

## Il tiramisù`

Quello italiano, quello vero!

Poco tempo per realizzarlo, **non ha bisogno di cottura** e si prepara con: **uova**, zucchero, caffè` amaro, **biscotti savoiardi**, **mascarpone**, cacao amaro. Iniziamo la preparazione separando **gli albumi dai tuorli**. Lavorate 5 tuorli insieme allo zucchero, sbattete energicamente fino ad ottenere una crema spumosa e soffice. Montate ora gli albumi a neve. A questo punto riprendete la crema e aggiungete il mascarpone e lavorate fino a quando il composto non diventa uniforme. Per un tocco di colore in piu` aggiungete del cacao e per esaltare l`olfatto unite anche la cannella e mescolate. Aggiungete **gli albumi montati** e con la frusta amalgamate tutto **delicatamente**. Prendete un contenitore e sporcate il fondo con un po` di crema. Inzuppate velocemente i savoiardi nel caffè` amaro e iniziamo con il primo strato di biscotti e uno di crema. Continuate cosi` fino a raggiungere il bordo del contenitore.

Completate l`ultimo strato con una cascata di **cacao amaro in polvere**. Riponetelo per un mezz`ora in freez e poi nel frigo fino al momento di servirlo. Bastera` un cucchiaino della vostra porzione per scoprire la grande semplicita` della pasticceria italiana.

Volete fare un **tiramisù`** diverso – allora facciamo un passo indietro. Dopo aver aggiunto le chiare montate **aggiungete della frutta** sciropata a pezzetti, amalgamate, prendete un contenitore e anche questa volta sporcate il fondo con un po` di crema. Iniziate con gli strati, bagnando i savoiardi nello sciroppo, mettete la crema e continuate fino a raggiungere il bordo del contenitore. Anche questa volta completate l`ultimo strato con tanto **cacao amaro in polvere**. Riponetelo per un mezz`ora in freez e poi in frigo fino al momento di servirlo. In un cucchiaino semplicita` e fantasia!

## Тирамису

Именно итальянское, самое настоящее!

Мало времени, чтобы его сделать, не требует выпечки и готовится из: яиц, сахара, кофе, печенья савоярди, маскарпоне, горького какао.

Начинаем приготовление, отделяя белки от желтков. Вымешайте 5 желтков вместе с сахаром, взбивайте энергично, пока не получите пенистый и рыхлый крем. Взбейте теперь белки в снежную пену. Теперь снова возьмите крем, добавьте маскарпоне и вымешивайте до тех пор, пока смесь не станет однородной. Для лучшего цвета добавьте какао, а чтобы раздражить обоняние, добавьте корицы и перемешайте. Добавьте взбитые белки и аккуратно смешайте все венчиком. Возьмите миску и смажьте дно небольшим количеством крема. Быстро окунайте савоярди в кофе - и начинаем, выкладывая первый слой печенья и слой крема. Продолжайте таким же образом, пока не дойдете до верхней границы миски. Закончите верхний слой, посыпав его порошком горького какао. Поставьте на полчаса в морозилку, а затем в холодильник вплоть до момента подачи на стол. Хватит всего одной ложечки вашей порции, чтобы открыть гениальную простоту итальянской кухни.

Хотите сделать другой тирамису – тогда сделаем шаг назад. После того, как вы добавили взбитые белки, добавьте фрукты в сиропе, порезанные на кусочки, перемешайте, возьмите миску и на этот раз также смажьте дно небольшим количеством крема. Начинайте со слоев, смачивая савоярди в сиропе, кладите крем и продолжайте таким образом, пока не дойдете до верхней границы миски. Также и в этот раз завершите верхний слой, посыпав его большим количеством горького какао. Поставьте на полчаса в морозилку и потом в холодильник вплоть до момента подачи на стол. В

одной ложечке – простота и фантазия!

## **non ha bisogno di cottura**

---

Фразы «мне нужно», «нам нужно» переводятся на итальянский язык с помощью конструкции **avere bisogno di...** После этой конструкции может стоять как глагол (в инфинитиве) так и существительное:

No bisogno di te – Ты нужна мне. (Ты нужен мне).

Abbiamo bisogno di molte cose – Нам много чего нужно.

Marco ha bisogno di finire questo lavoro – Марко нужно закончить эту работу.

**Не путайте!** Для перевода безличных «предложений-лозунгов» типа «нужно работать», «нужно учиться» используется безличный оборот *bisogna fare*:

*bisogna lavorare, bisogna studiare.*

## **gli albumi dai tuorli**

---

Для обозначения яичного белка в итальянском языке существуют сразу три слова! Это, собственно говоря, albume, а также bianco dell'uovo и chiaro dell'uovo. Слово «Chiaro» в этом значении встретится в рецепте чуть позже.

Для обозначения яичного желтка в итальянском языке существуют два слова! Помимо слова tuorlo, говорят также rosso dell'uovo.

## uova

---

В итальянском языке имеется небольшая группа существительных, которые сохранили латинское окончание множественного числа -a. Эти существительные в единственном числе оканчиваются на -o и относятся к мужскому роду, во множественном числе они получают окончание -a и относятся к женскому роду:

un dito – палец le dita - пальцы, L'uovo - le uova - яйцо - яйца, Il paio - le paia - пара - пары, Il riso - le risa - смех – смешки

Очень много таких исключений находится на "теле человека". Например:

**Il braccio (рука до запястья) – le braccia (руки).**

**il ciglio - le ciglia (ресницы)**

**il ginocchio - le ginocchia (колени)**

**il labbro - le labbra (губы)**

Часть существительных, относящихся к указанной группе, могут иметь две формы множественного числа: форму на -a и форму на -i. Различие в форме ведет, как правило к различию в значении:

il muro - стена

i muri - стены

le mura – городские стены

## **delicatamente**

---

**В итальянском языке** есть большая группа наречий (наречия образа действия), которые образуются от прилагательных женского рода с помощью суффикса **-mente**:

raramente (rara + -mente) - редко; stranamente - странно, странным образом, chiaramente - ясно, понятно.

Внимание! Наречия, образованные от прилагательных с основой, оканчивающейся на согласные **l, r**, теряют конечный гласный **-e**:

facilmente (facile + -mente) - легко;

difficilmente (difficile) - трудно,

regolarmente (regolare) - регулярно;

**Исключения:** benevolmente (benevolo); leggermente (leggero); violentemente (violento);

Суффикс **-mente** является одним из наиболее продуктивных в образовании наречий официально-бюрократического стиля (presumibilmente, estremamente, certamente, naturalmente):

**aggiungete della frutta**

Частичный артикль образуется путем сочетания предлога di с определенным артиклем:

<b>Articolo determinativo</b>	<b>La birra</b>	<b>Il pane</b>	<b>Lo zucchero</b>	<b>L`acqua</b>	<b>Le melanzane</b>	<b>I pomodori</b>	<b>Gli spaghetti</b>
<b>DI+articolo</b>	<b>Della birra</b>	<b>Del pane</b>	<b>Dello zucchero</b>	<b>Dell`acqua</b>	<b>Delle melanzane</b>	<b>Dei pomodori</b>	<b>Degli spaghetti</b>

Частичный артикль употребляется только перед так называемыми неисчисляемыми существительными (хлеб, сахар, мясо, железо и т.п.). Взятые в общем значении, они употребляются с определенным артиклем:

**Ecco il pane** - Вот хлеб.

Но когда речь идет о какой-либо части данного вещества, существительное употребляется с частичным артиклем:

**Maria deve comprare del pane** - Марии надо купить хлеба

По-русски частичность выражается родительным падежом:

Я покупаю хлеб, а не сахар. - **Compro il pane, e non lo zucchero.**

Мне нужно купить хлеба и сахара. - **Devo comprare del pane e dello zucchero.**

## casao amaro in polvere

---

Предлог IN

1) Выражает направление движения, местонахождение (в частности, с названиями стран, континентов, областей и т.п.):

andare in (ехать в)  
in Italia (in Russia, in Lituània, in USA)  
abitare in (жить в)

Но:

Nell'Alta Italia, nella Russia antica

**Ho:** in Africa Orientale, al Medio Oriente.

С предлогом in articolo generico (общевидового значения) опускается:

andare in  
in città (in campagna, in piscina, in biblioteca)  
essere in

Lavorare in fabbrica, in ufficio; restare in camera, in città;

Но:

andare a scuola (a casa, a teatro, al cinema, al concerto);

2) Временные значения:

a) период времени:

**in estate (d'estate)** - летом;

in inverno, in ottobre, nei giorni feriali;

b) отрезок времени:

**in due ore** - за два часа, в течение двух часов;

**in 5 giorni** - за пять дней);

3) Материал изделия (наряду с **di**):

**una statua in bronzo** - статуя в бронзе,

**un monumento in marmo** - памятник, выполненный в мраморе;

4) В функции причастия настоящего времени:

**treno in partenza** - отправляющийся поезд;

**giardino in fiore** - цветущий сад;

5) Входит в наречные словосочетания:

a) образа действия:

**in silenzio** - тихо, молча;

**in fretta** - быстро, спешно, в спешке;

**in ginocchio** - на коленях,

**in piedi** - стоя, на ногах,

b) временная характеристика:

in anticipo, in ritardo;

c) средства передвижения:

in macchina, in auto, in barca и т.д.;



6) В составе устойчивых глагольных словосочетаний:

mettere in moto (in esercizio, in pratica);

7) В составе сложных предложных оборотов: in fondo a, in mezzo a; in conformità a. Например:

**L'ufficio è in fondo al corridoio.** - Контора - в конце коридора;

**in mezzo al mare** - посреди моря,

8) В имплицитных конструкциях:

**Nel parlare (=mentre parlava)** - во время разговора;

**nel dormire (=quando, mentre dormiva)** - во время сна;

## gli albumi montati

---

### Participio passato

Participio passato

(-ato)            (-uto)            (-ito)

volato (volare) scaduto (scadere) partito (partire)

Некоторые глаголы образуют Participio passato не по общей схеме:

dare - dato;

dire - detto;

essere - stato;

fare - fatto;

leggere - letto;

morire - morto;

nascere - nato;

piangere - pianto;

prendere - preso;

ridere - riso;

rimanere - rimasto;

rispondere - risposto;

scrivere - scritto;

Participio passato широко употребляется в качестве глагольной формы, передавая не только временные значения (одновременности и предшествования), но и ряд других признаков (активность, пассивность):

il treno arrivato - прибывший поезд;

la nave partita - отплывший корабль;

un problema risolto recentemente - недавно решенная проблема;

un libro letto - прочитанная книга;

un problema esaminato oggi - исследованная сегодня проблема.

**il mio biglietto scaduto – просроченный билет**

Participio passato используется при образовании сложных форм времени глагола (Passato prossimo, Futuro anteriore, Trapassato и др.), пассива, сложных форм Infinito и Gerundio;

Participio passato легко субстантивируется, превращаясь в полноправные существительные:

il malato (больной); l'addetto (атташе); il detto {сказанное, поговорка};



## **tiramisu`**

---

В буквальном переводе название «тирамису» означает «тяги (поднимай) меня вверх». (tirare – тянуть, тащить, su` - вверх, наверх). Все точно, ведь сочетание кофе, шоколада и жирных сливок дает мгновенный прилив сил и поднимает настроение!

## **biscotti savoiardi, mascarpone**

---

Маскарпоне (итал. Mascarpone) — мягкий итальянский сливочный сыр из сливок коров или буйволиц. Происходит из региона Ломбардия. Считается, что впервые этот сыр стали делать в области между городками Лоди и Аббиатеграcco к юго-западу от Милана в конце XVI — начале XVII столетий.

При производстве маскарпоне сливки подогревают до 75-90°С и добавляют лимонный сок или белый винный уксус, чтобы начался процесс свертывания.

Маскарпоне содержит в сухом остатке более 50 % жира, имеет кремообразную консистенцию, поэтому идеально подходит для десертов. Наиболее известный десерт, приготавливаемый на основе маскарпоне — тирамису. Также иногда сыр используется вместо масла для бутербродов.

Савоярди (savoiardì) — сухое пористое печенье, из-за своей продолговатой формы иногда называемое также «дамские пальчики».