

Пастьера — итальянский пасхальный пирог по рецепту сирены и древнегреческих богов

В этом году католическая Пасха совпадает с православной, поэтому мы решили поделиться с вами рецептом пастьеры — традиционного итальянского пасхального лакомства из Неаполя, а заодно и рассказать об удивительной легенде, связанной с этим блюдом.

Пастьеру (pastiera) итальянцы называют неаполитанским пасхальным тортом, но с точки зрения россиян, это, скорее, сладкий пирог с начинкой. Что любопытно, готовили пастьеру на Апеннинском полуострове задолго до того, как здесь вообще появилось и утвердилось христианство. Более того, по легенде рецепт торта изобрел даже не человек, а олимпийские боги, случилось же это с подачи сирены Парфенопы (Партенопы), так что изначально пастьера к Пасхе никакого отношения не имела.



ЛЕГЕНДА О ПАСТЬЕРЕ: СИРЕНЫ, БОГИ И ВЕСЕННИЕ ЯЗЫЧЕСКИЕ ПРАЗДНОВАНИЯ

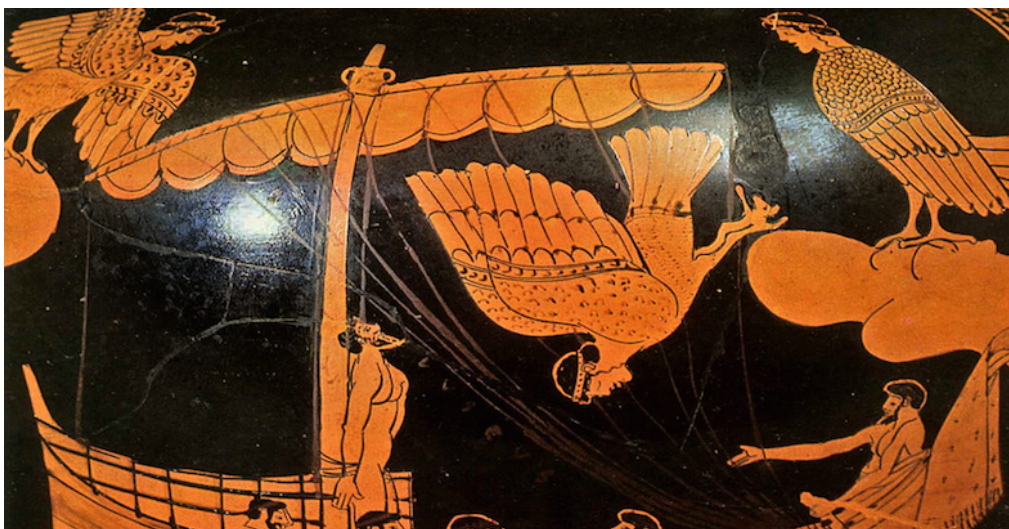
Если окажитесь в Неаполе, то знайте, что Парфенопа для местных жителей не просто одна из сирен, что пела на скалах, сводя с ума моряков. В древности ее почитали здесь почти, как богиню, более того, она и сегодня — один из символов Неаполя.



На фото: фонтан Парфенопы в Неаполе

Согласно мифологии, мать Парфенопы и ее сестер сирен была муза трагедии Мельпомена, а вот данные относительно отцовства сладкоголосых особ разнятся. По одной легенде,

им был могущественный речной бог Ахенон, по другой — морское божество Форкий, брат, а заодно и супруг злобной богини пучины Кето. Мельпомена по поводу отцовства своих дочерей хранила молчание, о возможности генетической экспертизы древнегреческие боги не ведали, но, так или иначе, от матери сирены унаследовали чарующий голос, а от неважно какого отца — злобный нрав. Внешность сирен, по мнению древних, тоже была, мягко скажем, не совсем такой, как мы привыкли думать, на ранних древнегреческих изображениях они выглядят, как птицы с человеческими головами, что и понятно — они же поют, а уже позже живописцы и скульпторы начали изображать их в образах очаровательных русалок, то есть девушек с рыбьими хвостами.



Изображение сирен в виде птиц в древнегреческой традиции

Поначалу у Парфенопы и ее сестер все было хорошо — она вместе со своими сестрами губила своим прекрасным пением моряков с проплывающих мимо кораблей, все знают, что моряки слышали дивное пение, теряли голову и бросались в море. Кстати, любопытно, что «приворот» по-итальянски будет **incantesimo**, восходит это слово к глаголу «cantare» (петь), то есть, фактически, оно означает «очарованный пением» и отсылает к тому самому мифу о сиренах. Тем не менее, сиренам было предсказано, что они погибнут после того, как их утес благополучно минуют мореплаватели. По одной легенде, произошло это после того, как мимо сирен проплыл корабль Одиссея, по другой — когда это же проделали аргонавты. Сирены скинули с себя перья, бросились в море и утопились (по другой версии — превратились в утесы), а вот тело Парфенопы выбросило на

берег, и возле ее могилы возник город Парфенопеей — это старое название Неаполя.



Картина Шарля Эдуара Бутибона «Сирены»

Но, такова самая распространенная версия легенды, а вот согласно неаполитанской традиции, Парфенопа вовсе не покончила с собой в бурных прибрежных водах, напротив, она по сей день обитает в заливе близ Неаполя, и в древности каждую весну жители города могли слышать ее чарующее пение. Однажды, услышав голос сирены, люди устремились на берег моря с дарами для прекрасной певицы. Несли дары семь самых красивых девушек из местных деревень, а в качестве подарков Парфенопе предназначались мука, рикотта, яйца, пшеница, лимоны, сладкий сироп из апельсиновых цветов, специи и сахар. Сирена приняла дары и сложила их у ног богов, а боги взяли и смешали дары таким образом, чтобы получился божественный **торт пастьера (pastiera)** — столь же сладкий, как пение сирены.



После завоевания Неаполя римлянами, город остался под местным самоуправлением. Его жители длительное время придерживались греческих обычаев, тут сохранялся греческий язык, деление на фратрии, греческие игры, а вот традиция преподносить богам в дар продукты питания стала частью культа Цереры — древнеримской богини урожая и плодородия. Таким образом, здесь отмечали приход весны, в том числе, Церере преподносили в дар и яйца — символ весеннего возрождения природы, и, по одной версии, именно из этого обычая христиане позаимствовали яйцо, как символ празднования Пасхи. Пастьера же стала праздничным лакомством.



«Вакх и Церера с нимфами и сатирами», Себастьян Бурдон

После принятия христианства пастьеру традиционно готовили в Неаполе накануне Пасхи — в Страстную пятницу или же субботу (иногда — в четверг), а усовершенствовали рецепт — монахи. Пирог из песочного теста с начинкой из рикотты и сваренных в молоке пшеничных зерен отличается тем, что имеет хрустящую корочку и мягкую сердцевину. Приготовить его дома совсем несложно, главное, раздобыть рикотту из овечьего молока и сироп из апельсиновых цветов (*acqua di fiori d'arancio*). Конечно, рикотту можно заменить жирным творогом, но тогда вкус пирога получится, само собой, совсем другим.

РЕЦЕПТ ПИРОГА ПАСТЬЕРА

Ингредиенты для теста:

- мука, 600 грамм
- сливочное масло, 300 грамм
- сахар, 300 грамм
- шесть яичных желтков
- одна щепотка соли

Ингредиенты для начинки:

- 600 грамм рикотты из овечьего молока
- 500 грамм сахара
- 6 куриных яиц
- 600 грамм отваренных цельных зерен пшеницы
- цедра четырех лимонов
- 4 мл апельсинового сахарного сиропа (из апельсиновых цветов)
- 1 грамм ванилина
- 200 грамм любых засахаренных фруктов/цукатов
- 30 грамм сливочного масла
- 400 мл молока

Готовим тесто. Разбиваем яйца и отделяем белки от желтков. Затем формируем из муки горку, добавляем в центр сахар (300 грамм), сливочное масло, щепотку соли и первый желток. Начинаем месить тесто, когда оно станет однородным, добавляем второй желток и снова месим. Повторяем процедуру до тех пор, пока все шесть желтков не станут частью теста. Когда тесто готово, формируем из него шар,

накрываем его полиэтиленовой пленкой и отправляем в холодильник на 30 минут.

Готовим начинку. Берем зерна пшеницы, промываем их и просушиваем. Очищаем лимоны от шкурок. Затем наливаем в кастрюлю молоко (400 мл) и добавляем внутрь зерна пшеницы, 30 грамм сливочного масла, лимонную цедру и чайную ложку сахара. Ставим кастрюлю на слабый огонь и готовим смесь 10-15 минут, постоянно помешивая. Когда смесь загустеет, убирем огонь и даем смеси остыть. Извлекаем из начинки цедру лимона, а саму смесь перекладываем в отдельную посуду. Добавляем внутрь 600 грамм рикотты и тщательно все перемешиваем. Следующий шаг — добавляем внутрь 500 грамм сахара и снова все перемешиваем.

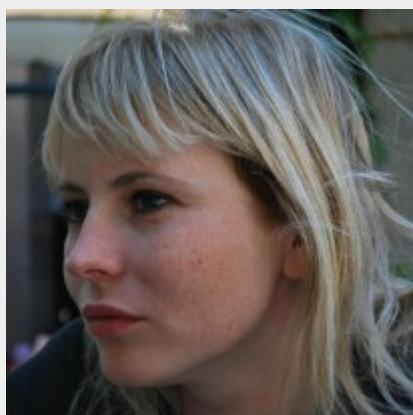
ПОШАГОВОЕ ВИДЕО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАСТЬЕРЫ

Теперь берем яйца (6 штук), разбиваем их в отдельной посуде и отделяем белки от желтков. Желтки отправляем к начинке, а белки взбиваем миксером в отдельной посуде до воздушного состояния. Теперь перемешиваем желтки с кремом, так, чтобы начинка стала относительно однородной, когда это произойдет, добавляем в начинку воздушные белки и еще раз все тщательно перемешиваем. Теперь добавляем внутрь 4 мл сиропа из цветов апельсина, и снова тщательно перемешиваем начинку. В финале добавьте в смесь цукаты и еще раз все перемешайте.

Собираем пирог. Теперь возьмите форму для выпечки пирога, смажьте ее дно и стенки небольшим количеством оливкового масла и посыпьте дно мукой, чтобы пирог не приставал к стенкам. Теперь на кондитерской бумаге раскатайте половину теста так, чтобы у вас получился полноценный корж. Выстелите его на дне и по бокам формы, а потом обрежьте края теста, выступающие за края формы, — пирог должен быть круглым. Внутри налейте нашу начинку. Оставшееся тесто нарежьте полосками и выложите на поверхности пирога крест на крест, а также выложите полоски теста по краям пастьеры.

Выпекаем пастьеру. Разогрейте духовку до 170 градусов и выпекайте пирог при этой температуре 50 минут. Затем

температуру духовки нужно уменьшить до 160 градусов, после этого оставьте пастьеру внутри еще на 15 минут. Пока пастьера находится в духовке, она может немного увеличиться в размерах. Не волнуйтесь, это нормально, когда пирог остынет, он опадет.



ЮЛИЯ МАЛКОВА - Юлия Малкова — основатель проекта trip-point.ru. В прошлом главный редактор интернет-проекта elle.ru и главный редактор сайта cosmo.ru. Рассказываю о путешествиях для собственного удовольствия и удовольствия читателей. Если вы являетесь представителем отелей, офиса по туризму, но мы не знакомы, со мной можно связаться по емейл: julia.malkova@gmail.com