

184 *Итальянская кухня:
не только пицца...*



Ольга Квирквелия
Итальянская кухня:
не только пицца

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=71845438

ISBN 9785006581135

Аннотация

Рассказ о региональной кухне Италии с кулинарными рецептами каждого региона, при этом особое внимание уделено «кулинарному экстриму» – блюдам, в которых используются непривычные ингредиенты или их сочетание.

Содержание

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ: не только пицца!	5
Абруццо	10
И напоследок – меню	13
Базиликата	16
И меню напоследок	18
Валле д"Аоста	21
И меню напоследок	24
Венето	27
И меню напоследок	29
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Итальянская кухня: не только пицца

Ольга Квирквелия

Дизайнер обложки Лана Буканова

© Ольга Квирквелия, 2025

© Лана Буканова, дизайн обложки, 2025

ISBN 978-5-0065-8113-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ: не только пицца!

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 непривлекательна: 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 Сантии длится с Епифании. 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 Путийано в Жирный вторник устраивается шествие кукол, и конечно, Фаринеллы – символа процессии. Свое имя она получила от поджаренного ячменя и молотых зерен, очень популярных в древ-

ней 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 rapna (со взбитыми сливками) и знаменитый капуччино (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 Кастельгоффридо в конце карнавала празднуют Пятницу Клецов. «Короля» в маске с большими усами, обжору и доброго пьяницу, коронует «первый министр» под аплодисменты толпы и всего «двора». По традиции Королем клецов 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 клецов и вина. Карнавал в Ронгильо-

не 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

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 бараниным рагу «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 ререронцино, который называют «дьяволенок». Все блюда, приправленные ререронцино, называют «fra diavolo» – «братец дьявол». Тот, кто не хочет поминать всуе имя нечистого, называет их «по-злобному» – all'arrabiata. Ис-

следования 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 pazzo* – а как еще назвать колбаски с медом и пряностями?! Среди сыров лидирует *pecorino* «со слезой», впрочем, не отстают и козы сыры, и розоватые или кремовые, весьма пикантные разновидности *casciotta*.

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 склады-

вают 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 cacio 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 требухи ягненка, тушенные в белом вине.

А вот рецепт *virtu'* – супа с первыми овощами, зеленому и свининой – 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 овощей, 7 приправ – варить блюдо тоже надо 7 часов. Для того, чтобы его приготовить, явно требуется хотя бы добродетель терпения (*viru'* 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, *scapece di vasto* – рыбу с плотным мясом (типа ската или куньей акулы) обжаривают, укладывают в деревянную посуду и заливают маринадом с перцем и шафраном.

Знаменитое *risotto* по-милански родилось в XVII в., когда юноша из L'Aquila, работавший в Milano, посоветовал доба-

вить шафран в рис, чтобы подкрасить его.

Parozzo – 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. Рап 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 parozzo 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 Augum.

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 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

Название региона происходит от греческого «басилевс» – «царь». Так что же едят цари?

Этот край беден мясом, но козлятина порадует любителей дичи.

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.

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 штукаой, кстати. Очень хорош и мед, правда, несколько непривычный для нас – каштановый, эвкалиптовый.

В Базиликате роскошные сыры – овечьё-козий соленый *cacioricotta*, *manteca\butirro* – с кусочком масла внутри, *scamorza* – мягкий белый, иногда копченый сыр в форме груши из коровьего молока. Особого внимания заслуживает *Casieddu sa'nepita* – 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, приплюсывают руками и сушат; такие «макароны» подают с соусом из ботвы репы, помидоров и тертого *pescorino*.

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 уго-

щают 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

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

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

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

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 саха-

ра, 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.

Валле д'Аоста

Еще один горный регион, но на сей раз на самом севере. 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 valpellinenteese готовится на основе овощного бульона, черствого хлеба, fontina и альпийских трав.

Еще одно местное блюдо – полента, очень густая пшеничная 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 шпику – 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 юговосток. Здесь виноград растет вопреки всем законам, крепко цепляясь за пло-

дородный 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 brulé 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 выпарится, 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 ки-

пения 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

Говорят, характер народа можно лучше понять, посмотрев, что он ест. Попробуем проверить это на примере Венето.

Мясо здесь едят любое – вплоть до конины и ослиатины.

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 – *caneverga* – 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 bisi*, 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 рестораниках 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 выма-

чивают 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.

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.