
ТЕССА КИРОС
ВЕНЕЦИЯ
Еда и мечты

Название оригинала: VENEZIA. Food & Dreams

© Copyright, текст, оформление, фотографии и иллюстрации - Murdoch Books, 2011.

Все права на данное издание принадлежат Murdoch Books. Никакая часть данного издания не может быть воспроизведена, записана в какой-либо информационно-поисковой системе или передана в любой форме и любыми средствами – электронными, механическими, с помощью фотокопирования, записи или иными методами – без предварительного письменного разрешения Murdoch Books.

Murdoch Books Australia Pty Limited
Pier 8/9, 23 Hickson Road, Millers Point NSW 2000
Phone: + 61 (0) 2 8220 2000 Fax: + 61 (0) 2 8220 2558

Директор: Джульет Роджерс *(Juliet Rogers)*
Издатель: Кей Скарлетт *(Kay Scarlett)*

Фотограф: Манос Чацыконстантис *(Manos Chatzikonstantis)*
Стилист: Михаил Турос *(Michail Touros)*
Арт-директор: Лиза Гринберг *(Lisa Greenberg)*
Редактор: Джейн Прайс *(Jane Price)*
Дизайнер: Джоанна Бирн *(Joanna Byrne)*
Кулинарный редактор: Мишель Эрл *(Michelle Earl)*
Производство: Никла Мартин *(Nikla Martin)*

© Copyright, «Евробукс», издание на русском языке, 2012.

Тесса Кирос
К 43 Венеция. Еда и мечты / Пер. с англ. – М. Евробукс, 2012. – с. 288. Ил.

Формат 203 x 230 мм
Печать офсетная

ISBN 978-5-904332-04-4

УДК 641.568(450.34)(083.12)
ББК 36.997

Над книгой работали:
Юлия Горина
Сергей Терехов

ПОЯСНЕНИЯ: Зачастую результат ваших кулинарных стараний зависит от духовки, которой вы пользуетесь. Для духовок с вентилятором, как общее правило, ставьте температуру на 20°C ниже, чем указано в рецепте. Мы пользовались столовыми ложками, вместительностью в 20 мл (4 чайные ложки). Если вы пользуетесь столовыми ложками объемом 15 мл (3 чайные ложки), для большинства рецептов разница будет несущественной. Однако для рецептов, в которые входят пекарский порошок (разрыхлитель), желатин, пищевая сода (пекарская сода), небольшое количество муки (в частности кукурузной), следует добавлять по одной чайной ложке на каждую столовую.

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 N.!

Я мало что могу рассказать о Венеции … Тебе 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 взволнованы. 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 преображается, 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, политые оливковым маслом, с лимоном и петрушкой. Очаровательный свежий маленький морской язык, кучки и стопки блестящих ракушек, миниатюрные красивые маленькие порции бутербродиков и закусок чикетти, бокалы игристого просекко и другие изумительные вина, к которым подаются мясные шарики или жареные сардины, а также разнообразные ризотто, достойные любого дожа. Чудесное ассиня-чёрное спагетти или паста из цельной муки с нежным соусом из анчоусов и лука. Цесарка с полей за Венецией или великолепное мясное ассорти с фруктовой горчицей, тающая во рту печёнка с луком и салат радиккио восхитительного королевского красного цвета. И 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, чуть ли не сырую.

- 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!

Ты знаешь, 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 дуэте с дождём, падает обратно вниз.

И по этой воде мы все плывём.

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.

Тебе придётся приехать и увидеть всё самому.

Люблю,

Тесса



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 (клецки), 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 донышки 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 (caffe). *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 морковку, 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

Polenta Полента (*быстро и медленно*)
Bussolai Хлебные баранки
Mostarda di frutta Фруктовая горчица
Spritz Коктейль Спритц
Bellini Коктейль Беллини
Rossini Коктейль Россини
Pomegranate 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 полента 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

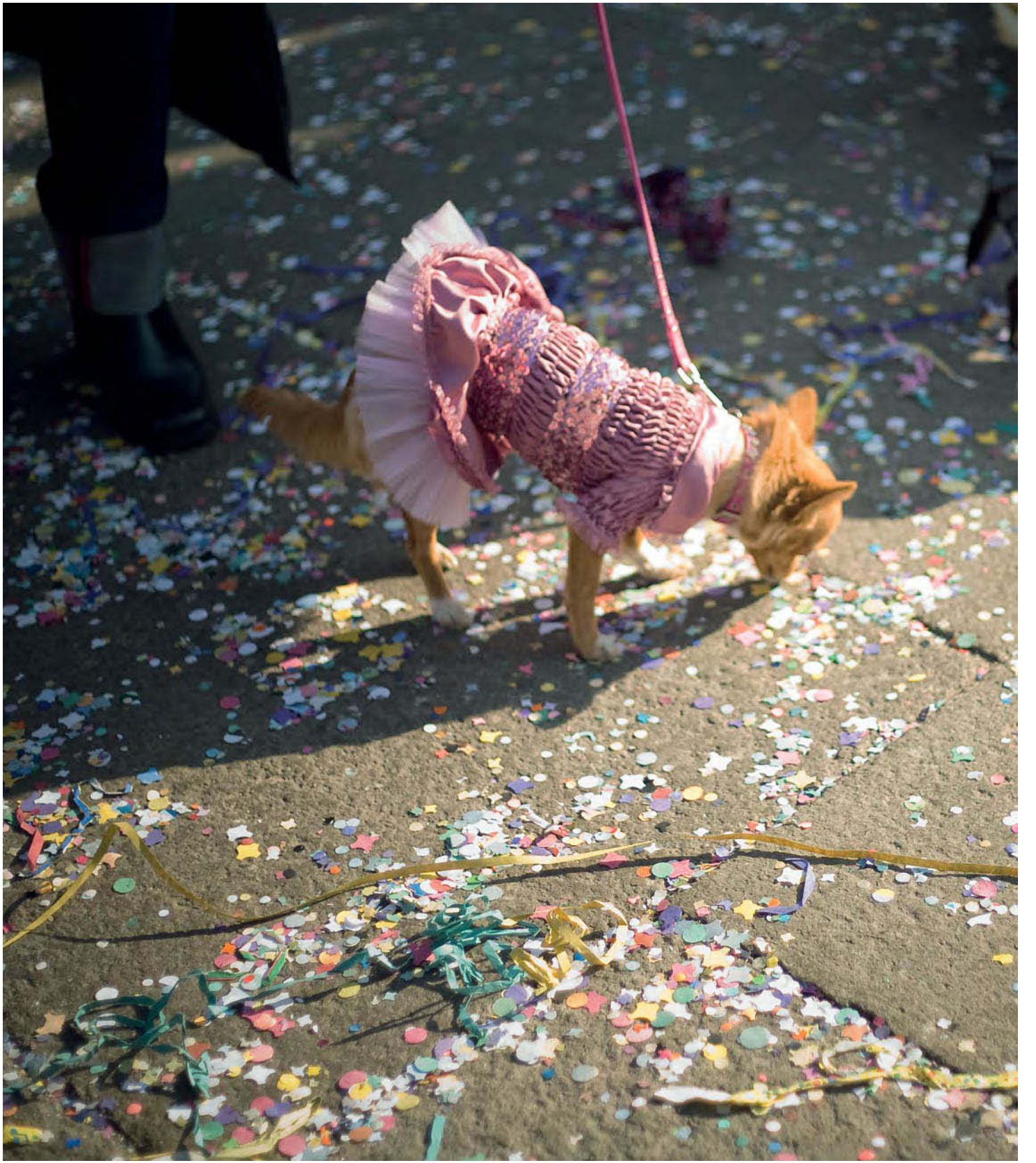
1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. соли
250 г поленты bramata *или белой поленты (*polenta bianca*)*

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.

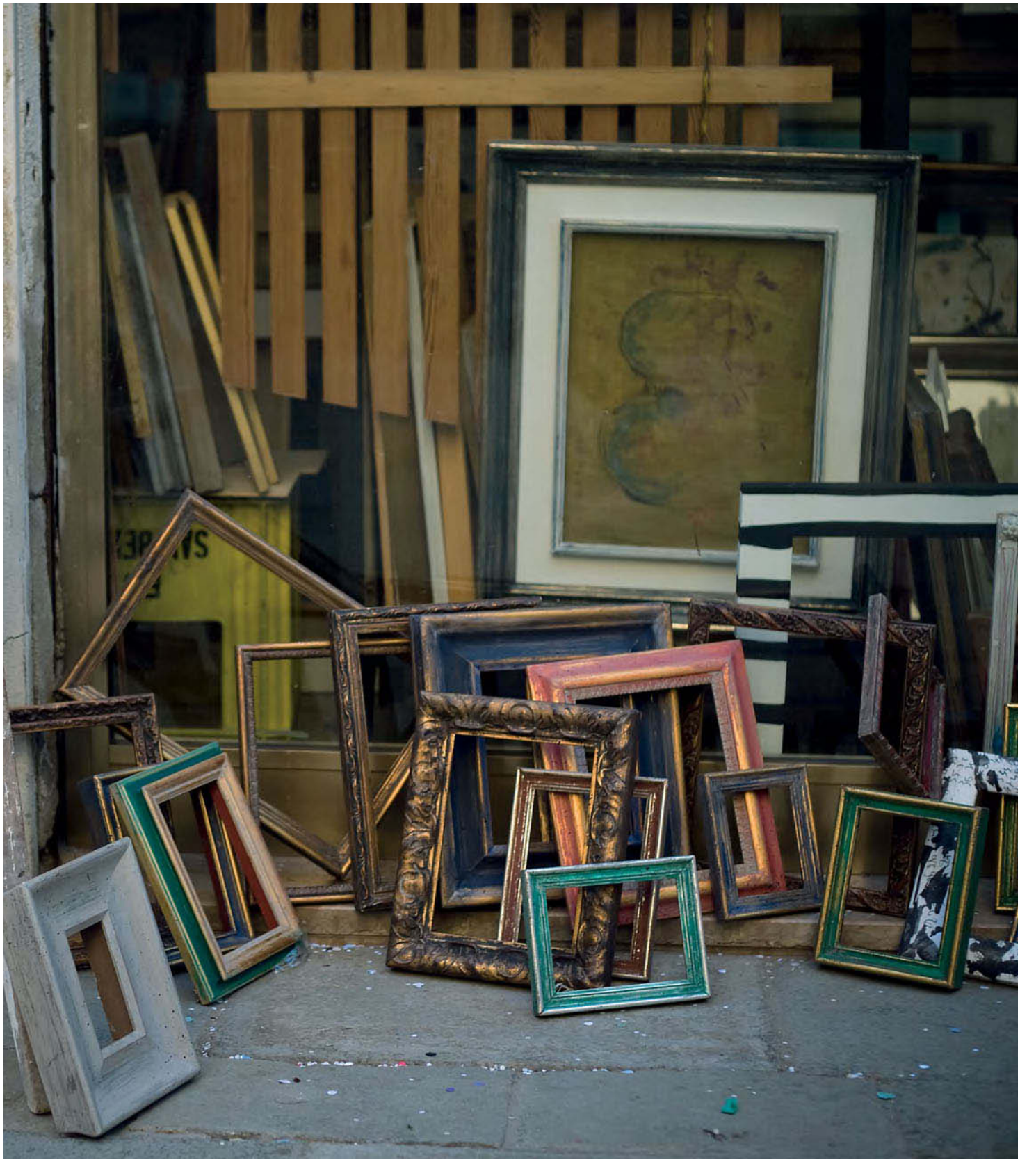
Как полноценное блюдо – четыре порции,
как закуска – восемь.

Мы приближаемся к площади Сан-Марко по Гранд-каналу. Канал и все вокруг кажется вырезанным из бумаги. Я предпочла маленький мотоскафо[1], который везет меня до острова Джудекка. Меня бесит, что на некоторых вапоретто[2] 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.





Хлебные баранки

Bussolai

15 г свежих дрожжей или 1 ст. л. сухих
1 ч. л. сахара
30 г маргарина или сливочного масла, растопленного и охлажденного
около 500 г муки
1 ч. л. соли

Баранки вы найдете повсюду в Венеции, так же как и хлебные палочки гриссини. Их надо делать тонкими, а то они раскрошатся, как булочки, хотя это не катастрофа. Если хотите, можно скатать тесто валиком – у вас получится чудесный легкий белый хлеб, как мягкий венецианский хлеб, который сначала мне не нравился, а теперь я его полюбила. Его можно макать в любой соус на дне тарелки.

Раскрошить свежие *(или насыпать сухие)* дрожжи в миску, добавить сахар, маргарин или сливочное масло, 100 г муки и 250 мл теплой воды и все перемешать. Оставить минут на 10, пока масса не начнет чуть-чуть пузыриться. Добавить соль и всю, за исключением 50 г, муку *(возможно, она и не понадобится).*

Перемешать все *(сначала мешать деревянной ложкой, а потом месить руками),* добавляя немного муки в тесто и на ладони, если необходимо, и сделать красивый мягкий шар. Месить его минут 10, пока он не станет гладким и эластичным. Надрезать верх шара крестом и положить его обратно в миску. Накрыть миску тканью и поставить ее в теплое место без сквозняков на пару часов, пока тесто не поднимется и не увеличится вдвое. Застелить бумагой для выпечки два или три противня.

Предварительно нагреть духовку до 200°C. Разделить тесто примерно на 34 равные части *(примерно по 20 г).* Чистыми руками *(не в муке)* раскатать на ровной доске каждый кусок в тонкий жгут длиной 25–30 см, затем соединить концы, чтобы получился овальный «браслет». Выложить его на противень.

Выпекать примерно 15 минут, пока баранки не станут светло-коричневыми и хрустящими. Лучше их есть свежими, но можно хранить в герметичном контейнере в течение одной–двух недель.

Получается около 34 баранок.

Фруктовая горчица[1]

Mostarda di frutta

350 г айвы (примерно 2 маленькие айвы)
1 л белого вина
1 яблоко
1 груша
2 клементина[2] или 1 мандарин (120 г): очистить, вынуть косточки, снять кожицу с каждой дольки
50 г засахаренных вишен, красных или зеленых, разрезанных пополам
30 г нарезанных цукатов из цитрусовых фруктов
300 г сахара
Несколько капель горчичной эссенции или 1–2 ч. л. горчичного порошка

Луиза говорит, что на Рождество они едят фруктовую горчицу, сливочный сыр маскарпоне и печенье байколи. Пикантный вкус этой приправе придают несколько капель горчичной эссенции, перемешанной с джемом. Будьте осторожны с эссенцией, она концентрированная и щиплет глаза. Вместо нее можно использовать горчичный порошок, но он немного затуманивает цвет. Еще один вариант – подать джем и рядом на тарелке ложку обычной горчицы.

__Вымыть айву, стерев с нее пушистый войлок. Разрезать на четыре части, вынуть косточки. Выложить в кастрюлю с вином, довести до кипения, накрыть крышкой и варить на медленном огне 20 минут, пока куски айвы не станут нежными, и их можно будет легко очистить от кожицы.
__Очистить яблоко и грушу, вынуть сердцевину, нарезать большими кусками.
__Ложкой с прорезью переложить айву в миску. Положить яблоко и грушу в вино, довести до кипения и варить, не накрывая, минут 15, до мягкости.
__Очистить четвертинки айвы, вырезать сердцевину, нарезать и опустить обратно в вино. Перемешать и вынуть одну полную ложку с прорезью кусочков фруктов из кастрюли. Остальную массу в кастрюле растолочь в пюре. Затем добавить туда вынутые ложкой кусочки фруктов, клементины, цукаты и сахар. Довести до кипения, помешивая, чтобы сахар растворился. Убавить огонь и варить на медленном огне 1–1¼ часа. Помешивать время от времени, потом убавить огонь до самого медленного и мешать часто, чтобы масса, начавшая густеть и темнеть, не пригорала. Когда она хорошо загустеет, выключить огонь и остудить.
__Осторожно добавить горчичную эссенцию к охлажденному джему. Или развести горчичный порошок в небольшом количестве вина или воды и, размешивая, медленно влить в джем. Переложить готовую горчицу в стерилизованную банку. В таком виде ее можно хранить в холодильнике месяц.

Получается 750 мл.

[1] Фруктовая горчица, или мостарда ди фрутта, представляет собой фруктовый джем, приготовленный на вине с добавлением горчицы. Служит в основном приправой к отварному мясу и для приготовления бутербродов на поджаренном хлебе. – *Прим. пер.*

[2] Клементин – гибрид мандарина и апельсина-королька, созданный в 1902 году французским священником и селекционером отцом Клеманом. Плоды по форме напоминают мандарин, но более сладкие. – *Прим. пер.*