

УДК 392.81-054(4):641.85(450)

ІТАЛІЙСЬКІ ДЕСЕРТИ В СУЧАСНІЙ ЄВРОПЕЙСЬКІЙ КУЛЬТУРІ

У статті зроблено спробу розгляду та аналізу місця італійських десертів в сучасній європейській культурі. Головну увагу приділено традиційним італійським десертам, історії їхнього походження та розвитку від давніх до наших днів.

Ключові слова: десерти, Італія, традиції, їжа, рецепт.

Звичай споживати фрукти і горіхи на звершення трапези є доволі давнім у світовій культурі, і зокрема, в Україні (і в Європі в цілому).

В українській кухні традиційними десертами є і лишаються мед, горіхи, яблука, солодкі млинці (наприклад, з сиром) та ін.

Виникнення більшості сучасних десертів (зокрема, кондитерських виробів) пов'язано з розвитком капіталізму і виділенням кондитерської промисловості як окремої галузі харчової промисловості, коли окремі вишукані солодощі, що були раніше доступними виключно для вищих верств суспільства, стали надбанням широкого загалу. Хронологічно це період від 2-ї пол. XIX ст. до перших десятиліть XX ст.

Впродовж XX ст., особливо з його середини у зв'язку з глобалізацією відбувається інтернаціоналізація як кухні в цілому, так і десертів зокрема, які, в першу чергу, піддаються запозиченню й адаптації в національних кухнях. У цьому зв'язку деякі кухні, наприклад, японська навіть роблять поступки світовим трендам (наприклад, як у випадку з японською кухнею, вводячи невластиві «солодкі тістечка»).

Оскільки міжнародній кухні властива мода, то серед десертів, як і решти страв, спостерігаються певні тренди, наприклад, заклади, що спеціалізуються на ф'южн-кухні, мають у меню десерти в цьому ж стилі.

Водночас нерідко національні кухні «приватизують» деякі десерти, настоюючи на таємниці їхніх рецептів – ідеться, наприклад, про те, що цей десерт, справжній, можливо скуштувати, лише на його батьківщині, як наприклад, італійський традиційний кекс «пането-

не». Останнє пов'язане, в першу чергу, з комерціалізацією, розвитком міжнародного туризму тощо.

Італійці дуже люблять морозиво, якого існує безліч видів. Кілька рецентів морозива, як невідомий доти продукт, у XIII столітті італійський мандрівник Марко Поло привіз у Європу. Влітку 1660 італієць Франческо Прокопіо відкрив у Парижі продаж морозива і став першим європейським морозивником. Незабаром морозиво підкорило увесь світ. З 1750 року у Франції стали виготовляти цей продукт, який швидко став популярним, цілорічно. У США перше згадування про відкритий продаж морозива зустрічається в травні 1777 року. Виробництво його стрімко зросло наприкінці XIX століття, коли з'явилися досконалі холодильні машини.

Інші десерти:

- Панетоне – крутий кекс із дріжджового тіста, що печеться в циліндричній формі.

- Тирамісу – десерт з кремом «маскарпоне» та какао

- Касата – традиційна солодка страва з Палермо, Сицилія (Італія).

Панетоне - традиційний міланський різдвяний пиріг.

Існує кілька версій походження назви пирога. Романтична версія, наприклад, каже, що панетоне (*pan di Antonio*) для своєї коханої придумав міланський учень пекаря на ім'я Антоніо. За іншою версією «панетоне» родом з міланського діалекту італійської – *pan del ton*, що перекладається як «хліб розкоші» [2].

Панетоне звичайно має куполоподібну форму і бл. 30 см заввишки. Панетоне виготовляється з м'якого, не повністю пропеченого тіста із зацукрованими фруктами й родзинками і подається порізаним на скибочки. До панетоне подаються гарячі солодкі напої або солодке італійське вино – *Spumante чи Moscato*.

Італійські пекарі на кожне Різдво випікають близько 117 мільйонів панетоне і пандоро – на суму близько 579 мільйонів євро [1].

Тирамісу італійський десерт на основі сиру маскарпоне, як наповнювач додається печиво «савоярді», кава та какао. В класичному вигляді тирамісу подається охолодженим до кави еспресо.

Одного разу герцог Тосканський Козімо Медічі прибув з дружнім візитом до Сієни. Сієнські вельможі, бажаючи догодити своєму правителю, і знаючи, що він великий любитель солодкого, закликала кращих кухарів міста вигадати для герцога що-небудь надзвичайне. Кондитери приготували абсолютно новий десерт, який настільки

сподобався гостю, що він зажадав рецепт цієї страви, який і привіз із собою до Флоренції, де він став дуже популярним серед місцевої знаті. Хоча існує і більш прозаїчна версія того, як винайшли десерт. Скептики стверджують, що ні в одній старовинній кулінарній книзі цей рецепт не зустрічається, а вигадали його італійські кухарі вже в наші дні, коли умочували печиво в каву. Італійською мовою назва десерту пишеться як "tira mi su", що означає "підіймай мене вгору". І кращого способу підняти собі настрій просто не існує [4].

Тирамісу – один з найбільш популярних десертів у світі. Існують адаптації рецепту, згідно з якими какао-порошок замінюють тертим шоколадом, савоярді – бісквітом, кавове просочення – фруктовим чи алкогольним (зазвичай марсала або мадера), а в деяких варіаціях десерт може нагадувати пудинг або кекс.

Касата або **сицилійська касата** – традиційна солодка страва з Палермо, Сицилія (Італія). Касата також може означати неаполітанський різновид морозива з льодяниками, сушеними фруктами та горіхами.

Сицилійська касата складається з круглого бісквіту, змоченого фруктовим соком або лікером, а також шарів рікоти, цукатів, і шоколадного або ванільного наповнювача. Верхній шар касати покривається марципанами, рожевими і зеленими пастельними льодяниками, а також іншими прикрасами. Або ж зверху касата покривається зацукрованими фруктами, а також скибочками цитрусових, характерних для Сицилії.

На відміну від традиційного круглої, іноді касату готують з прямокутною основою. При виготовленні касати шари рікоти можуть бути замінені на морозиво.

Дуже рідко касату готують як пиріг: вкриту з усіх боків рікотою і запечену в духовці. [3]

Каннолі (італ. cannoli – «трубочки») традиційний сицилійський десерт, який являє собою вафельну хрустку трубочку, наповнену начинкою з сиру маскарпоне, збитого сиру або рікотти з додаванням різних сиропів (найчастіше зі смаком ванілі або шоколаду), вина марсали або трояндової води. Довжина і ширина каннолі варіюється залежно від кулінарних традицій конкретного регіону і має розмір від невеликих (італ. cannulicchi) розміром з палець, до великих тістечок розміром з кулак, що випікаються в П'яна-дельї-Альбанези на південь від Палермо.

Каннолі є традиційними народними ласощами на Сицилії і у всій Південній Італії, подається як у звичайні дні, так і на різдвяний і новорічний стіл.

Каннолі дуже популярні в США, куди рецепт їх приготування потрапив напочатку XX століття разом з першими італійськими емігрантами.

Cannolo це зменшувальна форма слова конус або трубочка [4].

У фільмі «Хрещений батько» персонаж Пітер Клеменцо каже: «Облиш зброю. Візьми каннолі» («Leave the gun. Take the cannoli.»). Це одна з найбільш знаменитих цитат з фільму, яка сприяла популярності десерту у всьому світі.

У фільмі «Хрещений батько-3» персонаж Конні Корлеоне вбиває свого хрещеного батька дона Альтобелло за допомогою отруєних каннолі.

Піньйоло (італ. *Pignolo*) – традиційне різдвяне сицилійське печиво, котре популярне у Італії.

Піньйоло готують з мигдалевого тіста з додаванням кедрових горіхів. Після приготування печиво набуває світло-золотистий колір та м'яку консистенцію. Зовні це печиво дуже хрустке, а всередині м'яке, з ніжним мигдалевим смаком.

Печиво є дуже популярним святковим десертом в Італії, особливо на Різдво.

Один з найвідоміших десертів італійської кухні – **це сабайон**, збитий яєчний соус з вином і цукром. Загалом, сабайоном називають будь-які пінні десерти з алкоголем. Вони дуже популярні не тільки в Італії, але і в Латинській Америці. Цей рецепт також винайшли випадково, також у XVI сторіччі, і також на монастирській кухні, тільки цього разу не в Каталонії, а в П'ємонті. Якось в одному з монастирів готували яєчний десерт, чимось схожий на наш гоголь-моголь. З якоїсь причини, збити яйця з цукром достатньо пишно не вдалося, і монастирський кухар замислився: "Цей десерт не такий ідеальний, як зазвичай, а брат келар тільки вчора приніс чудове кіпрське вино. А чи не спробувати мені додати його? Може, з цього щось вийде?". Вийшло дійсно дуже непогано. Важко сказати, до чого подавали сабайон тоді, але зараз він чудово поєднується з фруктами або кексами

Lomovskih S.

ITALIAN DESSERTS IN CONTEMPORARY EUROPEAN CULTURE

The article considers and analyzes the place of Italian desserts in contemporary European culture. The main attention is paid to traditional Italian desserts, the history of their origin and development from the ancient to the present.

Key words: *desserts, Italy, traditions, food, recipe*

Джерела та література

1. Pomeroy, Robin (2007-12-12). Panettone makers want to keep Christmas cake Italian. Reuters. Процитовано 2008-12-06.
2. Capatti, Alberto and Montanari, Massimo. Italian Cuisine: a Cultural History – New York: Columbia University Press, 2003.
3. Dickie, John, Delizia! The Epic History of Italians and Their Food – New York, 2008
4. The Italian Academy of Cuisine (Accademia Italiana della Cucina). La Cucina: The Regional Cooking of Italy. – New York : Rizzoli, 2009. – ISBN 978-0-8478-3147-0. The longest and most extensive Italian cookbook with over 2000 recipes, including background information regarding each recipe.