## Мальтийские фиголли

Одним из вкуснейших лакомств мировой кухни являются "мальтийские фиголли". Эти пряники на Мальте принято печь к Пасхе. Традиция их приготовления восходит к 16 веку. И вот уже на протяжении более 5 веков мальтийские католики не представляют празднование Пасхи без пряников из песочного теста с прослойкой из миндаля.

Свое название пряник получил от итальянского "figura" или "форма".

Фиголли мальтийские хозяйки готовят самой разной формы и размера, все зависит от фантазии кулинарки и наличия жестяных формочек.

Старинные формы для изготовления пряников были около 30 см, изображали мужские и женские фигурки. На готовое изделие прикрепляли бумажные лица. В ходу было и печенье в форме рыб и корзин с фруктами.

Фиголли готовят к Пасхе и вкушают их всей семьей в воскресное пасхальное утро.

Ароматный чай и большой фиголли с вкуснейшей миндальной начинкой, покрытый глазурью или шоколадом – традиционный завтрак мальтийских католиков в Светлое Пасхальное Воскресенье.

Современные реалии привносят свои коррективы и в народные традиции. Выпечкой мальтийских фиголли занимаются сейчас не только хозяйки на своих кухнях, их можно приобрести в магазинах по всей стране. Выпекают их сейчас в форме кроликов, уток и другие животных, как атрибут плодородия. На печенье сверху помещают "сахарную жемчужину" или шоколадное "яйцо".