

008	Письмо
012	Еда в Венеции
014	Необходимые рецепты
036	Чикетти (закуски на зубок)
072	Антипасти
102	Супы/ паста/ ньокки
146	Ризотто
176	Вторые блюда (секонди)
230	Гарниры (конторни)
254	Сладости (дольчи)
284	Указатель

— Венеции — оставайся сильной и прекрасной навеки. —





- PIAZZETTI -

CALLE DEL ACQUA

Дорогой П.!

Я мало что могу рассказать о Венеции ... Мне придётся приехать и увидеть её самому. В поезде по дороге по глазам людей было видно, что они страстно желали попасть в Венецию, гордились ею и были изволнованы. Возвращались ли они сюда или ехали первый раз, все стремились стать частью венецианской мечты, актёрами театра, чьё представление продолжается день и ночь среди венецианских колонн. Не подозревающий ни о чём автомобилист едва ли мог бы догадаться, приближаясь к Венеции, что в паутине шоссе может прятаться такая жемчужина.

Город похож на прекрасную таинственную незнакомку, которую все хотят увидеть как можно ближе. Венеция постоянно преобразуется, следуя временам года, и властно притягивает своей красотой и уникальностью, внушая уважение. Как русалка, бесшумно появляющаяся из глубины моря, она приближается и удаляется с приливами и отливами. Я нахожу, что она прекраснее всего на расстоянии.

- PIAZZETTI -

CALLE DEL ACQUA

Вот что я ела в Венеции. Удивительные сюрпризы, доставленные с ближнего побережья или из внутренних земель региона Венето. Я бы сказала: то, чего не ожидаешь увидеть в меню местных ресторанов, опустошенных туристами. Великолепие жареного и приготовленного на гриле, гребешки - моллюски, подаваемые в своих изумительных раковинах, помидоры оливковым маслом, с лимоном и петрушкой. Огневато-красный свежий малянский морской язык, курка и стопки блестящих ракушек, миниатюрные красивые малянские порции бутербродиков и закусок рокетти, бокалы игристого просекко и другие изумительные вина, к которым подаются мясные шарики или жареные сардины, а также разнообразные ризотто, достойные любого джона. Чудесное ассоль-чёрное спагетти или паста из цельной муки с нежными соусами из анчоусов и лука. Урсарка с помидорами за Венецией или великолепное мясное ассорти с фруктовой горчицей, тающая во рту печенка с луком и салат радиккио восхитительного королевского красного цвета. Ещё много всего можно здесь увидеть: живые угри и крабы, улитки, свежая, только что пойманная рыба, которую бросают в солёную кипящую воду и тут же подают на стол, что ли не свирюю.

- PIAZZETTI -

CALLE DEL ACQUA

Мне подсказали, что морепродукты лучше всего варить в морской воде, чтобы не пересолить или недосолить, соли в ней всегда в самый раз!

Мы знаем, в какие-то моменты мне кажется, что я - часть воды. Даже закрывшись в своей комнате и завернувшись в шаль, я чувствую запах воды. На моих туфлях капли воды, не высохшие после прогулки. Я слышу, как за окном вода, выплёскиваясь из канала и сливаясь в ручьи с дождём, падает обратно вниз.

И по этой воде мы все живём.

Венеция - как мгновение, когда ты слышишь музыку, пронизывающую душу. Как мгновение, когда ты замечаешь слезу, готовую скатиться из глаз обиженного ребёнка.

Это одно из тех редких мгновений, когда ты осознаёшь величие этого мира.

Да, Венеция - это одно из таких мгновений.

Мне придётся приехать и увидеть всё самому.

Люблю,

Месса



ЕДА В ВЕНЕЦИИ ~~~~~

— Обед можно начать с бокала прекрасного сверкающего ПРОСЕККО (prosecco), а затем продолжить одним из изысканных тонких вин из таких районов, как Соаве или Вальполичелла.

— Уникальны в Венеции ЧИКЕТТИ (cicchetti) – вкуснейшие маленькие порции закусок или бутербродики, которые подают в любое время (хотя обычно ими любят закусить перед обедом или ужином). Их часто предлагают как легкую закуску, но они могут превратиться и в полноценный обед. Иногда вместе с ними подают зубочистки, чтобы накалывать чикетти. Существуют специальные бары (чикеттерии), где подают только чикетти.

— По типично итальянской традиции чаще всего обед начинается с АНТИПАСТО (antipasto). Часто это ассорти из свежайших морепродуктов, просто сваренных, сбрызнутых оливковым маслом и соком лимона, посыпанных петрушкой и перцем. Такое Bollito misto di mare очень типично для итальянского стола. Это блюдо бывает простым или сложным, из многих ингредиентов. Его вкус полностью зависит от свежести и качества морепродуктов.

— К первым блюдам (PRIMO) относятся суп, ньокки (клеуки), паста и рис, которые готовят в соответствии с временем года и событием. Типично венецианским блюдом является биголи (bigoli): спагетти из цельной муки, немного грубее и толще обычных, но удивительно вкусные. Хотя здесь подается паста и других видов.

— Очень любят в Венеции РИЗОТТО (risotto) – блюдо из отварного риса с овощами, рыбой и даже мясом. Для ризотто используют рис carnaroli, vialone nano или arborio. Для того чтобы приготовить ризотто по-венециански, надо

его покачивать, встряхивать и перемешивать. Для ризотто нужен бульон, обычно овощной (brodo di verdure). Вот рецепт овощного бульона быстрого приготовления*.

—На второе (SECONDI) во многих ресторанах и домах предлагают чаще всего свежайшие дары моря, жареные или приготовленные на гриле и сбрызнутые оливковым маслом, с ломтиком лимона на краю тарелки. Как я уже говорила, вкус этого блюда отражает невероятную свежесть и качество рыбы. Если вы одолеете его, то можно попробовать еще много других венецианских кушаний.

—Многие ГАРНИРЫ (contorni) готовят из овощей, выращиваемых на окружающих лагуну островах, таких как остров Святого Эразма, который поставляет многие овощи, в частности, удивительные артишоки, отправляемые на рынки и обеденные столы Венеции. Первыми расцветают артишоки castraure, обычно маленькие и восхитительные на вкус. Очень ценятся доньшки крупных артишоков. Их часто продают на рынках, замоченными в ведерках с водой.

—СЛАДОСТИ (dolci) – их множество. Подают их в конце обеда, или вы можете просто заказать несколько видов печенья, типичных для этого региона, с бокалом речото, фраголино или граппы.

Кофе (caffè). Вот и все. По-итальянски.

Buon Appetito

* Налить 1,5 литра воды в кастрюлю, выложить туда 1 стебель сельдерея, 1 очищенную белую луковицу, 1 большую очищенную морковь, 1 тонкий пучок петрушки, 1 нарезанный росток спаржи, 10 горошинок перца, 2 ч. л. соли, 1 очищенный и измельченный зубчик чеснока и 1 лавровый лист. Довести до кипения, убавить огонь, накрыть крышкой и держать на медленном огне 20–30 минут. Хорошо процедить, чтобы осталось 1,25 литра.

Баранки и Россини

*Венеция – загадочный лабиринт;
она просматривается из всех окон
и отражается во всех зеркалах на верхнем
этаже «Гаррис бара». В ней нет ничего
предсказуемого. Даже на острове Торчелло
во дворе ресторана «Локанда Чиприани» вы
встретите в траве неожиданную впадину.
Террасы кафе, как сцена, выглядят так,
будто вам велели исполнять роль, а потом
режиссер забыл сказать «стоп». Мосты,
как замочные скважины, приглашают
заглянуть в старинные дворы, полные
тайн. Узкие улочки, выходящие прямо
к ступеням, приведут вас вниз, к каналу,
если вы это им позволите. ➔*

I

НЕОБХОДИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

<i>Polenta</i>	Полента (<i>быстро и медленно</i>)
<i>Bussolai</i>	Хлебные баранки
<i>Mostarda di frutta</i>	Фруктовая горчица
<i>Spritz</i>	Коктейль Спритц
<i>Bellini</i>	Коктейль Беллини
<i>Rossini</i>	Коктейль Россини
<i>Pomegranate</i>	Гранатовый коктейль





Полента

Венецианцы обожают свою кукурузную кашу – поленту. Они знают точно, как ее готовить, и имеют свое представление о том, когда надо подавать ее поджаренной, а когда – мягкой. Им повезло, они могут купить восхитительную белую кукурузную муку, которую нелегко найти где-то еще. Белая полента готовится медленно, пока не станет мягкой, и подается до или одновременно с многими блюдами. Помимо цвета (вероятно, вам больше знакома желтая, чем белая), полента различается размером крупинок зерна. Полента из муки грубого помола, *bramata*, готовится 40 минут. Моментальная полента, *lampo*, из проваренного зерна, готовится всего несколько минут.

Когда готовишь мягкую поленту, главное – не дать ей загустеть. Она должна быть достаточно мягкой, чтобы ее можно было есть ложкой, но не слишком жидкой, чтобы «удержать» подаваемый к ней соус. Вам, возможно, придется поэкспериментировать с количеством воды для достижения нужной консистенции (воспользуйтесь инструкцией по приготовлению на упаковке). Но если вы хотите обжарить поленту на гриле, то делайте ее менее жидкой, чем обычно. Не кладите слишком много соли или масла. Можно готовить ее не на воде, а на бульоне, либо добавить побольше сливочного масла или тертого сыра пармезан. Еще один вариант – добавить в поленту несколько кусочков сыра таледжо или горгонзола, и хорошо размешать, чтобы они расплавились.

У моей золовки Луизы свой чудесный способ приготовления поленты без размешивания. Нужно прополоскать чистое кухонное полотенце, выжать его и накрыть им кастрюлю. Затем накрыть сверху крышкой. Варить на самом медленном огне минут 40. Проверить пару раз, но все должно быть хорошо. Если вы не подаете поленту сразу, или ее не всю съели, можно сделать из нее чудесное блюдо. Выложить поленту на противень слоем примерно 2 см, распределяя лопаткой. Когда полента остынет, нарезать ее клиньями. Нагреть сковороду с толстым дном или решетку гриля. Обжаривать куски поленты до тех пор, пока ее корочка не затвердеет (но не будет горелой) снизу. Такую жареную поленту в Венеции подают с другой едой или сверху кладут острую закуску, или даже мажут джемом на завтрак.

Быстро

*1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. соли
250 г быстрорастворимой
кукурузной муки поленты*

Этот быстрый способ приготовления поленты при сегодняшнем стремительном ритме жизни, возможно, предпочитают многие.

— Налить в кастрюлю 1,5 литра воды, добавить масло и соль. Поставить на огонь, довести воду до кипения. Тонкой струйкой насыпать поленту в воду, постоянно помешивая, пока масса не станет густой и однородной. Если она окажется слишком густой, добавить в конце немного горячей воды. Подавать сразу.

*Как полноценное блюдо – четыре порции,
как закуска – восемь.*

Медленно

*1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. соли
250 г поленты bramata или
белой поленты (polenta
bianca)*

— Налить в кастрюлю с толстым дном 1,5 литра воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, добавить масло и соль, тонкой струйкой насыпать поленту в воду, хорошо помешивая. Когда вода снова начнет кипеть, убавить огонь до слабого, прикрыть слегка крышкой и варить около 40 минут, часто помешивая, чтобы полента не пригорела и в ней не было комков.

*Как полноценное блюдо – четыре порции,
как закуска – восемь.*

Мы приближаемся к площади Сан-Марко по Гранд-каналу. Канал и все вокруг кажется вырезанным из бумаги. Я предпочла маленький мотоскафо¹, который везет меня до острова Джудекка. Меня бесит, что на некоторых вапоретто² на окнах металлическая полоса, которая все разрезает пополам как раз на уровне моих глаз. Мне приходится танцевать, то приподнимаясь над этой полосой, то приседая, чтобы соединить всю картину. Так типично и так театрально, как все в Венеции.

¹ Мотоскафо (*motoscafo*) – скоростной водный трамвай для окружных маршрутов. – Прим. пер.

² Вапоретто (*vaporetto*) – водный трамвай для маршрутов по внутренним каналам. – Прим. пер.



Венеция знает, что такое аперитив, как надо его готовить и даже как создать из него ритуал, как, впрочем, и из всего остального. Устроиться на площади или в сквере. На любых больших квадратных, прямоугольных или неправильной формы пространствах, созданных для людей в личное пользование. Обжить это пространство и созерцать оживленное течение венецианской жизни.

