





От автора	9	Основы	230	Глоссарий	264
Введение	10	Консервирование	240	Указатель	266
		Об ингредиентах	245	Благодарности	270
		Список оборудования	251	Библиография	271
		Полезные советы	255		

1 ПЕЧЕНЬЕ С. 20

Biscotti

2 ТАРТЫ С. 48

Crostate

3 ТОРТЫ С. 80

Torte



4 ДЕСЕРТЫ, КОТОРЫЕ
ЕДЯТ ЛОЖКОЙ С. 114
Dolci al cucchiaino

5 СДОБНАЯ
ВЫПЕЧКА С. 150
Pasta lievitata

6 МОРОЖЕНОЕ С. 172
Gelato

7 ПОДАРКИ С. 214
Presente





От автора

*Хотя мы оцениваем вкус сознанием... это также затрагивает нашу душу. Когда вкус сладкий, он вызывает мощную положительную реакцию почти у всех млекопитающих (за исключением, пожалуй, кошек)*¹.*

Каждый день нашей жизни, как мне представляется, отмечен несколькими яркими моментами — когда мы что-то едим. Моменты, когда мы едим нечто сладкое, самые приятные из всех.

Сладости заставляют нас чувствовать себя счастливыми. Десерты эмоциональны — они пропитаны сладким сиропом ностальгии, ароматизированы приятными детскими воспоминаниями и подаются с порцией игривой прихоти. Когда нам грустно, мы хотим мороженого, заварного крема, пирожных и шоколада, а не салата и сардин.

Свою книгу я начала писать практически одновременно с началом пандемии коронавируса. Дома, на Сардинии, мне казалось более важным, чем когда-либо, радоваться тем моментам сладкого повседневного удовольствия, которые, к счастью, легко доступны. Одно из важнейших преимуществ в приготовлении и употреблении еды, особенно сладостей, заключается в том, что оба действия обеспечивают вам комфорт и радость, необязательно будучи дорогими или эксклюзивными. В мире не так много вещей, которые могут этим похвастаться.

Эта книга о сладостях в итальянском стиле, которые можно приготовить и съесть на собственной кухне или подарить кому-то. Выпечка, под которой я подразумеваю приготовление тортов, сладких пирогов, печенья и пирожных, а не хлеба, всегда связана с радостью — мы печем торт на день рождения, Рождество, Пасху, на большинство праздников, религиозных или нет. Важное событие без торта кажется каким-то ущербным. Кроме того, выпечка по своей сути связана с щедростью. Когда мы готовим торт, обычно делаем это для кого-то другого. Любой акт великодушия заслуживает того, чтобы его ценили.

Хотя технически эта книга написана на итальянской кухне (в частности, на кухне Сардинии), правильнее назвать ее «в итальянском духе», а не традиционной итальянской. Рецепты, содержащиеся в ней, представляют собой эклектичную смесь моего опыта, творческого воображения и традиционной итальянской кухни, о которой я читала, которой мне посчастливилось учиться у других или осваивать самостоятельно. Ни в коем случае не претендуя на то, чтобы стать полным путеводителем по итальянским сладостям, выбор рецептов отражает мои личные вкусы, любопытство и пристрастия, а также мои предпочтения в отношении скорости и легкости приготовления.

Но главное, что эти рецепты отражают мою потребность находить удовольствие и радость на кухне и превращать свое увлечение кулинарией в простую еду, приносящую удовольствие другим. Вряд ли можно поспорить, что любой день станет бесконечно прекраснее, если мы проживем его, зная, что где-то в шкафу, коробке или жестянке спрятано печенье или кусочек торта.

* Моя кошка, кстати, любит сладкое.

¹ *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, Darra Goldstein, Oxford University Press (2015)

Введение

Любовь к сладкому

Исходящая паром тарелка с пастой — вещь великолепная, но мороженое *gelato*, съеденное на закате несколько часов спустя, намного вкуснее. Оно совсем другое, потому что десерт — своеобразная награда самому себе. Знание того, что это нечто особенное, роскошь, поблажка, а не просто еда (и необязательно полезная), делает удовольствие острее. Сладкое не полезно и не насыщает так же, как несладкая еда. Вместо этого оно возбуждает, оно дразнит. Оно чувственно так, как не могут быть паста, мясо и картофель (уверена, что позже получу несколько возмущенных писем о чувственности картофеля). Неважно, о чем именно идет речь, о бархатистом и гладком бледно-зеленом фисташковом мороженом, которое тает в руке быстрее, чем вы успеваете его облизать, или о ледяном лакомстве в форме груди Венеры, нигде эта чувственность не проявляется так ярко, как в Италии.

У итальянцев сильное пристрастие к сладкому, и мне это кажется естественным. И хотя итальянские сладости иногда игнорируются на международном уровне, здесь достаточно тортов, печенья и пирожных, чтобы удовлетворить даже самых разборчивых сладкоежек. Разнообразие необычайно, и, конечно, как и со всеми итальянскими блюдами, в каждом регионе своя специфика (хотя часто сладости из разных регионов различаются совсем незначительно).

Интересно, что несладкие итальянские блюда ценятся за свою простоту и скромную подачу, в то время как десерты украшаются богато и даже театрально. Многие сладости в Италии представляют собой настоящий фейерверк цветов, каждый из которых ярче и глянцевей, чем предыдущий, десерты украшаются кремом, увенчиваются безе, блестящей клубникой или неоновым оттенком вишенкой, дополняются разноцветной посыпкой и цукатами, напоминающими драгоценные камни. Это связано с тем, что, в отличие от большинства несладких блюд, десерты напоминают не о возвращении к временам бедности и *la cucina povera*¹, а о появлении сахара в Италии, куда его завезли арабы, а затем он начал производиться в Сицилии еще в IX веке.

Сладости всегда были по своей сути игривыми и ностальгическими, неважно, идет ли речь об их вкусе или форме. Они дают возможность проявить изобретательность, воображение и креативность. Игривость нигде в мире так не выражена, как в итальянских сладостях. Фрукты из марципана, кактусы из сахара, сицилийский «пасхальный ягненок», *кассата* в стиле барокко (см. стр. 88), крошечные замороженные *фруттини* — фаршированные сорбетом из их собственной мякоти фрукты — *dolci*² в Италии представляют собой сплав искусства, цвета, сахара, чувственности и игривости.

Разумеется, домашние десерты и выпечка проще и скромнее, чем те, что продаются в кондитерских- *pasticcerie*. Итальянцы вовсе не стесняются покупать сладости и не так уж часто сами их готовят. Если их пригласили в гости, с гораздо большей вероятностью они преподнесут хозяйке коробку конфет, а не букет цветов. Коробка будет завернута в красивую бумагу и перевязана ленточкой, как подарок. Но на религиозные праздники и по особым случаям десерты готовят дома, и для простоты и ясности я отметила рецепты повседневные и те, что готовят и едят по праздникам.

¹ Здесь и далее переводы терминов с итальянского языка ищите на стр. 271.



*«Каждый рассвет — новое начало, и день будет таким,
каким ты захочешь... Как можно не любить мир, который
позволяет нам начать свое утро с мороженого».*

А. А. Джилл, британский журналист

Начать день с пирожного, печенья или сладких булочек — это прекрасно... К счастью, в Италии завтрак редко бывает несладким. Обычно он представляет собой горсть печенья, иногда тосты с вареньем, и практически всегда сладкое заливается кофе. Летом это могут быть свежие ягоды, дольки холодной дыни, возможно, спелый персик и немного йогурта. Когда температура на градуснике зашкаливает, мы выбираем мороженое. Если завтракаем в баре, чашечку эспрессо или капучино дополнит сладкая выпечка, обсыпанная сахаром, или пончик с начинкой из заварного крема. Все это едят стоя или сидя у бара, держа выпечку в руке в тонкой бумажной салфетке, и хлопья хрустящего слоеного теста разлетаются повсюду.

Завтракать *al bar*³ — особое удовольствие, и мне оно до сих пор доставляет невыразимую радость, хотя я живу в Италии уже почти четыре года. Мне нравятся звуки и сам ритуал, ловкое мастерство и нарочитая беспечность бариста, и этот резкий запах свежесваренного кофе, смешивающийся со сладким ароматом ванили (которую я обожаю) — большинство кафе обильно используют ее в своей выпечке. Мне нравится, что в моем любимом заведении мы подходим к стеклянной витрине и выбираем выпечку (обычно я беру с кремом), а затем едим ее, держа в бумажных салфетках, сидя боком у бара, поднося крошечную кофейную чашечку с толстым ободком к губам, чтобы отпить глоток горячего и горького напитка.

На несладкий завтрак в Италии смотрят с подозрением. Я не раз обсуждала традиционный английский завтрак, знаменитый и такой привычный для меня, с местными, и мы неизменно приходили к выводу, что он хорош в качестве обеда, возможно, с пивом, но как завтрак — *Che schifo!*⁴ Слишком сытно, слишком жирно, слишком много мяса и вообще перебор. Мысль о глазунье на завтрак — не говоря уже о колбасках — обычно вызывает у итальянца притворный приступ тошноты. А упоминание о печеной фасоли заставляет перекреститься.

Я всегда предпочитала сладкий завтрак, даже живя в Англии. Мне было неважно, «подходящая» ли это еда для завтрака, главное, чтобы она была сладкой. Возможно, сладкое на завтрак мне нравится потому, что отлично подчеркивает горечь кофе, особенно если он обжигающе горячий (здесь такой почти всегда) и крепкий. Глоток горького кофе и кусочек чего-то мягкого и сладкого — для меня это идеальное начало дня. Пусть так начинается каждый день, с мягкого и сладкого удовольствия, обостренно чувствующегося благодаря кратковременной обжигающей боли.

Сладкоежка

Я всегда была сладкоежкой. Все началось, как часто бывает, с бабушки. У моей была такая страсть к сахару, как ни у кого другого. Она выжимала всем нам по утрам свежий апельсиновый сок («Он очень полезен, милые!») и размешивала в своем небольшом стаканчике три чайные ложки с горкой сахара, потому что без него, по ее словам, «пить это было невозможно». Подавала ли она свежие фрукты (а она это часто делала) или хлопья на завтрак — все щедро посыпалось сахаром. Она ловила меня на том, что я недоверчиво смотрю, как она сыплет сахар в свою тарелку, дерзко подмигивала и говорила: «Для храбрости». Иногда

в качестве изысканной закуски на стол подавались ломтики дыни, и они тоже посыпались щедрым слоем белого вещества.

Моим первым знакомством с кофе (в возрасте около семи лет) стал кусочек сахара, который она положила на чайную ложку, ненадолго погрузила в свою чашку кофе, а затем отправила в мой открытый рот. Она назвала тот пропитанный кофе кусочек сахара, с немного странным юмором, «утонувшей уточкой». Печенье было ее настоящей слабостью. Все годы, что я помню, у нее рядом с подушкой стояла маленькая жестянка, полная печенья, для ее собственных полуночных «чрезвычайных ситуаций» или для раннего утра, когда все мы, внуки, заваливались к ней в постель и умоляли ее почитать нам сказки. Всю свою жизнь она почти никогда не расставалась с «печеньками», держа их под рукой. Моя мама тоже каждый вечер перед сном съедает два имбирных печенья, для нее это как лекарство.

В детстве я увлекалась мороженым, сладостями, пончиками и булочками с сахарной глазурью. В кулинарной школе прокрадывалась в класс пораньше, чтобы совершить набег на холодильник и съесть сырое сладкое тесто для выпечки, которое мы приготовили накануне (обожаю сырое тесто). Работая в ресторанах, я чувствовала, что меня тянет в кондитерский цех, и трудилась в качестве кондитера во многих заведениях, но продолжала колебаться между сладкими и несладкими блюдами, потому что всегда ненавидела выбирать.

«Сладкий манифест»

Готовка — это процесс исключения. Мы узнаем, какие мы кулинары, сначала узнав, какими кулинарами мы не являемся. Следует понять, какой ты кулинар, чтобы чувствовать себя по-настоящему счастливым на кухне.

Не могу назвать себя безукоризненно аккуратным поваром и кондитером. Но это и необязательно, потому что есть много сладостей, относительно простых в приготовлении и не требующих идеальной точности. Они более доступны большинству людей, потому что существует не так уж много настоящих профессионалов в кондитерском деле, и у всех нас вечно не хватает времени и сил.

Надеюсь, что на страницах этой книги нет ничего пугающего или вызывающего беспокойство. Нет никаких процентов, никаких уровней гидратации. Жизнь и так достаточно сложная штука. Я не открываю и не листаю книги рецептов, чтобы почувствовать себя упавшей духом; я открываю и листаю их, чтобы почувствовать вдохновение и кураж. Хочу, чтобы вы читали мою книгу с мыслью: *я могу это сделать, и я это сделаю.*

Для меня кулинарная книга сродни терапии. Терапия — что очевидно — заставляет вас чувствовать себя лучше. Вот я и хочу, чтобы эта книга стала такой же: чтобы вы воодушевлялись, а не беспокоились. Хочу, чтобы вы чувствовали себя готовыми к кулинарным свершениям, а не сбитыми с толку. Радостными, а не подавленными. В конце концов, домашняя готовка — занятие очень приятное.

Готовка *никогда* не должна быть сродни драме, травме или чему-то, что вам просто не по силам. Почему-то к выпечке принято относиться, будто она некий божественный дар либо священная наука — то, что одним по силам, а у других просто не получается. Будто кто-то выходит из утробы матери со способностью печь идеальные кексы, а другие — нет, будто в этом мире есть два типа людей: те, кто умеет печь, и те, кто не умеет. Так вот, это неправда. Выпечка — не божественный дар и даже не точная наука, по крайней мере, не должна такой быть. Любой, даже самый обычный домашний кулинар, может испечь что-то поистине великолепное.

14 Сладкое наследие

Арабы произвели революцию во всем европейском кондитерском деле, начав выращивание сахарного тростника в IX веке. Раньше большинство сладостей готовили с медом или темным сиропом из виноградного сусла *sapa* (он до сих пор используется на Сардинии). Повсеместное выращивание сахарного тростника, которое началось с Сицилии и постепенно распространилось по всей остальной Италии, позволило создать совершенно новый тип кондитерских изделий, поскольку сахар — в отличие от меда или виноградного сиропа — не имел характерного вкуса. Сахар также открыл целый новый мир текстурных возможностей, поскольку его можно было сделать как жидким, так и твердым, как хрупким, так и вязким, он принимал самые разные обличья. Многие *dolci*, которые делают и продают сегодня по всей Италии (и особенно Сицилии), все еще несут на себе следы арабского влияния, а часто и арабские названия. В 1500-х годах в монастырях стали использовать производство сладостей в качестве источника дохода и, таким образом, сформировались основные типы современных *dolci*. Хотя сейчас совсем в немногих монастырях продолжают делать сладости на продажу, работу монахинь на себя взяли кондитерские *pasticerie*, воссоздающие классические *dolci* вместе с ассорти других сладостей со всей Италии, на которых лежит печать длинной череды завоеваний греками, римлянами, норманнами, испанцами и французами, а также множество более современных влияний (чизкейки в американском стиле, торт «Захер» из Вены и т. п.).

Кое-что сладкое

Неважно, сделанное дома, купленное в *pasticerie* или съеденное в баре, в Италии, как и в большинстве других регионов мира, сладкое едят каждый день почти все. Это может быть ложечка сахара в утреннем или послеобеденном эспрессо, печенье или кусок сладкого пирога на завтрак, десерт после ужина — место для «сладкого момента» в течение дня есть всегда.

В Италии сахар, похоже, не постигла участь быть объявленным «вне закона», как в Великобритании. Хотя, конечно, сахаром, как и всем остальным, следует наслаждаться в умеренных количествах, я знаю, что если завтракаю сладким, как всегда, в течение дня мне меньше хочется сахара.

Отрицание и воздержание всегда имеют неизбежные последствия. У меня есть подруга Сесилия из Неаполя, она тоже переехала сюда и любит готовить домашние сладости. С виду как птичка, с невероятно тонкой, как у балерины, талией, она, показывая мне на своем смартфоне фотографии с бесконечными тарелками домашних сладостей, всегда говорит, сверкая глазами:

«Знаешь, Летиция, немного того, что любишь, точно не повредит».

Сладкая прогулка: *Passeggiata*

Passeggiata — чудесная штука, очень итальянская. Это ленивая прогулка вечером, для того чтобы пообщаться или поесть мороженое. Одна из самых моих любимых особенностей итальянской жизни, после *collazione al bar*⁵ и *aperitivo*⁶. Прогуливаться по улицам в лучах послеполуденного солнца с мороженым в руке, размышляя о жизни и махая рукой, проходя мимо соседей/коллег/друзей, — один из лучших способов провести теплый вечер. В десяти минутах езды от места, где я живу, расположена маленькая деревушка с тремя *желеатериями*, идеально подходящими для данного ритуала. Вечером в воскресенье это обычно тихое местечко наполняется приехавшими из Ористано для *passeggiata* машинами. С мороженым в вафельных рожках в руках мы гуляем по *lungomare*⁷, наблюдая, как солнце садится все ниже, воздух наполняет запах морской соли, и он смешивается во рту со сливочным вкусом мороженого.





Аутентичность и традиция

В своей первой книге «Горький мед» (*Bitter Honey*) я писала, что аутентичность рецептов — спорная концепция, и это утверждение в равной степени актуально и здесь. Богатство традиций и классических рецептов в итальянской культуре является одним из факторов, способствующих ее бесконечной увлекательности, а также одной из причин, по которой о ней так много пишут. При этом некоторые утверждают, что целостная концепция «итальянской кухни» вводит в заблуждение, поскольку Италия стала единой страной лишь относительно недавно. Каждый регион имеет свою собственную ярко выраженную местную идентичность и, следовательно, свои «аутентичные» блюда и традиции, но даже в этом случае границы размываются, и *zeppole*⁸ одного региона становится *zippole* в другом.

Я англичанка с французским образованием, живущая в Италии (а конкретнее, на Сардинии), а потому и я сама, и рецепты, по которым я готовлю, неизбежно представляют собой результат моего опыта и моей жизни. Одна из причин, по которой я так страстно люблю итальянскую кухню, заключается в ее бесконечном разнообразии и региональной специфике, а также в обилии традиций, способствующих тому, чтобы каждое блюдо было наполнено смыслом и приправлено как историями, так и историей. Однако больше всего я люблю дух, лежащий в основе итальянской кухни, — ее щедрость (даже при ограниченном количестве ингредиентов или бюджете) и страсть, то, что берутся простые ингредиенты, но к ним относятся с изобретательностью, мудростью, творчеством и уважением, чтобы готовить вкусную и сытную еду.

Рецепты, включенные в эту книгу, надеюсь, отражают этот дух, хотя не все они являются строго итальянскими — я придумала их, черпая вдохновение как из духа итальянской кухни, так и из ингредиентов и сочетаний, с которыми столкнулась здесь. То, как мы готовим, определяется нашей жизнью: опытом, местами, где мы побывали, людьми, с которыми познакомились, едой, которую другие готовили для нас. Что еще важнее, то, как мы готовим и едим, всегда эволюционирует. Каждый кулинар создает свои собственные традиции на домашней кухне. Возможно, в одной итальянской семье в *Torta di Mele*⁹ (см. стр. 107) принято добавлять йогурт, а в другой — корицу. Что аутентичнее, традиционнее, более по-итальянски? И кто это решает?

Готовя, мы создаем дом: и воображаемый, из наших воспоминаний, и реальный. Приготовление еды связывает нас как с прошлым, так и с настоящим, а также друг с другом. Дилемма иммигранта состоит в том, чтобы чувствовать себя слегка «раздвоенным», прямо посередине, как булочка с кремом. Еда, которую мы готовим, чтобы заполнить этот пробел между старым и новым домом, подобна крему, который мы помещаем внутри булочки, — нечто ценное само по себе, но также нечто, что объединяет и связывает все воедино. Почувствовать себя как дома здесь, в Италии, мне помогло распознавание среди многообразия итальянских блюд отголосков того, что мне было знакомо еще в Великобритании. Римские булочки, которые едят во время Великого поста (*maritozzi*, см. стр. 168), напоминают мне «крестовые булочки», а *sbriciolona* (см. стр. 66) заставляет вспомнить об английском крамбле. Обнадеживает мысль о том, что, какими бы ни были наши различия, кулинарные или культурные, нас всегда что-то объединяет, а не разделяет. Это радует, как на кухне, так и за ее пределами.

Если думать обо всех рецептах «А являются ли они подлинно итальянскими?», это будет существенно вас ограничивать, а ведь история — даже кулинарная — пишется живыми людьми, не машинами, и люди изобретают, развиваются, меняются и приспосабливаются. Это невероятное разнообразие как раз и является тем, что следует ценить и принимать как на кухне, так и в жизни.

Прежде чем начать

Изучите заметки об ингредиентах на страницах 245–250. Рецепты тестировались в духовке без конвекции. Если вы используете конвекцию, убавьте рекомендуемую температуру на 20 °С.

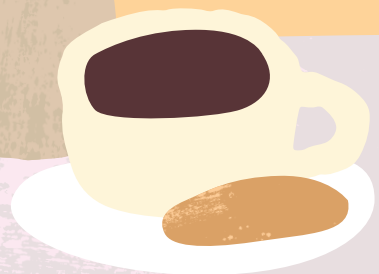


PASTICCERIA





1



ПЕЧЕНЬЕ

Biscotti

Разнообразие печенья, которое готовят и продают по всей Италии, невероятно. Печенье едят на завтрак, на *merenda* (перекус), подают на праздничный стол или вообще как отдельный десерт (*dolci*). Многообразие его сортов поражает воображение, но что меня неизменно радует — то, что и итальянцы, и англичане одинаково обожают печенье.

Слово *biscotti* происходит от латинского *biscotus*, что значит «дважды приготовленный». Кантуччи и кантуччини со страниц 27 и 28 — самая наглядная демонстрация этого описания, потому что их сначала пекут целиком, затем нарезают и пекут второй раз. Традиционно такой метод приготовления использовался для увеличения срока хранения, потому что дважды запеченный продукт сохраняет свои свойства намного дольше, в отличие от мягкой выпечки, которая быстро черствеет.

Но гораздо важнее то, что печенье в результате получается хрустящим и превращается в идеальную пару к напитку — сухой инь к жидкому ян. Другие примеры подобного идеального

сочетания — чипсы с пивом или кампари.

Печенье окунают в напиток ровно на столько, чтобы оно слегка пропиталось, но не размокло — кусочки плюхаются в чашку с печальным всплеском — это простая, повседневная вещь, но по-настоящему замечательная. Печенье недорогое, его можно испечь самому или купить, его так удобно хранить и, конечно, есть. Большинство печенья в Италии готовится с использованием местных продуктов: орехов, цитрусов, сахара. Иногда, если печенье предназначено для особых случаев, его приправляют специями или добавляют сухофрукты, и, в отличие от большинства британских печений, оно редко содержит большое количество сливочного масла. А вот песочное печенье с манной крупой на странице 44 — дань одновременно итальянским и британским традициям выпечки.

Я могла бы с легкостью написать целую книгу о *biscotti*, и такие книги, уверена, существуют. Но выбрала лишь несколько самых любимых рецептов — тех, что по какой-то причине завоевали место в моем сердце.



Миндальные «персики» с начинкой из рикотты

Есть что-то неотразимо привлекательное в этих маленьких миндальных печеньях, сформированных и раскрашенных так, чтобы внешне напоминать персики, и наполненных кремом на основе рикотты. Люблю эффект «обманки» в кулинарии, и часто видела это печенье в кондитерских во многих регионах Италии. Возможно, это не то, что вы будете готовить каждый день, так как с печеньем придется повозиться (хотя в принципе приготовление несложное), но, как и печенье макарон, эти «персики» изысканно красивы, изящны и женственны. Идеальная идея для подарка на день рождения, вечеринку или даже свадьбу.

Традиционный метод окрашивания «персиков» в розовый цвет — с помощью ярко-алого итальянского ликера *Alchermes*, в состав которого входит смесь специй, включая мускатный орех, корицу и ваниль, а цвет ему когда-то придавали с помощью высушенных насекомых под названием *кермес*. Хотя современное производство исключает насекомых, а ликер входит в состав многих традиционных *dolci* юга Италии, я предлагаю вам более доступные альтернативы. Чтобы подчеркнуть вкус молотого миндаля в тесте для печенья, я подкрашиваю его амаретто, вкус которого не вызывает разногласий, в сочетании с капелькой *Alchermes* для цвета и легкой пряной фоновой ноты.

«Персики» я наполняю начинкой на основе рикотты, хотя существует масса других вариантов. Иногда внутрь кладут персиковый (или абрикосовый) джем, в других случаях наполняют кондитерским кремом (см. стр. 232). Часто — в качестве «вишенки на торте» — в начинку также вкладывают целый миндальный орешек, изображающий персиковую косточку.

продолжение →

На 12–14 штук

Для печенья

90 г сливочного масла
1 яйцо
80 г (½ стакана) сахара
80 мл (5 ст. л.) молока
щепотка соли
мелко натертая цедра
1 крупного лимона
170 г (1½ стакана) пшеничной муки
1 ч. л. разрыхлителя теста
100 г (1 стакан) молотого миндаля (миндальной муки)

Для начинки

250 г рикотты
50 г (¼ стакана) сахара
½ ч. л. ванильного экстракта
12–14 целых ядер миндаля (по желанию)

Для украшения

100 мл (неполные ½ стакана) амаретто
красный пищевой краситель или немного ликера *Alchermes*
4 ст. л. сахара
свежие листочки мяты или лимонной вербены

Для печенья растопите сливочное масло в кастрюльке и немного остудите. Слегка взболтайте яйцо с сахаром, до растворения сахара. Влейте растопленное масло и молоко, добавьте соль и лимонную цедру, затем всыпьте муку, разрыхлитель и молотый миндаль. Тесто получится мягким, скорее как для кекса, а не для печенья, но это нормально. Оставьте его постоять примерно на 5 минут.

Разогрейте духовку до 180 °С. Выстелите противень пергаментом.

Разделите тесто на 12–14 равных порций и ладонями скатайте их в ровные шарики.

Выложите шарики на противень с пергаментом в нескольких сантиметрах друг от друга и чуть-чуть прижмите, чтобы они слегка расплющились.

Выпекайте около 12 минут. Сверху готовое печенье должно остаться светлым, а снизу подрумяниться.

Оставьте печенье остывать, пока делаете начинку.

В миске взбейте рикотту с сахаром и ванильным экстрактом до однородной кремовой текстуры (сахар должен полностью раствориться).

Острым ножом вырежьте со стороны плоской части каждого печенья углубление.

Разложите крем из рикотты в углубления. Если используете целый миндаль, добавьте его в начинку, а затем склейте печенья попарно. Тщательно сотрите излишки рикотты по краям.

Влейте в миску амаретто и добавьте краситель или ликер *Alchermes*. Насыпьте сахар в неглубокую тарелку.

Выкладывайте «персики» в алкоголь, быстро поворачивайте, чтобы они были покрыты ликером со всех сторон. (По желанию можете смазать печенья ликером с помощью кисточки, так оно будет более хрустящим.) Обваляйте печенья в сахаре, имитирующем пушок на кожице персиков, и добавьте к каждому по листочку мяты или вербены.

Подавайте с гордостью.

На заметку

Готовое печенье можно хранить в холодильнике до двух дней, но из-за пропитки оно станет мягким. Хотя и в таком виде останется очень вкусным.





Классические *cantucci*

Печенье с апельсином, марсалай и миндалем

Cantuccio — старое итальянское слово, означающее «местечко», «уголок», «закоулок», но оно также часто используется для описания кусочков хлеба с большим количеством корочки, по сути, горбушек. Горбушка — моя любимая часть хлеба, и я всегда радуюсь, когда мне достается эта не ценящая многими вещь. Обожаю горбушку за плотную, иногда чуть подгоревшую корочку, которая нравится мне даже больше, чем мякиш. Меня впечатляет фантазия, с которой придумывались названия итальянской еды, и этот термин идеально подходит для угловатых печений с хрустящей корочкой. Восхитительный сладкий маленький уголок, в котором можно найти утешение.

Я думала, что традиционное печенье из Прато в Тоскане, как многие другие знаменитые итальянские *dolci*, будет сложным в приготовлении, но оказалось, что вовсе нет. Печенье очень вкусное, но при этом совсем незамысловатое. У него чистый и удивительно сладкий вкус, идеально хрустящая текстура, а когда подаешь его с бокальчиком вина *vin santo*, оно превращается в очень простое, но чудесное завершение трапезы. Конечно, это ореховое печенье прекрасно подойдет и для завтрака (миндаль добавляет смутный намек на правильное питание) с кофе (например, с традиционным утренним капучино).

На 14 штук

100 г бланшированного
миндаля
30 г сливочного масла
2 яйца плюс 1 (взболтать)
для смазывания
170 г (¾ стакана) сахара
цедра 1 апельсина
1 ст. л. марсалы
280 г пшеничной муки
щепотка соли
1 ч. л. разрыхлителя теста

Разогрейте духовку до 170 °С.

Насыпьте миндаль на противень и поместите в духовку на 8–10 минут, чтобы слегка обжарить. Достаньте и остудите.

Растопите сливочное масло в маленькой кастрюльке или в микроволновке.

Разбейте 2 яйца в миску и хорошо взбейте с сахаром, апельсиновой цедрой и марсалай. Влейте растопленное масло и перемешайте.

Всыпьте муку, соль, разрыхлитель и обжаренный миндаль. Перемешайте, затем соберите руками в шар.

Прибавьте температуру в духовке до 180 °С. Сформируйте из теста два батончика шириной 5–6 см.

Выложите батончики на противень, выстеленный пергаментом. Смажьте взболтанным яйцом.

Выпекайте в духовке 20 минут, до светло-золотистого цвета.

Достаньте батончики, дайте немного остыть, затем нарежьте поперек ломтиками толщиной 1–2 см.

Верните ломтики в духовку и выпекайте печенье еще 15 минут или до хруста и золотистого цвета.

Достаньте и подавайте печенье со сладким вином или кофе.

Храните в плотно закрытой посуде.

Cantucci с темным шоколадом, каштаном и фундуком

Одним из новых ингредиентов, которые вошли в мой кулинарный репертуар после переезда в Италию, стала каштановая мука, и я ее обожаю. У нее восхитительно сладкий, слегка дымный вкус, который придает выпечке совершенно новый уровень. Этот вкус напоминает о кострах и прогулках по осеннему лесу и прекрасно сочетается с дополнением в виде горького шоколада.

Примерно на 20 штук

100 г бланшированного фундука
30 г сливочного масла
2 яйца плюс 1 (взболтать) для смазывания
160 г (¾ стакана) сахара
1 ст. л. марсалы
200 г (2¼ стакана) каштановой муки
100 г (¾ стакана плюс 2 ст. л.) пшеничной муки
1 ч. л. разрыхлителя теста
50 г темного шоколада, мелко наломать

Разогрейте духовку до 170 °С.

Насыпьте фундук на противень и поместите в духовку примерно на 10 минут или до легкого обжаривания. Достаньте и остудите. Острым ножом порубите орехи крупными кусочками.

В маленькой кастрюльке на плите или в микроволновке растопите сливочное масло.

Разбейте яйца в миску, добавьте сахар и марсалу и хорошо взбейте. Влейте растопленное масло и перемешайте.

Всыпьте оба вида муки и разрыхлитель, добавьте рубленые орехи и перемешайте. Соберите тесто руками в шар.

Прибавьте температуру в духовке до 180 °С. Сформируйте из теста два батончика шириной 5–7 см.

Выложите батончики на противень, выстеленный пергаментом. Смажьте взболтанным яйцом.

Выпекайте в духовке 20 минут или до светло-золотистого цвета.

Достаньте батончики из духовки и остужайте около 15 минут (тесто довольно рассыпчатое, так что лучше нарезать батончики, когда они немного остынут и станут плотнее). Длинным острым ножом нарежьте (но не пилящими движениями, иначе поломаете печенье) батончики на ломтики толщиной 1–2 см под углом 45 градусов.

Верните печенье в духовку еще на 15–20 минут или до золотистого цвета и хрустящей текстуры.

Достаньте, остудите и подавайте с бокалом сладкого вина или чашкой кофе.

Capigliette

Миндальные тарталетки

Еще один монастырский продукт и одни из самых красивых и уникальных *dolci* Сардинии, эти маленькие миндальные тарталетки можно встретить на праздничном столе, например во время крестин и свадеб. Их пекут по всему острову и называют по-разному. На юге они известны как *pastissus*, а близ Ористано — как *capigliette*. Готовят их в специальных маленьких рифленых жестяных формочках (см. примечание на следующей странице). Они состоят из тонкой, как бумага, основы из теста, наполненной легкой миндальной начинкой с лимонным ароматом, и покрываются простой сахарной глазурью. После застывания верхнего слоя они замысловато украшаются сахарной глазурью (королевская глазурь, известная в Италии как *ghiaccia reale*), которую отсаживают из кондитерского мешка с самой узкой насадкой для создания кружевных узоров. Иногда печенье украшают пищевым золотом, серебряными шариками или крошечными засахаренными цветочками.

Указанного в рецепте количества хватит для праздника или особого случая, потому что вы вряд ли будете готовить это печенье без повода, так как оно требует времени и относительно сложное — обычно на Сицилии для его приготовления собираются все женщины семьи и трудятся сообща. Тем не менее вид блюда очаровательных тарталеток с их замысловатыми украшениями и нежной белой красотой действительно впечатляет и стоит затраченных усилий.

*Примерно на 20 маленьких
(на пару укусов) тарталеток.*

Для теста

165 г (1½ стакана) пшеничной
муки плюс для посыпки
щепотка соли
25 г смальца или сливочного
масла плюс для смазывания
70 мл (5 ст. л.) воды

Для начинки

3 яйца, отделить белки от желтков
100 г (½ стакана) сахара
мелко натертая цедра 1 большого
лимона
1 ст. л. апельсиновой воды
165 г (¾ стакана) молотого
миндаля (миндальной муки)

Для *ghiaccia reale*

220 г (1¾ стакана) сахарной пудры
40 г яичного белка (белок
1 среднего или крупного яйца)

Для теста

Соедините в миске муку, соль и смалец или сливочное масло. Разотрите смесь пальцами, пока не получите текстуру, напоминающую мелкие хлебные крошки. Влейте воду и руками замесите однородное тесто. (Если используете миксер, можете сложить все ингредиенты в его чашу и перемешать до однородности.)

Переложите тесто из миски на чистую рабочую поверхность. Хорошо месите в течение минимум 5 минут, до полной однородности и гладкости. (Можно сделать это в стационарном миксере с насадкой для теста в виде крюка.)

Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте отдыхать минимум на 30 минут.

С помощью машинки для пасты или скалки, если машинки у вас нет, раскатайте тесто в очень тонкий, около 1 мм, пласт (ваша цель — получить тесто, как будто вы готовите равиоли). Тесто должно быть настолько тонким, что выглядит полупрозрачным, когда вы его приподнимаете. Возможно, вам придется присыпать тесто мукой, если оно будет липким.

Слегка смажьте формы для выпечки растопленным сливочным маслом и выложите раскатанное тесто внутрь, отрезав излишки по краям.

продолжение →

Для начинки

Разогрейте духовку до 170 °С.

Взбейте яичные желтки с половиной сахара в миске в пышную массу, по консистенции напоминающую мусс. Смесь должна увеличиться в объеме как минимум вдвое. Добавьте лимонную цедру, апельсиновую воду и молотый миндаль, аккуратно перемешайте.

В отдельной миске взбейте яичные белки с оставшимся сахаром до мягких пиков и блеска. Вмешайте взбитые белки в желтковую смесь, аккуратно перемешивая, чтобы выпустить как можно меньше воздуха.

С помощью чайной ложки выложите смесь в подготовленные формочки с тестом. Во время выпечки начинка немного увеличится в объеме, поэтому наполняйте формы из теста примерно на две трети. Разровняйте начинку, чтобы ее поверхность была плоской.

Поместите тарталетки на противень и поставьте его в духовку. Готовьте около 15 минут, пока сверху начинка не станет золотистой, а тесто не начнет приобретать легкий золотистый оттенок.

Достаньте из духовки и остудите.

Для *ghiaccia reale*

Аккуратно смешайте сахарную пудру с яичным белком, чтобы получилась однородная глазурь. Покройте верх тарталеток приготовленной глазурью или окуните их, перевернув вверх тормашками, в глазурь, дайте стечь излишкам. Убедитесь, что вы хорошо и ровно покрыли всю поверхность тарталеток, до самых краев. Удалите излишки. Оставшуюся глазурь сохраните в миске.

Дайте глазури полностью высохнуть.

Тем временем взбейте оставшуюся глазурь с помощью ручного миксера или в чаше стационарного миксера с насадкой в виде лопатки. Хорошо взбивайте несколько минут, пока глазурь не станет непрозрачной и белой, похожей на меренгу. Она должна быть блестящей, белой и гораздо более густой, чем вначале. Сделайте маленький кондитерский мешок из куска вощеной бумаги (или используйте обычный кондитерский мешок с насадкой с самым маленьким диаметром, чтобы можно было делать мелкие рисунки). Выложите взбитую глазурь в мешок. С помощью кондитерского мешка, несильно нажимая, отсадите на поверхность тарталеток красивые узоры. Дайте узорам застыть.

Если сомневаетесь в своих навыках рисования, попробуйте сначала нарисовать узор на куске пергамента, а потом переходите к тарталеткам, так вы избежите возможных ошибок.

На заметку

Смалец в выпечке дает удивительно хрустящую текстуру, но если вы предпочитаете использовать сливочное масло, просто замените смалец равным его количеством.

Формочки для тарталеток можно поискать в интернете и в специализированных магазинах. Если вы не сможете их найти, используйте небольшие неглубокие формочки для кексов, маленькие формы для паев или для португальских тарталеток паштель де ната. Я готовила основы разными способами, и все они рабочие.



Ciambelline

Печенье «цветочки с джемом»

Это печенье с джемом в форме цветка, которое называется *ciambelline*, чрезвычайно популярно на Сардинии, и не без оснований. Оно красивое, быстро готовится и пользуется всеобщей любовью. Оно также идеально подходит для приготовления вместе с детьми (если привлечете к готовке малышей, выберите для начинки нутеллу, а не варенье, потому что дети обожают именно это сочетание).

Если вы сами готовите джем, то, конечно, используйте его. Или обратитесь к рецепту абрикосового джема на странице 242 — он мой любимый. Подойдут малиновое варенье (без семян), желе из яблочек китайки или джем из ежевики или черной смородины. Что-нибудь кисленькое. Как и большинство сардинских *dolci*, печенье традиционно готовится на смальце, но вы вольны заменить его сливочным маслом. Тесто можно заморозить и использовать позже.

Если у вас нет формочек для вырезания в виде цветка, вырежьте заготовки печенья с помощью простых круглых формочек или используйте любые другие, какие вам нравятся (например, звезды на Рождество), но не забудьте вырезать отверстие в верхней части печенья, чтобы можно было видеть блестящую, похожую на драгоценный камень начинку.

На 30–40 штук

500 г (4 стакана)
пшеничной муки
175 г (1½ стакана плюс
2 ст. л.) сахарной пудры
плюс для посыпки
щепотка соли
1 ч. л. разрыхлителя
200 г размягченного
сливочного масла или
смальца
1 целое яйцо и 1 яичный
желток
1 ч. л. ванильного
экстракта
цедра 1 лимона
баночка вашего любимого
джема или нутеллы

Смешайте все ингредиенты в чаше стационарного миксера до получения однородного теста. (Если готовите тесто вручную, соедините все сухие ингредиенты в миске, добавьте сливочное масло или смалец и разотрите пальцами до получения текстуры в виде крошек.) Добавьте яйцо и яичный желток, а также ваниль и лимонную цедру, аккуратно вымешайте тесто до однородности.

Заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике отдохнуть на 30 минут.

Выстелите 2 больших противня пергаментом.

Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его в пласт толщиной 2–3 мм. С помощью формочек вырежьте равное количество нижних и верхних частей печенья. Аккуратно переложите заготовки на противни на расстоянии 1 см друг от друга. Поместите противни в духовку и выпекайте печенье до золотистого цвета, 15–18 минут.

Остудите, затем выложите по чайной ложке джема или нутеллы на каждую нижнюю часть и накройте верхними частями, легко прижимая.

Присыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Храните печенье в плотно закрытой посуде до 4 дней.

На заметку

Для изготовления *ciambelline* необходимы формочки для вырезания в виде цветка (хотя по желанию вы можете использовать любые другие). Их можно поискать в специализированных магазинах или заказать онлайн.



Amaretti

Миндальное печенье

Много раз здесь, на Сардинии, на вечеринке или после воскресного ужина мне предлагали маленькое, безобидно выглядящее продолговатое печенье. Я откусывала кусочек и чувствовала, как зубы мягко погружаются в сладкую миндальную плоть отличных *amaretti*. Хотя выглядит печенье непритязательно, его текстура и вкус совершенно очаровательны, настолько, что я была уверена — его, по всей видимости, трудно готовить, или, по крайней мере, должна быть какая-то особая ловкость или хитрость.

Как же сильно я заблуждалась. Это одна из самых простых вещей, которые только можно себе представить. Моя удивительно нетерпеливая, но талантливая подруга Лоредана показала мне, как готовить это печенье. Все делается за несколько минут, вручную. Не нужно ничего взбивать или долго вымешивать. Список ингредиентов до предела короткий и простой.

Получившие свое название от слова *amaro* (горький), *amaretti* (слегка горькие) — это маленькие печеня, которые готовятся с использованием сочетания сладкого и горького миндаля. Они встречаются по всей Италии, в разных формах и обличьях, хотя те, что более всего известны за рубежом, производятся в Саронно в Ломбардии и продаются завернутыми в хрустящую белую бумагу с синими надписями в красиво украшенных жестяных банках.

Горький миндаль содержит химическое соединение амигдалин, который при воздействии влаги распадается на бензальдегид и цианистый водород (он ядовит). Оба эти соединения вносят свой вклад в характерный вкус и аромат горького миндаля (вы можете их почувствовать в ликере *Amaretto Disaronno*, тартах «Бейквелл», миндальной эссенции и вишне мараскино). На самом деле «горький миндаль» чаще всего и не миндаль вовсе, он представляет собой ядра косточковых фруктов, например персиков или абрикосов. Воспроизвести их характерный вкус можно с помощью нескольких капель миндального экстракта.

Примерно на 30 штук

460 г бланшированного
миндаля
40 г горького миндаля или
1 ч. л. миндального экстракта
400 г (2 стакана) очень мелкой
сахарной пудры
140 г яичного белка
(см. примечание на стр. 37)
2 ст. л. сахарной пудры
(крупнозернистой)
для посыпки

Смелите оба вида миндаля вместе с сахаром в блендере в мелкозернистый порошок.

Перемешайте яичные белки вилкой. Если используете миндальную эссенцию, смешайте ее с белками.

Пересыпьте молотую миндальную смесь в миску, влейте яичные белки небольшими порциями, перемешивая, чтобы в итоге у вас получилась липкая масса. Ореховое «тесто» должно держать форму и быть сравнительно сухим, чтобы не прилипать к пальцам, но не настолько сухим, чтобы рассыпаться.

Разогрейте духовку до 170 °С. Выстелите большой противень пергаментом.

Слегка увлажните ладони, отделите кусок орехового «теста» размером с большой грецкий орех и скатайте из него ровную



колбаску. Повторите с остальным ореховым «тестом». Выкладываете колбаски на ладонь и нажимаете указательным пальцем в центре, чтобы с обратной стороны заготовки стали немного выпуклыми, затем выкладываете их вдавленной стороной вниз на противень, выстеленный пергаментом. Когда сформируете все заготовки, смажьте их сверху оставшимся яичным белком и посыпьте сахарной пудрой (это сформирует блестящую корочку).

Выпекайте в духовке до золотистого цвета, примерно 13–15 минут. Далее остудите или ешьте амаретти, пока они еще теплые и слегка вязкие.

Так как готовые амаретти должны быть слегка мягковатыми, внимательно следите за ними, пока они пекутся, и пробуйте, чтобы готовое печенье оставалось мягким, не пересохло.

Печенье можно замораживать и хранить в плотно закрытой посуде до 2 недель.



Ricciolini

Мягкое лимонно-миндальное печенье

Для тех, кто не любит вкус горького миндаля, есть *ricciolini* — сладкое и простое мягкое миндальное печенье, которое готовится из обычного миндаля, яичного белка и сахара. Добавляется мелко натертая цедра хорошего лимона, и вкус получается легким, приятным и цитрусовым. Текстура, как и у печенья на стр. 34, представляет собой идеальное сочетание мягкости и хруста. Моя подруга Лоредана, которая поделилась со мной этим рецептом, обычно отсаживает тесто из кондитерского мешка с рифленой насадкой в форме завитка или ёжика, отсюда и их название (*riccio* по-итальянски значит «ёж»), но по желанию вы можете придать ему форму шариков, колечек или любую другую, которая вам нравится. Обычно печенье украшают половинкой засахаренной вишни или целым ядрышком миндаля.

Примерно на 30 штук

500 г бланшированного миндаля
400 г (1½ стакана) сахарной пудры (очень мелкой)
цедра 1 лимона
140 г яичного белка
засахаренная вишня, разрезанная пополам, или целые ядра миндаля для украшения

Смелите миндаль вместе с сахаром и лимонной цедрой в блендере в мелкозернистый порошок. Пересыпьте в миску и постепенно, порциями, вмешайте яичный белок, чтобы в итоге получилось мягкое «тесто».

Разогрейте духовку до 180 °С. Выстелите большой противень пергаментом.

Если будете отсаживать тесто с помощью кондитерского мешка, выложите смесь в него (вам понадобится мешок из прочной ткани, а не одноразовый пластиковый) и отсадите небольшие завитки, примерно 4 см в диаметре, на подготовленный противень. (Лоредана не заморачивается с мешком и пропускает тесто через большую насадку для кондитерского мешка просто руками.) Если будете формировать печенье вручную, слегка увлажните ладони, скатайте небольшие порции теста размером с крупный грецкий орех, затем слегка расплющите их в кружочки ладонью уже на противне.

Выложите по половинке вишенки или целому ядру миндаля в центр каждого печенья, слегка прижмите, поместите противень в духовку и выпекайте 13–15 минут, до золотисто-коричневого цвета, но внутри готовое печенье должно оставаться чуть вязковатым.

На заметку

Для любого из предыдущих рецептов можете взять покупной молотый миндаль (миндальную муку), но консистенция и вкус готового печенья будут немного отличаться, так что Лоредана осталась бы недовольна. А еще по желанию используйте покупные яичные белки, чтобы не возиться с отделением их от желтков, вот об этом Лоредана точно не узнает.

МОККО

В баре мы пьем эспрессо. Дома мы готовим мокко. Кофе мокко для многих итальянцев — лучший из всех. А для некоторых вообще единственный.

Изготовление мокко — настоящее искусство. Меня ему учил очень терпеливый перфекционист, которого, в свою очередь, научила его бабушка, когда ему было шесть лет от роду, и с того дня он делал это одним и тем же медленным специфическим способом, каждый день своей жизни. Многолетний опыт, немного терпения и щепотка педантизма — вот верный метод, дающий отличные результаты.

Чтобы приготовить мокко, вам понадобится гейзерная кофеварка. Наиболее известным брендом является *Bialetti*. На рынке есть много других марок, но мне нравится маленький человечек с закрученными вверх усами, брюками в тонкую полоску и дерзко поднятым указательным пальцем. «Маленький человечек с усами», как его официально называют, на самом деле мистер Альфонсо Бьялетти, создатель первой кофеварки для мокко еще в 1933 году. Название «мокко» происходит от города Моха (Мокка) на йеменском побережье Красного моря, одном из первых и наиболее важных районов производства кофе.

Эта кофеварка остается неизменной с момента ее изобретения. Она может быть разного объема, от одной до девяти чашек. Если сможете найти объем на одну чашку, советую вам купить именно этот вариант, хотя бы из чисто сентиментальных соображений. Она невероятно изящная.

Обзаведясь гейзерной кофеваркой, наполните емкость для воды холодной водой как раз до того места, где находится винтовая резьба. Затем заполните установленный сверху фильтр таким количеством кофе (молотого эспрессо), какое считаете нужным, пока не образуется горка с заостренной верхушкой. Не разравнивайте ее, это меняет вкус (так утверждают адепты мокко). Теперь аккуратно завинтите верхнюю часть и поместите всю конструкцию на несильный огонь.

Через несколько неспешных минут предвкушения чарующий запах свежесваренного кофе ударит вам в ноздри, и вы вздохнете с облегчением. Поднимите крышку и увидите густую коричневую пузырящуюся жидкость. Уменьшите огонь до минимума. Оставьте мокко вариться на слабом огне, пока весь кофе не вскипит, затем снимите с огня и отставьте на минуту. Размешайте чайной ложкой, затем осторожно налейте его в выбранную вами чашку.

*«Какой была бы жизнь без кофе?
Но тогда что такое жизнь, даже с кофе?»*

— король Франции Людовик XV





С точки зрения вкуса, кофе мокко должен быть крепким, бодрящим, но никогда не иметь дымного привкуса, как эспрессо. Употребление мокко освежает так, как не способен эспрессо, — это напиток, которым можно наслаждаться, растягивая удовольствие. Эспрессо же — короткая, резкая пощечина, толчок для пробуждения, атака на чувства. Вы покидаете ресторан или бар и, спотыкаясь, выходите на улицу, чувствуя сначала головокружение, а затем всплеск энергии. Роскошный мокко пьют дольше. Он дает время подумать и насладиться.

Но, как по мне, оба варианта хороши, каждый в свое время, и оба дарят удовольствие.

К ритуалу приготовления мокко я очень привязалась после переезда в Италию. Раньше меня многое возмущало — время,

которое уходило на весь процесс, деликатное обращение и концентрация, необходимые для того, чтобы не залить все вокруг кофейной гущей. А теперь мне это нравится. Ритуал прежде всего дарит долгожданную паузу, заставляя меня замедлиться и сосредоточиться на простой задаче.

Приготовление мокко каждое утро означает, что у меня всегда остается немного кофе, так как я обычно готовлю четыре чашки, а выпиваю только две. Остальное сливаю в банку и держу в холодильнике. Если хочу приготовить тирамису или кофейную граниту, не нужно варить и ждать, когда кофе остынет. Или, если хочу выпить кофе со льдом в жаркий июльский день, у меня уже есть готовый кофе в холодильнике — я просто добавляю лед и иногда немного холодного молока.





Pabassinas

Пряное печенье с изюмом и орехами

Эти маленькие ромбовидные печенья встречаются по всей Сардинии, и рецепты их приготовления отличаются в разных регионах. *Pabassinas*, получившие свое название от сардинского слова *pabassa*, что означает «изюм», традиционно готовятся ко *Ognissanti* (Дню Всех Святых, 1 ноября). Добавление специй, цедры цитрусовых и большого количества сухофруктов и орехов — характерный признак выпечки к религиозным праздникам. Рассыпчатое, ореховое и удивительно пряное, это печенье настолько неотделимо от периода, предшествующего *Ognissanti*, что, когда я спросила подружку, не приготовить ли нам его в сентябре, она наотрез отказалась. (Но вы, разумеется, делаете печенье, когда пожелаете.) Первый раз я делала его с тетушкой моего друга, которая все отмеряла на глаз (*quanto basta!*¹⁰) и испекла печенье в дровяной печи, как делала в один и тот же день каждый год на протяжении всей своей жизни. Во многих домах Сардинии до сих пор есть печи, которые разжигаются лишь по особым случаям. Традиционно сначала в них выпекают хлеб, затем, по мере остывания, *dolci*.

Saba, или *sapa*, — это темный сироп с богатым вкусом, который изготавливают, уваривая виноградное сусло. Традиционно на Сардинии его также готовят из местных плодов (*fichi d'India*¹¹), которые растут в диком виде по всей сельской местности. Собранные плоды варят с водой, чтобы получить густой темный сироп, который затем используют в качестве подсластителя. Сейчас мало кто делает этот сироп, но виноградная сапа все еще используется для многих классических *dolci*. Если не сможете найти темный виноградный сироп, можете взять темный мед, а также темную или финиковую патоку.

Печенье обычно украшают простой сахарной глазурью и разноцветными посыпками (жители Сардинии эти посыпки обожают), но оно так же хорошо без глазури и посыпок. Печенье отлично хранится в герметичной посуде в течение нескольких дней.

*На 30 больших или
40 маленьких печений —
достаточно для festa*¹²

100 г бланшированного
миндаля
70 г грецких орехов
2 ч. л. аниса
120 г изюма

Разогрейте духовку до 180 °С. Выложите миндаль на противень и обжарьте в духовке до легкого золотистого цвета, 8–10 минут.

Достаньте противень из духовки и порубите миндаль вдоль на кусочки. Крупно порубите грецкие орехи.

На сухой сковороде обжарьте семена аниса в течение 1–2 минут или до появления приятного аромата. Пересыпьте в ступку и слегка разотрите пестиком или сделайте то же самое в глубокой миске, используя торец скалки.

Замочите изюм в кипятке (или в чае, кофе, в любом горячем напитке, который есть под рукой, особенно хорошо подойдет чай из фенхеля). Дождитесь, когда изюм размягчится (около 3 минут). Хорошо слейте жидкость через сито, постарайтесь выжать все остатки жидкости.