

Фуа-гра

СЛАЙД-ФИЛЬМ



Разработчик:
Энбрехт Г.В.,
Преподаватель ГБОУ СПО «БПТ»

Что такое «Фуа-ГРА»?

Фуа-гра́ (фр. *foie gras* — «жирная печень») — специальным образом приготовленная печень откормленного гуся или утки.

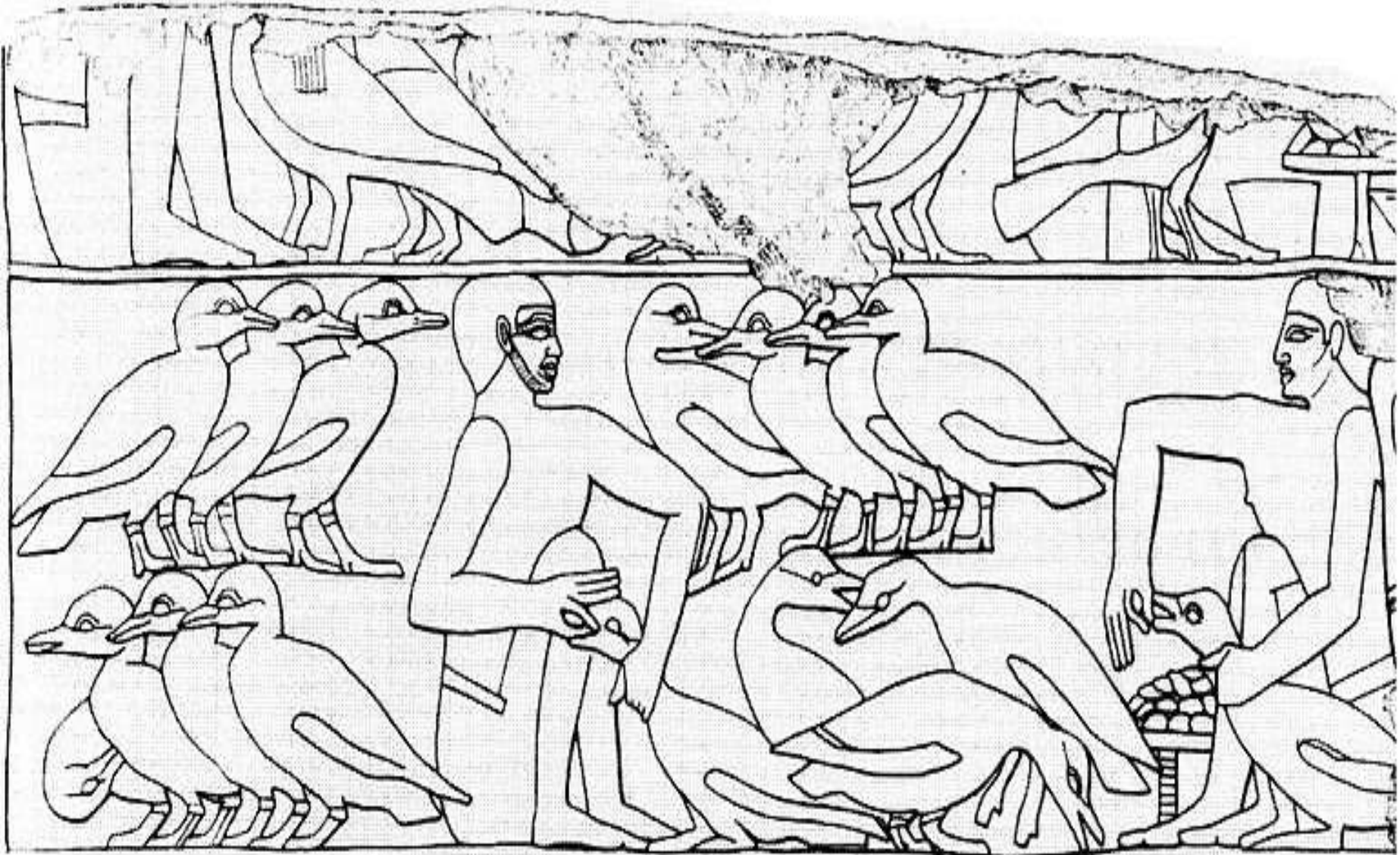
Слово несклоняемое и — официально — среднего рода, но в реальной российской жизни и данной статье есть тенденция склонять его в женском роде.

Представляет собой паштет, сделанный из печени утки или гуся, которых специальным образом заранее откармливали. Фуа-гра является популярным и известным деликатесом французской кухни. Его аромат описывается как богатый, маслянистый и тонкий, в отличие от паштета из печени обычного гуся или утки. Фуа-гра подается целиком, из него готовятся муссы, или же он может служить дополнением к какому-либо другому блюду, например, стейку. Французский закон гласит, что «Фуа-гра относится к охраняемому культурному и гастрономическому наследию Франции».

Немного истории

- История этого экзотического блюда достаточно длинна и интересна. На самом деле деликатес имеет вполне египетские корни.
- **Древние египтяне вообще отличались особой смышленостью и наблюдательностью — они-то уже почти 5 тысяч лет назад и заметили, что в конце зимы гуси, готовящиеся к полету на родину, хорошенечко отъедаются и накапливают в области печени нежнейший и вкуснейший жирок.**
- Приверженность к лакомству из гусиной печени у египтян перенял следующий передовой народ — римляне, одна из легенд которых даже гласит, что гуси спасли Рим от пожара.
- Однако, основной, главный секрет в том, что печень далеко не каждого гуся подойдет для приготовления фуа-гра по всем правилам.
- Важно, чтобы гусь еще и был правильным образом откормленным - причем исключительно правильной едой!
- Существует две версии, из чего должен состоять рацион питания птицы, печень которого должна стать коронным блюдом на столе.
- **По одной версии гуся необходимо откармливать инжиром и ячменной мукой, а по другой версии — грецкими орехами и мукой.**

Египетская фреска с изображением принудительного откорма гусей



Объём мирового производства

- Во Франции массовое промышленное производство фуа-гра началось в 1980-х годах благодаря развитию сети дистрибуции и появлению множества гипермаркетов, обеспечивших высокий объём продаж. Промышленные предприятия поставили на поток производство фуа-гра, чем способствовали массовости потребления, но при этом существенно снизили качество этого деликатеса.
- В 2012 году объём мирового производства сырой фуа-гра (фр. *foie gras cru*) составил 26 800 тонн (в 2011 году — 27 116 тонн), из которого 96 % пришлось на печень уток. Ведущей страной-производителем фуа-гра стала Франция, где в 2012 году было получено 19190 тонн фуа-гра, второй страной по объёму производства стала Болгария (2800 тонн в 2012 году), третьей — Венгрия (2570 тонн в 2012 году), четвёртой — Испания (800 тонн в 2012 году) и замыкает пятёрку Китай с незначительным объёмом.
- Примечательно, что в 2012 году 140 тонн фуа-гра было получено предприятиями Украины.

Принудительное кормление птицы

- Исторически фуа-гра изготавливалась из печени перекормленных гусей, но на данный момент гуси составляют несколько процентов от откармливаемой на фуа-гра птицы. В основном откармливаются утки, в том числе специально выведенные гибриды муларды.
- Откорм выращиваемой на фуа-гра птицы делится на три этапа. Первые четыре недели жизни птенцов кормят естественным способом, стремясь на этом этапе только к обеспечению достаточно быстрого роста. В последующие четыре недели их запирают в клетках, чтобы ограничить передвижение, и дают пищу, богатую белком и крахмалом (такая диета специально разработана, чтобы животное росло быстрее нормы). Затем, после того как птенцы достигают возраста 8-10 недель, начинается стадия насильственного кормления (гаваж, фр. *gavage*), — прямое проталкивание пищи в горло с помощью шнека в кормящей трубке (длина трубки 12,5 сантиметров). Каждый день в глотку птицы сбрасывается до 1,8 килограмма зерна (десятикратное количество от нормы) и жира в течение 12-21 дней.

- В небольших французских хозяйствах утят выводят в инкубаторах, первые 3-5 недель после рождения их содержат в помещениях, выстланных соломой, а затем выпускают поpastись на траву. Когда птицы достигают возраста 12-13 недель и веса не менее 1 кг, начинается гаваж, который продолжается 14-18 дней. Птицу 3 раза в день обильно кормят кукурузой, на этом выращивание заканчивается. В деревенском варианте убой, разделка и обработка печени происходят прямо на месте кормления уток. У ремесленных производителей, которые сами и выращивают птиц, и готовят печень, цены значительно выше, чем у индустриальных, но и вкус фермерской продукции считается более изысканным.
- Печень откармливаемых птиц может вырасти до размера в 10 раз превышающего нормальный.

Технология откорма птицы. Гаваж



Гаваж



Возможная польза для здоровья

- В регионе Жер (Le Gers), на Верхней Гаронне и прилегающих департаментах, где высоко потребление утиного жира, фуа-гра и утиной тушенки (confit), уровень смертности от сердечно-сосудистых заболеваний один из самых низких во Франции, а средняя продолжительность жизни одна из самых высоких. (*«Рено де Лоржериль»*, 1994, *«Диета для здоровья»* — Renaud, de Lorgeril, 1994, In *«Le Regime sante» de Serge Renaud chez Odile Jacob*)
- Этот феномен американские исследователи и доктор медицинских наук Серж Рено, специалист по данному вопросу, окрестили французским парадоксом.
- Фуа-гра богата ненасыщенными жирными кислотами. Их потребление рекомендовано для повседневного питания, так как они снижают уровень «плохого» холестерина в крови. Возможно, данное качество фуа-гра является одним из факторов, способствующих исключительному долгожительству населения юго-запада Франции.

Кулинарная обработка

- С точки зрения кулинарной обработки фуа-гра бывает трёх видов:
- **Cru** (сырая) — является основой для приготовления кулинарных блюд с фуа-гра, позволяя поварам получить самые разнообразные сочетания вкусов, сохраняя при этом пищевую ценность продукта. Именно сырую фуа-гра можно использовать для консервирования; в сыром виде она не хранится долго. Во Франции сырую фуа-гра можно найти на многочисленных *специализированных рынках*, которыми изобилует южная часть страны, а также у производителей гусиной или утиной фуа-гра.
- **Mi cuit** (полуготовая) — полуприготовленная фуа-гра пастеризовалась достаточное время при температуре не ниже 100°C и продается, как правило, в глиняных мисках (терринах) или стеклянных банках. Полуготовая фуа-гра хранится в холодильнике несколько месяцев, при этом она остаётся кремообразной и сохраняет все ароматы свежей печени.
- **Cuit** (консервированная) — также называется «обычная фуа-гра»; она получена путём стерилизации в автоклаве (посуда с плотно закрывающейся крышкой) при температуре выше 100 °С. Как правило, на полках торговых предприятий встречается именно эта форма фуа-гра. Её можно хранить в сухом прохладном месте в течение нескольких лет.

Пример *цельной фуа-гра* (перед приготовлением в террине)



Полуприготовленная фуа-гра в форме колбасы



Употребление в пищу

- Традиционно фуа-гра употребляется в пищу в холодном виде и подаётся первым блюдом после закуски, чаще всего в ходе праздничного застолья (например, в Сочельник или в новогоднюю ночь). Также популярны горячие блюда, где фуа-гра используется сама по себе (например, поджаренные на сковороде эскалопы фуа-гра) или как составной компонент более изысканного блюда (например, медальоны Россини (торнедос)).
- Чаще всего фуа-гра дополняется белым десертным вином, традиционно используются Сотерн или Монбазийяк. Однако иногда, особенно на юго-западе Франции, фуа-гра сопровождается красным вином с высоким содержанием танинов, например, Мадиран или Бордо.

Поджаренные эскалопы фуа-гра





Инжир, начинённый фуа-гра



**Сотерн, как
классическое
дополнение к
фуа-гра**

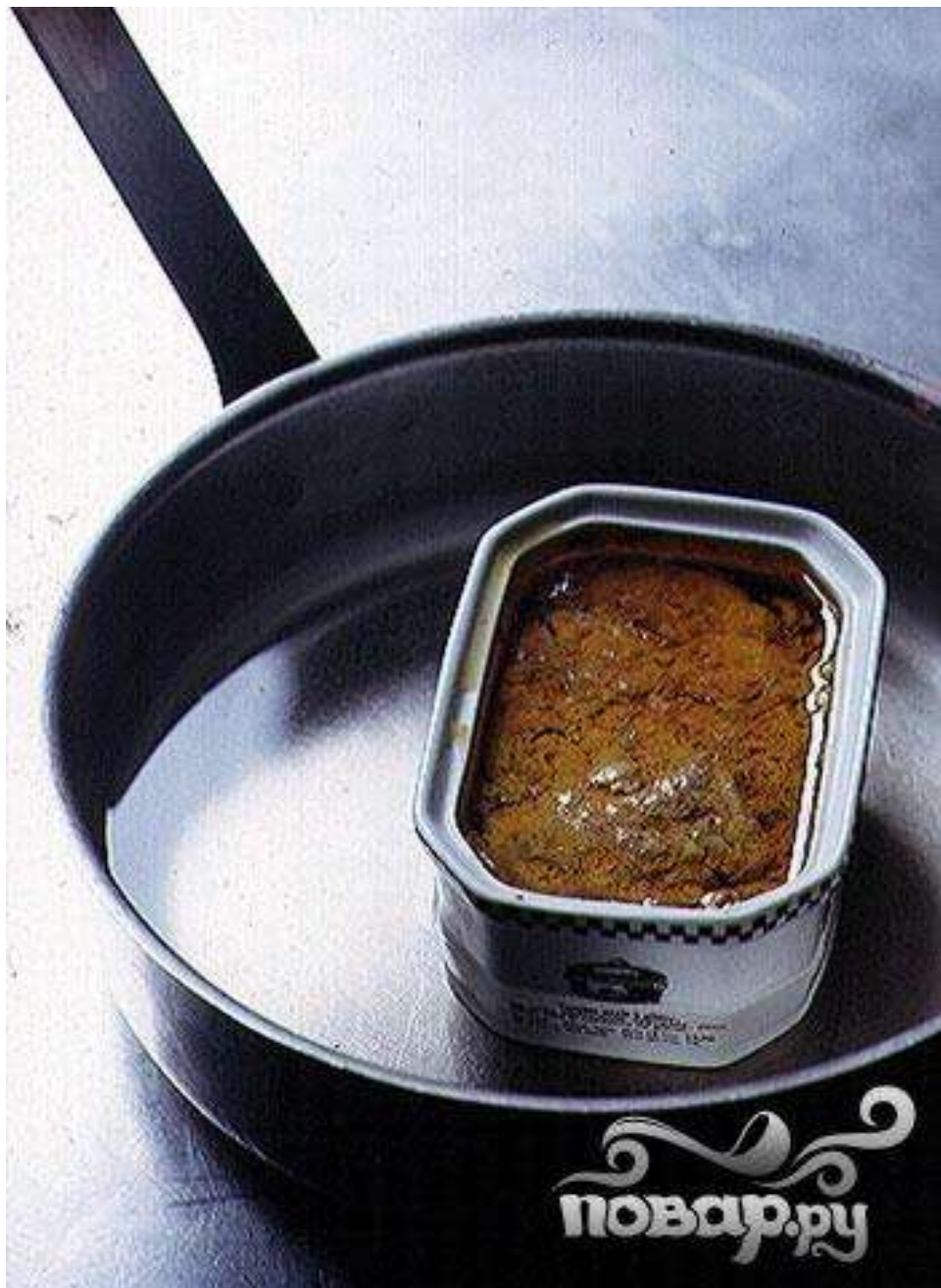
Самый простой способ приготовления "Фуа-гра"



1. Очистить и подготовить утиную печень. Замочить на ночь в ледяной воде.



2. На следующий день разрезать печень на кусочки, поместить в миску и добавить вино. Приправить солью и перцем и мариновать 2 часа.



3. Разогреть духовку до 95 градусов. Достать печень из маринада и выложить в форму или горшок, оставив немного пространства сверху. Поместить форму в глубокую сковороду, заполненную горячей водой. Готовить в духовке, пока температура внутри фуа-гра не достигнет 46 градусов (около 30 минут). Слить жир и отложить в сторону. Этот жир является очень ценным для сохранения вкусовых свойств паштета. Охладить паштет.



4. Отрезать кусочек картона, чтобы он поместился в верхнюю часть формы, и завернуть его в полиэтиленовую пленку. Аккуратно выложить картон поверх фуа-гра, слегка прижать и оставить на 1 час. Убрать картон, накрыть форму крышкой и поставить в холодильник на 1-2 дня. Перед подачей поместить форму в миску с теплой водой на 30 секунд и, работая ножом по краям, перевернуть паштет на тарелку. Тонко нарезать паштет (французы по желанию подают с трюфелями). Если залить печень растопленным жиром, она будет храниться в холодильнике 1 неделю.

Для справки: во Франции в супермаркетах деликатесов 1 кг готового фуа-гра стоит от 70 до 500 долларов США, а в ресторанах цена одной малюсенькой порции составляет от 25 евро за блюдо.

