

Рождественский обед итальянски: рецепты из региона Валле-д'Аоста

В Италии Рождество – главный праздник в году, но, если вы думаете, что его здесь отмечают столь же неистово, как Новый год в России, то спешу вас огорчить. Тут все в разы скромнее. Просто 25 декабря все собираются на большой семейный обед, который длится несколько часов, и обмениваются подарками.

Меню же рождественских обедов во многом зависит не столько от предпочтений той или иной семьи, сколько от региона, в котором его празднуют. Дело в том, что Италия – страна очень неоднородная, и гастрономические традиции южных областей или островов здесь разительно отличаются от тех, что господствуют в северном регионе Венето или в центральном Лацио. Сегодня я расскажу о рождественских блюдах маленькой автономной области **Валле-д'Аоста**, которые вы с легкостью можете сотворить дома в качестве достойной альтернативы стандартному новогоднему угощению.

КАРБОНАТ ИЗ ВАЛЛЕ-Д'АОСТА

Валле-д'Аоста граничит с Францией и Швейцарией, влияние соседей здесь очень сильно и по сей день, а угощения для рождественского стола напоминают не только блюда

французской и швейцарской, но и фламандской кухни. Взять, к примеру, **рождественский карбонат Валле-д'Аоста** – это кушанье родом как раз из Фландрии.



Оно совсем не похоже на стандартную ветчину: в данном случае под карбонадом подразумевается тушеная в красном вине говядина или телятина. К слову, вино – чисто итальянская находка, а на родине блюда, во Фландрии мясо готовили, как нетрудно догадаться, в пиве. Ну, а свое название «**карбонат**» (**carbonade**) кушанье получило из-за темно-красного цвета, которое мясо приобретает в процессе готовки. Он напоминает догорающий уголь, а это слово по-итальянски будет «**carbone**» (**карбоне**), так и возникло название «карбонат».

Ингредиенты:

1. Вырезка или косичка говядины или телятины — 800 г
2. Луковицы — 2 шт.
3. Сливочное масло — 70 г
4. Соль морская, крупная — 1 кг
5. Красное вино (сухое) — 500 мл

1. В старину для приготовления блюда использовалось соленое мясо, что хранилось в погребах. Сегодня же мясо солят непосредственно перед готовкой. Итак, берем глубокую кастрюлю и на ее дно щедро насыпаем соль, так, чтобы она закрывала всю поверхность. Сверху кладем наш кусок мяса и

засыпаем его солью уже сверху, при этом втирать соль в мясо не нужно. Теперь оставляем мясо на час при комнатной температуре. Руками его не трогаем.

2. По истечении часа достаем наше мясо, освобождаем его от соли и тщательно промываем, а просушиваем кусок с помощью чистого кухонного полотенца из хлопка. Теперь нарезаем мясо тонкими ломтиками, толщина каждого должна быть буквально пара сантиметров.

3. Очищаем лук и нарезаем луковицы кольцами. Отправляем сливочное масло (70 г) в глубокую кастрюлю и ждем, когда оно полностью расплавится, а затем добавляем в кастрюлю лук и в течение нескольких минут обжариваем его. Как только лук приобретет золотистый свет, добавьте в кастрюлю нарезанное мясо и в течение пяти минут обжаривайте кусочки говядины или телятины с разных сторон.

4. Теперь добавьте в кастрюлю вино (500 мл), накройте кастрюлю крышкой и оставьте мясо на слабом огне примерно на час. Через час вино должно напоминать по консистенции густой соус, если же этого не произойдет, то просто немного усильте огонь и уберите крышку, чтобы вино испарилось. Подавать блюдо на стол стоит с картофельным пюре! Вкусно так, что пальчики оближешь!

ЯБЛОЧНЫЕ КРОСТИНИ С МЕДОМ И СЫРОМ БРИ

Помните, в фильме «О чем говорят мужчины» «Квартет И» шутил, что «гренка не может стоить 8 евро, а крутон может»? Так вот, рождественские кростини из Валле-д'Аоста – это как раз те самые крутоны, потому что рецепт праздничной закуски жители этого региона Италии переняли у французов, а затем немного усовершенствовали его на собственный вкус. И, надо признаться, результат «кулинарной дружбы народов» получился отличным, ведь *crostini alle mele* – вкусны до неприличия, и они вполне могут заменить на новогоднем столе стандартные бутерброды.

Ингредиенты:

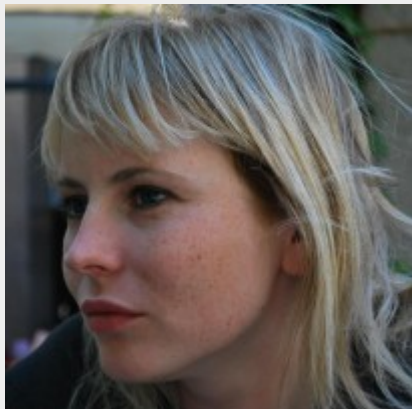
1. батон белого хлеба
2. сыр бри

3. яблоки
4. сливочное масло
5. цветочный жидкий мед
6. лимонный сок

Все элементарно, Ватсон. Берем багет и нарезаем его на кусочки, как в случае со стандартным бутербродом. Затем наносим на хлеб очень тонкий, что называется, чисто символический слой сливочного масла, и выкладываем кусочки на покрытый пергаментной бумагой противень. Теперь берем бри и поступаем с сыром точно также – режем на кусочки среднего размера, словно делаем бутерброд. Кладем сыр поверх хлеба. Затем нарезаем тонкими ломтиками яблоки, как если бы вы решили их засушить, а после разрезаем каждый ломтик на две половинки. Аккуратно водружаем их поверх сыра.



Теперь отправляем наши кростини в духовку и включаем ее на 180 градусов. Хлеб должен оставаться внутри до тех пор, пока бри не начнет таять. После этого достаем кростини, сбрызгиваем каждый лимонным соком (совсем чуть-чуть, просто, чтобы яблоки не потемнели), а сверху словно художники наносим мед. Рождественская закуска во франко-итальянском стиле готова, при желании поверх яблок можно выложить и измельченный грецкий орех.



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