люди быстро переходят на «ты».

Захожу в один маленький стеклянный бар, на улице вокруг него расположены столики, но нет ни одного зонтика от палящих лучей солнца.

Бармен (он же владелец бара-кондитерской), мужчина лет пятидесяти, высокий и худощавый, в чёрных резиновых перчатках, ловко вертит бокалы и переставляет что-то, напевая и насвистывая мелодию, что доносится из радио.

Внутри бара за столиком всего одна посетительница аппетитно уплетает корнетто («рожок») и пьёт, жмурясь, капучино. Это традиционный итальянский завтрак, он непременно должен быть сладким. Завтракает и размахивает рукой, стараясь выгнать на улицу влетевшего воробья. Воробей не спешит улетать, делает сложный вираж и садится к ней на столик. Потом хватает кусочек лежащей на блюде булочки и только затем упархивает в открытую дверь.

«А что у вас написано при входе? Написано, что дверная ручка антипатики?!» – говорю я, весело фыркнув (При входе прочитала, что дверная ручка «Антипатики»).

Бармен и женщина лопнули со смеху. «Ручка дверная – АнтиПаники! – закричали они мне, – это значит, против паники, например, когда пожар».

«А-а-а...» – обалдевшая от контрастов протянула я, и мы втроём громко смеёмся.

«Какую булочку предложите, чтоб меньше толстила?» – осведомилась я.

«Синьора, воздух! Дышите воздухом, тогда не потолстеете!» – отвечает бармен.

И мы снова дружно захихикали.

Дело закончилось тем, что я взяла две булочки: одну с фисташковым кремом, другую с чернично-ежевично-малиновым вареньем.

Женщина, не торопясь уходить, говорит: «Сегодня сильный ветер! Не хочется дождя!»

«А куда подевались все зонтики от солнца?» – спрашиваю. Бармен отвечает: «Дорого это сегодня, да и ветер часто сильный бывает, ломает их».

Через несколько часов прохожу мимо другого местечка, где небольшая открытая терраса ломится от обедающих людей. Старушки, дети, молодёжь, собачки... Все едят макароны (спагетти) с помидорным соусом и торчащими из макарон коццами (типа мидий).

Шумно. Вдруг хозяин, он же официант, он же кассир, поднимается на крохотное возвышение и начинает страстно петь: «Ах, эта проклятая весна!» и что-то про безответную любовь.

Все довольны, собаки повизгивают, на улице очередь из вновь прибывших, ожидающих очереди клиентов.

Ждут, а ждать долго: бизнес этот семейный, на кухне работает только жена хозяина и его сын, а народу уже человек пятьдесят.

Но все готовы ждать. И снова раздаётся: «Маледетта примавера!» («Проклятая весна») и снова о любви.

«Да уж кто бы пристрелил этого неугомонного певца!» – кричит кто-то с балкона напротив.

И все хором кричат в ответ: «Эй, спускайся, пообедай, Антонио споёт и для тебя!»

Налейте мне кофе, пожалуйста!

Здравствуйтесь, друзья!

Приглашаю вас на прогулку по Италии.

Достаточно всего одной недели общения с местными жителями, чтобы познакомиться с такой фразой: «У меня на лбу нарисована Джоконда, что ли?!» (Это следует понимать, как «Не вчера же я родился!») и открыть для себя важнейшее правило: после еды часа два нельзя лезть в воду. И (как говорят итальянцы: «Не бывает двух событий без третьего, если что-то их объединяет») откроется ещё одна истина: в любом жилище присутствует кофемашина, исключения очень редки.

И даже у того, у кого есть новомодная модель-робот, стоящая немалых денег, у любого человека: бедного или богатого, графа или не совсем, обязательно в хозяйстве имеется «мока» – Мока.

Когда-то, не ведая, что машина эта варит кофе на совесть, я приготовила огромную чашку, как привыкла поступать в случае растворимого кофе и после этого первого опыта с Мока шарахалась от кофе, как герой фильма Гайдая, царь Иоанн, от бесов – людей в одежде 20 века.

Но... кофе везде найдёт своих почитателей! Оценила достоинства Моки и я.

Кофе для итальянцев это не просто напиток, это намного больше! Самый настоящий ритуал, передаваемый из поколения в поколение, незыблемое начало дня и приятный момент пообщаться.

Даже если рынок завоёвывают кофемашины «на капсулах», огромное количество итальянцев предпочитают кофе, приготовленный классической Мокой.

В этом году изобретению Моки исполняется девяносто один год. В 1933 году её изобрёл итальянский предприниматель Альфонсо Биалетти.

Десятью годами ранее своего чудесного изобретения Биалетти открыл в городке Крузиналло (Пьемонте) мастерскую по производству частей приборов из алюминия, которую позже преобразовал в Alfonso Bialetti & C. Fonderia, организацию, изучающую, проектирующую и реализующую готовую продукцию.

Альфонсо Биалетти проявил невероятную интуицию, а именно: наблюдая за некоторыми прачками и самим процессом стирки белья, он обратил внимание, что прачки использовали специальную ёмкость, нагреваемую огнём, со стальной трубой в центре. Туда помещалось бельё, затем использовались свойства кипящей воды, которая устремлялась вверх.

Альфонсо задал себе вопрос: «Возможно ли по тому же принципу поступить с кофе вместо белья?»

И он оказался прав! Так началось производство Мока Экспресс, знаменитой кофемашины небольшого размера, восьмиугольной формы. Кстати, прекрасный пример дизайнерского решения.

С 1936 по 1940 годы Биалетти производил 10 000 штук в год таких кофемашин.

Альфонсо Биалетти совершил своего рода революцию в способе приготовления «домашнего» кофе.

Откуда взялось такое название – Мока? Оно не случайно. Происходит от названия города Мокха в Йемене на берегу Красного моря, известного производством кофе.

Ещё и сегодня Мока Экспресс является одним из символов Италии, известном во всём мире.

С годами Биалетти усовершенствовал дизайн кофемашины, но оставил неизменными основные характеристики: восьмиугольный нагревательный элемент из алюминия, трубку и фильтр.

P.S. Пробыв всего один месяц в Италии и ещё лучше узнав местные привычки, уже никто бы не удивился, что некоторые итальянские школьники берут с собой в туристическую зарубежную поездку не только пару пачек макарон на всякий пожарный, но и Моку.

Как стать стройной и одновременно выучить два главных правила капитализма

Здравствуйтесь, друзья!

Приглашаю вас на прогулку по Италии.

Многие истории имеют привычку начинаться словами: «В один прекрасный день...»

Тот день был пасмурным: упрямо моросил холодный дождь.

«Интересней мы проводили вечер, помните, когда молния ударила в забор? – зевнув, заметила свекровь, а затем произнесла фразу, резко изменившую мою жизнь: – Вы видели нашу вчерашнюю семейную фотографию? Видны только головы, остальное – это Наташа».

Я привычно сосчитала в уме до десяти и решила: «Худею!»

Похудев от злости грамм на два, голосом, не терпящим возражений, предложила мужу прогуляться.

После долгих пререканий мы всё-таки вышли. Я махнула рукой в сторону дороги, уходящей за горизонт, указав направление прогулки.

«Нет, – возразил муж. – Никак нельзя!»

«Но я очень хочу!» – сказала я.

«Никак, – пытался вразумить меня муж, – пойми это своими социалистическими мозгами, та дорога – это частная собственность!»

«А где можно?» – худея с каждым словом, спросила я.

«Да вот тут, вокруг дома», – пояснил он, смотря куда-то в сторону.

Так я открыла для себя двух первых «китов» капитализма: 1) врать бывает очень полезно и 2) почти «пощупала» доселе неведомую частную собственность.

«А где мне ходить так, чтобы худеть и не садиться на диеты?!» – стояла на своём я.

«Ладно, – милостиво пообещал муж, – поедем на выходные в Алберезе».

Так я впервые услышала название этого волшебного места.

Название «Алберезе» встречается в литературе XI века, именно тогда было построено Бенедикское Аббатство имени Санта Марии Алборенской. Оно находилось на возвышении, поэтому монахам было удобно контролировать территорию и следить, не нападают ли враги.

В последующие века Аббатство опустело ввиду религиозных кризисов между церквями, и эти земли отдали ордену Мальтийских Рыцарей, а во времена Наполеона эта территория была присоединена к государственной собственности (так называемому Demanio).

В 1740 году земли приобрела семья Корзини (всю территорию Мареммы Гроссетана). Во второй половине XVIII века владельцем стал Лорена, который занялся очень важным делом – осушением болот и преобразованием почвы в плодородную, пригодную для сельского хозяйства.

В начале XX века, во время первой мировой войны в Италии основали Национальное Сообщество Участников Войны и Раненых (ANCR), и в 1923 году это сообщество получило прямое управление землями Алберезе. Тогда же было решено переселить с северного региона (Veneto) людей для обработки этих земель.

Хозяйства для переселенцев строили по такому принципу: большая усадьба, конюшня на шестнадцать лошадей, курятник, павильон с печью на дровах (выпекать хлеб), два свинарника, одно строение для хранения удобрений, колодец с насосом и каменная длинная поилка для скота, один навес, где стирали бельё.

Затем переселенцы стали хозяевами вверенных им угодий. В таком виде эти территории предстают перед туристами и сегодня.

Сюда устремляются любители биотуризма со всего мира. Здесь построены «агритуристические комплексы» – гостиницы среди полей и дикой природы.

Сегодня Алберезе – это национальный парк, находящийся под строгой защитой закона. Здесь нельзя ничего строить, запрещено входить на территорию парка со своими животными, ночные часы запрещены для визитов. Всё должно оставаться в натуральном нетронутым виде.

Привлекает велосипедная тропа, по которой можно идти к морю пешком десять километров, любясь цветущими разноцветными лугами, полями подсолнечника и клевера, пастбищами с дикими лошадьми и коровами.

Коровы эти типа буйволов: белые, с огромными изогнутыми рогами, и водятся они только лишь на этой территории Италии.

Можно встретить оленей, диких кабанов и зайцев, в реке увидеть бобров. Затем взору открывается сосновый бор и, как награда за долгую ходьбу, синее-синее море!

По пути можно купить чернику и малину прямо с поля; мёд, оливковое масло, овечий и коровий сыр – всё это местного производства.

Созданы добрый десяток туристических маршрутов. Под руководством гида и в компании других туристов приятно углубиться в лес и увидеть средневековые башни, смотрящие в сторону синего моря...

P.S. Несколько моих подруг юности согласились пройти вместе десять километров по равнине к морю и затем обратно. Это очень приятные воспоминания!

Castiglione della pescaia – Кастильон делла пескайя – городок у Тирренского моря

Здравствуйтесь, друзья!

Приглашаю вас на прогулку по Италии.

Мне очень нравится разглядывать дома с зелёными садиками и с клумбами вокруг. Когда они не одинаковые, а будто из сказки. Таким городком для меня стал Кастильон делла пескайя (длинное название!), совсем крошка городок, но есть в нём что-то безупречно чудесное, грациозное, даже волшебное. Конечно, здесь есть замок на холме и, как вишенка на торте, он «летит» над морем. Со всеми атрибутами, со всеми деталями, какие положено иметь уважающему себя замку. Башенки, огромный сад, железные ворота, в которые просто так не заглянуть, а нужно разве что очень изловчиться для этого. Вниз по холму – узенькие улочки, много ваз и вазочек с растениями, приглашающе светящимися фосфоресцирующим «морским» бурным цветением. А вдоль набережной расположились дома позначительнее, построенные когда-то самыми зажиточными владельцами. Все без исключения прохожие, впервые гуляя по набережной, оживлённо жестикулируют, переговариваясь и разглядывая эти дома. Равнодушным оставаться невозможно, а слева, всего в десяти метрах, шумит синее море.

Много лет назад именно на этой набережной мне довелось увидеть спектакль Театра кукол из Санкт-Петербурга. Какое счастье читалось в глазах детей! Здесь позванивает колокольчик детского поезда, ребяташки радостно выкрикивают «Чао!» («Привет!») всем встречным, и прохожие с энтузиазмом приветствуют их в ответ и машут руками.

Море сливается с горизонтом, иногда из волн выпрыгивают вверх, играя, серебристые рыбины всех размеров. Одна такая, выпучив глазищи, налетела на меня, и я завопила: «Оно берёт меня на таран, Лох-Несс, что ли?!» Сидя прямо над волнами в одном из баров, можно попить кофе или аперитив перед ужином. А вокруг заискрятся тысяча переливов синего, голубого и зелёного... Это море!..

Доводилось встретить здесь прогуливающегося с семьёй министра экономики и знаменитого футболиста, и известного гонщика (Алекс Дзанарди, читали о нём? Легендарная личность, человек, который без ног многократно побеждал на мировых автогонках). А затем все эти важные и очень известные персоны будут стоять, как другие, обычные граждане попроще, в огромной, из сотен людей очереди в кафе-биомороженое «Corradini» («Коррадини»). Туристы со всего мира терпеливо выстаивают в этой почти ритуальной очереди, а рядом их питомцы – собаки и любимые детишки. Мне доводилось получить номерок с цифрой 500, стоя здесь. А вообще-то итальянцы редко терпят стояние в очереди, злятся!

Но разнообразие вкусов и уникальность такого биомороженого гарантированы! Меня лично привлекает другое кафе (здесь тоже продают мороженое), но там есть столики, а значит, сидишь, а не стоишь, и вкус превосходный, и ко всему – дополнительная «награда», как в театре: можно наблюдать проходящий перед тобой «бомонд».

Весь мир сконцентрирован на улочке шириной в десять метров: перед тобой вереницей проходят люди, одетые по последнему писку моды, татуированные какими-то неожиданными рисунками! (Моя бабушка из украинской деревни в Молдавии, увидев такое, осенила бы себя крестным знаменем!)

Владельцы кафе под названием «Angolo Gelato» («Уголок мороженого») – пожилая пара: он – Людовико (про себя всегда шепчу «Четырнадцатый») – аккуратный серьёзный работяга, прекрасно чувствующий запросы клиентов и ведущий бухгалтерию и кассу; она – статная женщина, улыбчивая и лёгкая. Обожаю её солнечную улыбку и такого же внука по имени Никколо. Они всегда найдут минутку поговорить, спросить о моей дочке, хоть бываю я здесь не часто. И они всегда! дарят мне в дополнение к заказанному мороженому с фруктами ещё

и большую чашку-плошку с тёплым шоколадом. На энный раз это приводит меня в смущение, я становлюсь кумачовой (это уж точно) и говорю им: «Спасибо, но я заплачу за шоколад!», на что Людовико говорит: «Нам этот маленький презент – мысль (о тебе) – приятен!» (Итальянцы употребляют фразу: «Вот моя мысль о тебе» и что-то дарят).

Как-то раз я вымазала весь рукав в шоколаде, они смеялись, а я сказала: «Это такая печать любителям шоколада!» Счёт Людовико выписывает вручную, по-старинке; меня удивляет, что против слова «шоколад» (подарок, бесплатный) он выводит математический знак «пустое множество», этакий кружочек с чёрточкой.

Фантазия взрывается от названий блюд из фруктов и мороженого: «Морской человек», «Роза ветров», «Красный остров», «Спагетти», «Сила девяти», «Затерянная лагуна»...

Как-то в городке устроили салют, и мне пришлось влезть на цементную колонну заборчика: людей пришло астрономическое количество, казалось, что тебя подхватят и унесут прочь. И ещё, официантка кафе Роксана, несмотря на то что прошёл год, помнит моё любимое блюдо и не только моё! Как у неё это получается?! В этом кафе настоящий рай для нумизматов: на сдачу могут попасться очень редкие монетки.

P.S. В Италии часто встречаются русские имена. Итальянцы обожают называть ими своих детей: Иван, Игорь, Надя, Катя, Маруська. Мою знакомую зовут Маруська. Я пыталась сказать ей: «Ты – Мария?!», на что она упрямо повторяла: «Я – Маруська!» и гордо расправляла плечи.

И ещё! Итальянцы охотно и сердечно усыновляют детей-сирот всех «цветов» и национальностей со всего мира. Я лично знакома со многими такими семьями. В одной усыновили двух мальчиков-братьев, сейчас это красивые парни, они учатся и любят своих приёмных родителей, а уж сами приёмные родители просто счастливы! Я это видела собственными глазами. Мира вам и добра, дорогие мои друзья!

Ты вот что, ты – пой!

Здравствуйте, друзья!

Разрешите пригласить вас на прогулку по Италии.

«Вы, русские, очень серьезные; слишком! Много думаете!» – лет двадцать назад сказал мне один знакомый итальянец, преподаватель литературы в лицее. Подобные фразы мне приходилось слышать и из уст других итальянских знакомых.

«А я... я... я – весёлая! – пыталась открыть им глаза я. – Просто иногда анализирую и синтезирую понятия».

«Что?! Послушай себя! – со смехом сказал мой свёкор. – Ты вот что, ты – пой!» – и бойко запел неаполитанскую песню, энергично притопывая ногой в тапочке по каменному полу, подмигивая всем чем было можно.

Зазвонил телефон, и свёкор громко, постоянно жестикулируя обеими руками, заговорил по телефону. «Завтрашний день я намерен провести в гостинице. Узнайте, во сколько часов точно они открывают зал для завтрака?»

Слово «завтрак» для итальянца стоит в одном ряду со словами «Италия», «мама» и «гимн».

Помню, как в четыре часа утра мои друзья трясли за плечи спавшего портье в гостинице, пытались разбудить, и требовали открыть зал для завтраков.

В одной семье дело почти дошло до развода из-за того, что пачку с печеньем для завтрака переставляли туда-сюда, сдвигая с привычного места в шкафчике.

Разговоры о еде, пожалуй, уверенно удерживают пальму первенства. Об этом говорят много, обсуждают в деталях, шумно споря, и как особый знак расположения откроют тебе свои «секретные» бары и рестораны, где «хорошо естся» (дословно перевожу расхожую фразу «*si mangia bene*»).

Моя первая встреча со средиземноморской диетой прошла со счётом 1:0 в её пользу: от огромного салата я чуть не взлетела в воздух!

«Этим в деревне у бабушки кормили уток!» – с возмущением думала я. Но салат, как и кофе, рано или поздно завладеют вами.

Итальянские знакомые всякий раз просят: «Расскажи, как ты убежала из турпоездки по Франции!» – и довольно посмеиваются.

Они знают, что когда-то, не обнаружив во Франции привычного кофе, я сократила турпоездки и, влетев в первый итальянский бар, нетерпеливо потребовала кофе.

Итальянцы находятся в этакое соревновании с французами на тему «Что у кого вкуснее и лучше».

Но вот танцы группой я так и не осилила. В августе на улицах городов устраиваются народные гуляния, гремит музыка, люди всех возрастов выстраиваются в шеренги на площади или в парке и танцуют, используя специальные одинаковые движения, будто тренировались вместе круглый год. Никто не сбивается с ритма и не путает движений.

Обратила внимание, что здесь знают русское слово «Большой», говоря о Театре оперы и балета в Москве.

Почти все в Италии умеют играть на флейте: этому учат в школе на уроках пения.

И почти сразу приходится выучить английское слово «футинг» – «ходить», подразумевая спортивную ходьбу, которой тоже дружно многие увлекаются.

В связи с чем угодно, будь то или прогулка в парке, или поход в ресторан, на выставку, в музей, тебя обязательно спросят: «Вы развлеклись?» И ты уже без удивления ответишь: «Да, да, мы очень развлеклись!»

Обо всём понемногу

Здравствуйте, друзья!

Разрешите пригласить вас на прогулку по Италии.

«Что это за две девочки там, во дворе?» – с любопытством осведомилась моя подруга юности из Молдавии, приехавшая навестить меня лет десять назад. «Это свекровь с подружкой», – ответила я. «А сколько им лет?» – удивилась моя подруга. «По семьдесят пять», – пояснила я.

Тёмно-синие брюки и сине-белая кофточка («Морская!» – гордо заявляла свекровь), удобные спортивные туфли, крупная цепь («Как у собаки в деревне», – подумала я) золотистого цвета (Но не золото! Во-первых, это дорого, а во-вторых, золото и жемчуг – это признак очень преклонного возраста, и женщины не спешат надеть украшения такого типа), парикмахер каждую неделю и соблюдение лозунга «Осторожно с углеводами!» – и вот результат: семидесятипятилетние «девушки» весело щебечут, как две пташки на утренней зорьке.

Но всё это без фанатизма, как говорил знакомый бармен, рисуя сердечки на капучино.

По утрам свекровь заявляла, что достаточно четырёх сухариков из хлеба и чашки кофе. Зато в течение дня можно по чуть-чуть всего: и вина на обед, и сладкого на полдник, главное без фанатизма.

А вот фрукты – это непременно отдельная пища – часов этак в пять после обеда. Ни в коем случае не смешивать с обедами и ужинами. И народ привык пить просто воду. Большая часть года очень жаркая, поэтому салаты, вода и фрукты идут на ура.

Может быть, секрет кроется в том, что на всё подряд выжимают лимоны? Не знаю, но это становится привычкой. Написала... и захотелось лимона! (Не путаем с жаргоном, хотя... Тот «лимон» – тоже дело хорошее).

А вот всё-таки фанатизм присутствует: некоторые итальянцы взвешивают по шестьдесят грамм макарон (на человека) перед варкой. На это у меня терпения не хватает.

Пищу готовят прямо перед употреблением, нет ничего такого в холодильнике готового «на пару дней вперёд».

А про причёски хотела сказать, что поход к парикмахеру обходится в среднем восемьдесят евро, а то и больше, но это того стоит! Целый день потом на тебя смотрят как на королеву. Обалденное ощущение!

В некоторых парикмахерских висит надпись: «С клиентами не ведём беседы», и понятно почему.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.