

Обзор итальянских специй. Без чего не обойдётся ни одна итальянка

Сложно найти гурмана, у которого при словах “итальянская кухня” не начинается ручьем течь слюна, а ароматы, даже в голове, уже заставляют ноги подкоситься. Все эти чудеса вкусов и запахов легко объясняются региональной спецификой использования трав, специй, масел и других магических добавок.

Давайте разберём самые основные из них.

Оливковое масло.

Оно везде! В салатах, к мясу и на хлебушек. Масло настаивают на травах, на остром перце и на чесноке, а потом приправляют им пиццу, брускетту и гарниры. Умение разбираться в масле у итальянцев с рождения. Многие держат масличное производства и продают своё масло на вес золота. Настоящее оливковое масло редко похоже на то, что мы покупаем в наших сетевых магазинах. Но если Вам попалась бутылочка исконно итальянского – используйте её по-максимуму!

Травы.

Тимьян, орегано, розмарин, и конечно же, зелёный базилик! Свежие и засушенные – они очень часто помогают мясу или соусу раскрыться и довести вас до безумия. Один только соус песто привлёк в Италию миллионы гастро-туристов. Многие растут у итальянцев прямо на подоконнике или у крылечка, а отличный климат позволяет травам напитаться солнышком и вкусом.

Сыры.

Италия - страна, где культ сыра. Здесь вам подадут тарелочку с тёртым пармезаном даже в самом невзрачном дешевом кафе. И этот пармезан будет совсем не похож на тот, что продают у нас в магазинах за безумные деньги – интенсивность аромата одного маленького кусочка того пармезана равна интенсивности аромата целой головке сыра у нас. Т.е. пара чайных ложек на большое блюдо пасты вооружит её таким ароматом и вкусом, что вам и не снилось.

А ведь пармезан – это “один из” сыров, которыми славится Италия. Буйволиная моцарелла, грана падано и пекорино, горгонзола и маскарпоне и ещё десяток всем известных наименований, которые сводят с ума искушенного сыролюбца и делают итальянскую кухню несравненной.

Уксус.

Казалось бы – ну здесь-то чем можно удивить? У нас на полках и яблочный, и рисовый, и винный, и ещё штук 10 наименований разного уксуса. Даже бальзамический продаётся без проблем...

Но с бальзамиком у итальянцев тоже своя особая история. У них есть целый город, Модена, где делают такой бальзамический уксус, которого на всём свете не сыскать. Насыщенность, аромат и даже текстура выделяют его среди остальных, и он действительно другой. Поэтому, когда вы пробуете капрезе в Италии вам вдруг кажется, что они мухлюют, потому что ингредиенты как везде, а вкус – сказочно отличается!

Томаты.

Консервированные в шкурке, без шкурки, кусочками и в виде пюре – жестяные баночки, которые уже стали частью интерьера любой итальянской кухни. Это основа и для пиццы, и для

лазаньи и для невероятного рагу – болоньезе. Кажется, здесь на кухне молоко можно встретить реже, чем традиционную “пассату”.

И вот она – универсальная формула итальянской *bella donna* на кухне: бутылочка оливкового масла, кусочек твёрдого ароматного сыра, немного трав, помидоры и бальзамический уксус. А всё остальное – ваша фантазия! И вы непременно услышите, как *dose vita* постучится к вам в окошко.

Катерина Жу