



В ПАМЯТЬ О МУЧЕНИЦЕ

в самой Катании и других городах Сицилии до сих пор выпекают пирожные в форме женской груди

«Полазить» в Ачиреале можно еще и по нескольким заброшенным лестницам, ведущим с высокого берега к воде. Но стоит соблюдать осторожность — склоны очень круты, а перила достаточно шатки. Один из таких приключенческих спусков начинается от заветной калитки на Via Pianetto — узенькой улочке, ведущей вниз, в сторону моря, с правой стороны от гостиницы Aloha d'Oro. Название этого маленького уютного отеля напомним волшебное заклинание, открывающее все двери, которое так часто и с толком использовали друзья Гарри Поттера.

Самые знаменитые песчаные пляжи Сицилии — в Сан-Вито-Ло-Капо. Чтобы ощутить приятный горячий песок под ногами и выстроить из песка замок своей мечты, сюда приезжают не только со всей Сицилии, но и со всей Европы. Приезжают преимущественно с детьми: пляжи Сан-Вито очень пологие, и пространства для детского баловства на мелководье тут предостаточно. Любителям снорклинга, впрочем, тут высматривать нечего. Разве что остов лодки, который, видимо, кто-то из местной мафии для оживления продаж масок и трубок у местных пляжных торговцев затопил метрах в пятидесяти от берега, напротив гостиницы La Riviera. Под водой старый каркас стал центром притяжения для колонии мелких рыбок, но центром снорклинга он Сан-Вито не сделал.

От Сан-Вито нетрудно добраться до Трапани, а оттуда — на один из Эгадских островов, которые также известны своими песчаными пляжами. Наиболее облюбованный семейными группами — Фавиньяна, красивый остров, известный своими традиционными артелями по добыче тунца и туфовыми выработками. Остров состоит из равнинной части с пляжами и холма с живописной средневековой крепостью, тоже норманнской. Из пляжей более других

знаменит Лидо-Бурано — может быть, благодаря своему почти венецианскому имени. Как и в Сан-Вито, здесь идеальное место для детских игр на воде, но подводный ландшафт на Фавиньяне уже интереснее. Участки песчаного дна чередуются с зарослями водорослей и утесами, а среди морских обитателей любопытны несколько видов причудливых рыб, медуз и креветок.

От Трапани до Фавиньяны и других островов ходят прогулочные кораблики и скоростные катера на подводных крыльях. Прогулка на первом — традиционном — виде водного транспорта займет около часа и будет особенно приятна, если провести это время на открытой палубе.

Достоин посещения и природный парк Зингаро. Здесь расположены еще три живописных маленьких пляжа, соединенных неопасными горными тропами. Помимо купания интерес в Зингаро представляют Музей тунца, где показан старинный (существующий с финикийских времен!) способ ловли этой гигантской деликатесной рыбы, и доисторическая пещера.

Если Италия вообще для всего мира страна «сладкой жизни», то Сицилия — рай для маленьких сладкоежек. Экономическая отсталость южной части Италии в XX веке не способствовала широкому распространению сицилийских десертов, но для посвященных dolci siciliani — синоним счастья и радости.

В старые добрые времена все праздники носили религиозный характер, а сладости готовили по праздникам, поэтому названия многих сицилийских десертов имеют религиозный смысл. Впрочем, сегодня некоторые из них приобретают какой-то сюрреалистический смысл.

Одно из самых популярных сицилийских пирожных называется «Грудь Святой Агаты». Святая Агата — покровительница Катании. Житие ее рассказывает, что, про-



никшись христианским учением, она отвергла ухаживания римского префекта, за что была зверским образом казнена — ей отрезали груди. И вот в память о мученице в самой Катании и других городах Сицилии до сих пор выпекают пирожные в форме женской груди. Причем до сравнительно недавнего времени главными производителями популярного лакомства были католические монастыри.

Кассата сичилиана — может быть, самый знаменитый сицилийский десерт — традиционно готовилась к празднику Пасхи, и по сути своей она напоминает творожную пасху. Только готовится она не из творога, а из сицилийского его подобия — сыра рикотта. Кассата эволюционировала за счет добавления в рецепт марципана, шоколада и фруктов, и теперь она подается в ресторанах и кафетериях не только по праздникам.

Канноли — трубочка из хрустящего теста, наполненная кремом или рикоттой, — еще с дохристианских времен считалась символом мужской силы и плодородия. Канноли готовили к сезону свадеб, который начинался в день весеннего равноденствия. Сицилия за свою долгую историю несколько раз меняла религию, но оставалась верной канноли.

Миндаль — главное сицилийское лакомство, «миндальное молоко» (latte di mandorle) — один из основных напитков

для утоления жажды, а миндальные марципаны pasta reale — сицилийский королевский десерт. Это очень сладкие и твердые марципаны, ручной работы, которым искусные кондитеры придают форму фруктов, овощей, кактусов и даже морепродуктов, расписывая их так искусно, что сквозь стекло витрины вы их не отличите от настоящих. Дети обожают набирать сладкие «подделки» в багаж, чтобы, возвратившись домой, разыгрывать друзей или просто дарить их в качестве сувениров.

И еще об одном удивительном сладком десерте стоит упомянуть. Это граните — «фруктовый снег», который едва ли придется попробовать где-то еще. Секрет в том, чтобы добиться нужной консистенции и использовать только свежие (а значит — сезонные) фрукты. В качестве вкусовых наполнителей выступают малина, клубника, лимон, фисташки, миндаль, шоколад или что-то другое. Во времена, когда холодильников не было, снег каждое утро на повозках, запряженных волами, возили с северного склона Этны. Теперь, когда холодильников много, с холодом проблем не возникает, но снег в составе граните все чаще заменяют на лед... Туристы все стерпят, а преданные своему любимому лакомству сицилийцы знают, в каких кафе Таормины, Катании или Ачиреале подадут настоящий сицилийский завтрак — кофе, граните и сдобную булку бриошь.