

La vita e dolce  
Letitia Clark

Copyright text © Letitia Clark  
Copyright photography © Charlotte Bland  
First published in the English language by Hardie Grant Books,  
an imprint of Hardie Grant Publishing, in 2021

Дизайн переплета В. Терещенко

**Кларк, Летиция.**

К47 Нежный мир итальянских десертов. Dolci. Сладостные сны наяву / Летиция Кларк ; [перевод с английского О. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2022. — 272 с. : ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

Сладости всегда были по своей сути игривыми и ностальгическими, неважно, идет ли речь об их вкусе или форме. Игривость нигде в мире так не выражена, как в итальянских сладостях. Фрукты из марципана, кактусы из сахара, сицилийский «пасхальный ягненок», кассата в стиле барокко, крошечные замороженные фруттини, фаршированные сорбетом из их собственной мякоти фрукты, — dolci в Италии представляют собой союз искусства, цвета, сахара, чувственности и игривости. И эта книга Летиции Кларк полна солнечного света и купающихся в нем итальянских печений, тортов, десертов, которые едят ложкой, в том числе и знаменитого итальянского мороженого.

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-154184-2

© ИП Ивенская, перевод на русский язык, 2022  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ДОМАШНИЙ КОНДИТЕР

Кларк Летиция

**НЕЖНЫЙ МИР ИТАЛЬЯНСКИХ ДЕСЕРТОВ. DOLCI  
СЛАДОСТНЫЕ СНЫ НАЯВУ**

Ответственный редактор Е. Левашева. Художественный редактор В. Терещенко  
Компьютерная верстка С. Туркина. Корректоры И. Гончарова, Л. Никифорова

Страна происхождения: Российская Федерация  
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Эндирүүл: «ЭКСМО» АКБ Вәстәһәһ.

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Тәуар белгісі: «ЭКСМО»

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,  
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және оның бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат: сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:


[www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Эндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 25.08.2022.  
Формат 84x108<sup>1/16</sup>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 28,56.  
Тираж экз. Заказ

ЧИТАЙ  
ГОРОД

ХЛЕБ\*СОЛЬ  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-154184-2



9 785041 541842 >

16+

В электронном виде книги издательства Вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:

один клик до книги



book 24.ru

Официальный  
интернет-магазин  
издательской группы  
«ЭКСМО-АСТ»





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)\*<sup>1</sup>.*

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.

<sup>1</sup> *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*<sup>1</sup>, 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*<sup>2</sup> 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.

<sup>1</sup> 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*<sup>3</sup> — 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!*<sup>4</sup> 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.

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*<sup>5</sup> и *aperitivo*<sup>6</sup>. 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*<sup>7</sup>, 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*<sup>8</sup> 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*<sup>9</sup> (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 (*mariozzi*, 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.