



*Итальянская
кухня*

Италия — это далеко не просто теплое море и ослепительное солнце, это еще и огромное разнообразие продуктов, которые составляют традиционную итальянскую кухню, а она стала важным компонентом местной самобытности.

Еще во времена Древнего Рима блюда местной кухни выделялись особой изысканностью, изощренной фантазией и сложностью рецептов. Часто они становились подлинными произведениями искусства. Нынешняя итальянская кулинария, конечно, значительно отличается от древней. Она более демократична, проста, рациональна.

Но и сегодня кухня Италии очень разнообразна и вкусна. Не случайно потому так её любят и так почитают сами итальянцы, не говоря о том, что сегодня она – одна из самых популярных в мире. В любой стране – от Соединенных Штатов и до Китая – сегодня можно встретить итальянские рестораны и пиццерии, которые готовы удовлетворить самые взыскательные вкусы гурманов.

Итальянская кухня предстает перед нами во всем своем многообразии. Интересен факт, что в разных районах страны традиции и рецепты приготовления блюд отличаются друг от друга.

Северный район всегда славился скотоводством и основные продукты, которые употребляли жители в пищу — масло, молоко, мясо (причем мясо обычно подается целыми кусками, а рубленое используется для приготовления соуса). Юг же обеспечивал хороший урожай фруктов и овощей, здесь выращивали травы, которые затем добавлялись в пищу. Жители юга с удовольствием употребляют омаров, креветок, лангустов, моллюсков, каракатиц.



Когда мы вспоминаем об итальянской кухне, то на ум естественно приходят два главных средиземноморских яства: пицца и макароны, как мы привыкли называть это изделие. Еще мы очень «по-итальянски» именуем его «спагетти», что в переводе означает «веревочки», когда речь идет о длинных и тонких макаронах. Или «по-русски» – «вермишелью», не подозревая, что это «vermicelli», как называют их на неаполитанском диалекте. Впрочем, столь неаппетитное название ничуть не смущает самих обитателей Апеннинского полуострова, употребляющих это блюдо с большим энтузиазмом.



Если в Италии вы подойдете к прилавку бакалейного магазинчика, до предела забитого всевозможной макаронной продукцией мыслимых и немыслимых размеров, форм и цветов, и попросите макароны («maccheroni»), то на вас посмотрят, скорее всего, с некоторым недоумением. Мол, «какой привередливый клиент попался» и ответят: «Чего-чего, а вот макарон нет!» – и предложат взамен с десятков на первый взгляд совершенно идентичных изделий. Все дело в том, что популярное лакомство, получившее у нас, да и в большинстве других стран, название «макароны», в самой Италии именуется «пастой» («pasta»). Причем его разновидностей по форме, цвету, способу приготовления существует такое великое множество, что оно не может оставить равнодушным даже тех людей, которые не причисляют себя к ее любителям. В каждом регионе распространен свой вид или несколько видов, и каждая хозяйка практически хранит свой вид макарон, передающийся в наследство от бабушки.



При изготовлении теста для «пасты» используется только мука из пшеницы твердых сортов, а замешивается оно, в зависимости от рецепта, на воде или яйцах – «pasta all' uovo». Условно она делится на «длинную» – «pasta lunga» – не менее 30 см, и «короткую» – «pasta corta», «сырую» – свежую – «pasta fresca», и «сухую» – «pasta secca». Самыми распространенными на всем полуострове видами принято считать спагетти, тальятелле (что можно перевести как «нарезочки»), феттуччине («кусочки»), букатини (что-то вроде «дырявенькие»), пенне («перья»), фарфалле («бабочки»), фузилли (спирали), равиоли и тортеллини (с начинкой, дальние родственники пельменей), а также особо выдающихся размеров лазанье или каннеллони.

Макароны – это тоже одна из разновидностей «длинной» пасты. Однако в этом внушающем списке их не оказалось. Основная причина их непопулярности – неудобство в употреблении: чтобы совладать с тарелкой длинных (не менее 15 см) и довольно толстых трубочек, необходимо иметь определенный опыт – их на вилку ни намотать, как спагетти, ни наколоть, как пенне. Поэтому едят макароны только на их «малой родине» – в районе Неаполя, где с ними научились справляться: их либо ломают перед погружением в кипяток, либо запекают в «тортине» и получается своеобразный пирог. Так что назвать спагетти макаронами – все равно что мясо – рыбой или северной майониз – кофеинком.



Самый простой вариант ее употребления в пищу – с оливковым маслом, томатом и тертым пармезаном. Не доваривают ее по той же причине – она доходит, пока ее смешивают с горячим соусом, чаще всего на сковороде, особым образом: так, что ее содержимое довольно высоко подлетает вверх, но потом неизменно в целостности и сохранности возвращается обратно. Этот сложный процесс называется «saltare in padella» – «прыгать в сковороде».

Рецептов приготовления соусов так много, что иной раз просто диву даешься. Специалисты, исследующие итальянскую кухню, пишут целые тома, посвященные всевозможным способам приготовления знаменитого яства. Кстати, огромное разнообразие размеров и форм изделий, одинаковых на вкус, служит именно для того, чтобы паста оптимальным образом сочеталась с различными соусами и добавками, «женилась на них», как романтично говорят итальянцы. Им вообще свойственно возвышенное отношение к еде, например, чтобы выразить свое восхищение, они вполне могут сказать о хорошо приготовленных макаронах: «E` una vera poesia!» – «Настоящая поэзия!»



Макаронны бывают совершенно разные:

- капеллини: длинные, округлые и очень тонкие
- спагетти: самые популярные в мире макаронны, длинные, кругловатые, средней толщины (паста «Болоньезе» готовится именно с ними)
- фетуччине (фетуччини): длинные и плоские ленточки (их можно попробовать в «Карбонаре»)
- лазанья (да-да, это тоже макаронны, но подробнее про лазанью — ниже)
- тортеллини: маленькие фаршированные пельмешки из макаронного теста
- равиоли: квадратные ravioli из макаронного теста очень похожи на русские пельмени с различными начинками (могут быть как вторым блюдом: с мясом, сыром, картошкой, креветками, так и десертным с добавлением повидла, ягод, фруктов, варенья) и много-много других!

Лазанья — сосредоточила в своем составе несколько слоев, пропитанного томатным соусом, теста, в каждый слой которого добавляется мясо, сыр и бешамель (соус на основе ру (смесь муки и жира) и молока).

Кстати макаронны будут еще и неплохим сувениром из Италии. Их



Капеллини

Феттучини





Лазанья



Тортеллини



Равиоли

Наряду с макаронами самой народной едой в Италии считается и пицца. Не вызывает сомнения, что своими корнями пицца восходит к глубокой древности, к солярному культу, к первым опытам человечества в области хлебопечения и к примитивным лепешкам, выпекаемым прямо на горячих камнях. Ряд исследователей утверждает, что «протопицца», или, по крайней мере, нечто, весьма сходное с пиццей в ее современном понимании, существовало еще у этрусков и древних римлян. Но в целом культурные параллели можно провести со многими народами земного шара, у которых выпекались круглые лепешки либо более или менее открытые пироги. Тем не менее, оформление пиццы как самостоятельного кулинарного явления последовательно шло только в Неаполе.



Нигде и никогда вы не отведаете такой сочной и вкусной пиццы, как в Италии. Лепешки из теста снабжаются всем, что попадется под руку и обретают неповторимый вкус. «Маргарита», «Пепперони», «Мейсон», «Го-го», «Наполитана» и другими видами пиццы вы сможете насладиться на ее родине. Пиццы с каждым годом усвершенствуются, повара не боятся проводить опыты над несочетающимися, казалось, друг с другом продуктами. Есть пиццу итальянцы советуют горячей, ибо она благоухает такими ароматами, которых вы не найдете в остывшей.



Советовать тут бесполезно, надо пробовать! Можно лишь выделить несколько стандартных (которые точно понравятся) видов. Например, «Капреса» понравится тем, кто предпочитают легкую кухню: здесь нет мяса, лишь свежайшие помидоры, ароматный орегано и моццарела.



Зато почти в каждую «мясную» пиццу здесь обязательно добавляют вяленое мясо (что-то вроде испанского хамона) — не менее вкусное сочетание.

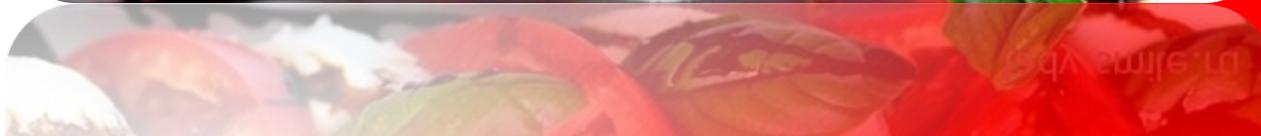








Особое значение уделяется всевозможным салатам, а самое главное, что заправляются они только полезным для здоровья оливковым маслом. Кроме того, индивидуальной чертой итальянских салатов является то, что все ингредиенты режутся крупными кусками. В них принято добавлять множество ароматных трав. Согласно одной известной итальянской пословице, готовить итальянский салат должен повар, жадный на уксус, но щедрый на масло.



Фаршированный ветчиной лук с добавлением яиц, сыра, зелени, маргарина, мясного бульона и специй, весьма экзотическое блюдо, с не менее экзотическим названием — «чиполе рипьене».



Сырам в стране уделяется особое значение, он используется практически в любом блюде. Сами итальянцы предпочитают пармезан (добавляется в пасту, омлеты), моцареллу (без нее не обходится ни одна пицца) и горгонцолле (используется для приготовления соусов).



Десерты в Италии в основном состоят из фруктов. Также стоит попробовать вкусное итальянское печенье и пирожное «тирамису».



Итальянская мороженое — это отдельная «песня». Настоящее правильное мороженое должно готовиться в домашних условиях: поэтому в разных кафе-мороженых вкус и цвет, например, фисташкового могут сильно отличаться. Мороженое кладут как в рожки, так и просто в стаканчики — стоимость от этого практически не меняется. Самая маленькая порция («пикколо») стоит в районе 1,5 EUR и включает в себя два шарика. Стоимость мороженого «гранде» (иногда оно настолько «гранде», что стоит заранее прикинуть, насколько ты голоден) доходит до 4 EUR, туда кладут около 4 шариков (причем не тот куцый шарик, что мы иногда покупаем в России, а здоровый «шмат» мороженого). Есть еще размеры: «медиум» и «экстра гранде» (берегитесь! оно может весить грамм 400). Нельзя не упомянуть и про сорта мороженого: все виды орехового (грецкий, фисташки, фундук, арахис), фруктовых, шоколадных (какао, горький, молочный, белый), кофейных (капуччино, кофе), крем-брюле... Ко всему этому великолепию добавьте рожки с шоколадно-ореховой «обсыпкой» или взбитые сливки по желанию клиента.

В Палермо (Сицилия) его и вовсе едят на завтрак. Такого вы больше нигде не попробуете: примерно за 2,5 EUR там дают чашку эспрессо и булку с мороженым (именно булку).



Во время ужина итальянцы позволяют себе расслабиться и употребить вино. Наиболее популярными марками является «классико», «марсала» и «кьянти». Игристые вина Catizze и Prosecco подойдут для спокойного и романтического ужина. Не менее популярным здесь считается ликер с практически незаметной миндальной горчинкой — Амаретто.

Хорошее вино можно купить даже в самом простом супермаркете. Стоимость колеблется от 3-4 EUR.

Из крепких напитков итальянцы предпочитают «лимончеллу» (40-45°, что-то вроде водки на лимоне, есть еще 22° аналог ликера) и граппу (на винограде, но иногда бывает с другими вкусами: абрикос, вишня и т. д.) Хорошая граппа будет стоить в районе 15 EUR.



И, конечно, нельзя не упомянуть про итальянский кофе. Поверьте, даже в самом захудалом кафе любого города, эспрессо будет лучше, чем в 99 % российских ресторанов. В Италии просто нет плохого кофе.

За завтраком они предпочитают пить капучино (почему-то считается плохим тоном заказывать этот напиток после 12:00 дня) или эспрессо, который здесь настолько крепкий, что зачастую подается со стаканом воды. Также у итальянцев нет привычки смаковать или долго пить эспрессо — обычно они «глотают» его за пару секунд и дальше бегут по делам. Здесь также популярны латте (кофе с молоком), моччиато и еще десятки других сортов, которые непременно стоит попробовать.

Обратите внимание: выпить кофе за стойкой будет стоить в разы дешевле, чем за столиком. Например, чашка эспрессо за стойкой обойдется вам в 1 EUR, в то время как ваш привычный итальянский эспрессо за столиком обойдется в 2,5 EUR.





bon appétit