

Тоуа-гра

не только для гурманов

Владимир Баканов,
Илья Лазерсон, Сергей Синельников



Пища богов

— *Пища богов* —

ВЛАДИМИР БАКАНОВ,
ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН, СЕРГЕЙ СИНЕЛЬНИКОВ

Тоуа-гра

НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ГУРМАНОВ



Москва — Санкт-Петербург
ЦЕНТРОЛИГРАФ
МиМ-Дельта

УДК 641.5
ББК 36.997
Б19

Охраняется Законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Оформление художника
И.А. Озерова

Фотографии В.В. Баканова, М.Ю. Филипповой,
С.М. Синельникова

Часть блюд приготовлена в ресторане «Рецептория»

Баканов В.В.

Б19 Фуа-гра не только для гурманов / В.В. Баканов,
И.И. Лазерсон, С.М. Синельников. — М.: Центрполи-
граф, 2009. — 127, [1] с. — (Пища богов).

ISBN 978-5-9524-3986-3

Сегодня фуа-гра наряду с черной икрой и трюфелями прочно удерживается на самой вершине гастрономического олимпа. Наша книга поможет вам разобраться, что же это за загадочный продукт, о котором говорит вся планета. Фуа-гра обожали французские короли и русские императоры, и наконец пришел ваш черед насладиться ее удивительным вкусом!

Вы сами с легкостью сможете приготовить уникальные блюда из фуа-гра, ведь теперь ее можно купить в любом супермаркете. Предлагаем вашему вниманию оригинальные и простые в исполнении рецепты. Мы научим вас, как сервировать уже готовый кулинарный шедевр, и подскажем, какое вино тонко подчеркнет его вкус. Авторские советы помогут новичкам избежать ошибок и будут полезны профессиональным поварам.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-9524-3986-3

© В.В. Баканов, И.И. Лазерсон,
С.М. Синельников, 2009
© ООО «МиМ-Дельта», 2009
© Художественное оформление,
ЗАО «Центрполиграф», 2009

КАК РОДИЛАСЬ ИДЕЯ НАПИСАНИЯ ЭТОЙ КНИГИ

На дворе стоял 1997 год. Мне позвонила одна знакомая из Москвы, и у нас состоялся довольно забавный разговор. Поскольку она теперь человек публичный и очень известный, имя ее мы сохраним в тайне. Диалог был следующего содержания.

— Привет. Ты мне нужен как эксперт.

— Весь в твоём распоряжении.

— На прошлой неделе была в Париже с одним из продюсеров нашего канала. Мы с ним там попробовали виагру.

— Гм...

— Нам очень понравилось. Было так непередаваемо вкусно, что я испытала настоящий оргазм. Он тоже сказал, что никогда раньше не получал такого удовольствия.

— ...Я очень рад за Вас, но чем собственно, могу быть полезен в этой ситуации.

— Слушай. В эту субботу мы собираемся у меня дома, и я хочу побаловать своего мужа и мою лучшую подругу этой самой виагрой. Поэтому мне нужна твоя помощь.

— В каком смысле?!!

— Мне хочется, чтобы они получили не меньшее удовольствие, чем мы в Париже. При этом для них это должен быть сюрприз.

— ...Да... Сделать такой сюрприз для близких тебе людей. Даже не знаю, что сказать на этот счет. И чего же ты ждешь от меня?

— Во-первых, мне нужно знать, где этот «деликатес» можно купить в Москве.

— Думаю, что это очень просто. Но тебе понадобится рецепт...

— Вот именно это мне от тебя и нужно. Мне срочно нужен рецепт. Рецепт ее приготовления.

— Да?... А что ты вкладываешь в понятие «приготовление»?

— Ну, как ее нужно пожарить и с чем подавать на стол.

— ???

— Ну... Ты же меня понял?

— О, боже, теперь похоже, что да. Просто тебе не виагра нужна, тебе нужна ФУА-ГРА!!!

— Ха-ха-ха. Ну да, конечно, именно так это и называлось.

Мы чуть не умерли от хохота. Согласитесь, что не часто встретишь женщину, жаждущую «доставить такое непередаваемое удовольствие своему мужу и лучшей подруге».

Постепенно эта забавная, скорее похожая на анекдот история, стерлась из моей памяти. Но... года через два в компании друзей-гурманов за очередным ужином мне довелось вспомнить и рассказать эту историю. Все расхохотались, и вдруг стало понятно, что на месте моей знакомой могла легко оказаться добрая половина населения нашей страны.

Именно в эту минуту и родилась идея этой книги. Развеем мифы и заблуждения, а также опишем всякие технологические особенности, выпало мне, исторические даты и события достались Сергею, ну а рецепты, и особенно их практическое воплощение, были взвалены на плечи Ильи. Книга должна была увидеть свет в далеком 2003 году, но ряд субъективных причин повлиял на то, что...рукопись надолго легла в стол. И вдруг, в 2007 году, когда уже только ленивый не написал пару кулинарных книг, мы вдруг обнаружили, что фуа-гра так и не попала в поле зрения фуд-райтеров. И решили вновь вернуться к забытой идее, вспомнив, что рукопись была практически готова.

И если вы держите эту книгу в руках — значит, она все-таки вышла в свет.

Ее вовсе не обязательно читать всю и уж тем более, ее не следует читать запоем. Пусть она станет вашим периодическим советчиком на кухне и поможет глубже узнать об этом удивительном и вкусном продукте.

От имени и по поручению авторов,
Владимир БАКАНОВ



«Лавка, напротив сквера Дез-Инносан, пробуждала гастрономическое любопытство, разжигала неутоленные вожделения. Специальностью этой лавки была торговля паштетами. Кадина останавливалась, созерцая паштеры — обыкновенные паштеры, паштеры из щуки, из гусиной печенки с трюфелями, — и мечтала у витрины, говоря себе, что надо же когда-нибудь и ей всего этого отведать».

Эмиль Золя «Чрево Парижа»



Вступление

Мы расскажем вам о французском деликатесе, при одном лишь упоминании о коем любой гурмэ мгновенно возводит глаза к небу. И это притом, что его название *foie gras* (фуа-гра) буквально означает «жирная печенка»... И все! Казалось бы, ничего особенного, однако ошеломляющая (особенно в ресторане) очередь за фуа-гра во французских гастрономических магазинах перед Рождеством вносит долю сомнения в умы наших простодушных соотечественников. Именно это сомнение мы и собираемся превратить в твердую уверенность — не зря же французы так упорно доказывали всему миру, что этот продукт — их национальное достояние. И действительно, сегодня фуа-гра, наряду с черной икрой и трюфелями, прочно удерживается на самой вершине Гастрономического Олимпа, она стала таким же символом Франции, как Эйфелева башня, а истинный француз просто не представляет себе праздничного стола без нее. И уже не только француз...

Впрочем, начнем по порядку и попробуем разобраться, что же это за продукт, о котором говорит вся планета. Причем, одни — с вожделением, другие — с завистью, третьи — с нескрываемой ненавистью. Этот продукт, который в результате бесконечных диспутов и споров, оброс буквально неимоверным количеством мифов, заблуждений и сплетен...





«Больше большого гуся печенка, смотри-ка, раздулась!
Ты в изумленьи: „Да где же, — скажешь, — такая росла?“»

Марциал «Гостинцы»

Ее Величество История

История убедительно доказала, что секреты получения «жирной печенки» гусей и уток были известны в весьма далекие времена и принадлежали, по всей видимости, древним египтянам. В погребальной камере одной из египетских гробниц, почтенный возраст которой насчитывает примерно 4500 лет, обнаружена фреска с изображением раба, откармливающего инжиром гуся... Вероятно, уже тогда наблюдательные египтяне заметили, как много накапливалось жира в печени зимующих на берегах Нила гусей и уток перед отлетом в родные края, и сумели с толком использовать эту природную особенность в домашнем хозяйстве.

Усиленный откорм пернатых пленников, впоследствии одомашненных египтянами, позволял получать жирную нежную печенку большого размера. Со временем подобная практика стала применяться и другими народами, в том числе жителями Иудеи. Считается, что римляне приобщились к искусству производства «жирной печенки» в I веке до н. э.

Этот продукт в Древнем Риме называли *jecur ficatum*, то есть «фиговая печен-

ка» (с ударением, естественно, на первом слоге), поскольку птиц для увеличения печенки откармливали по египетской методике исключительно фигами, или, говоря по-русски, инжиром* — одной из основных культур Древнего Египта, Иудеи, а затем и Рима (ветви смоковницы, согласно легенде, удержали корзину с младенцами-близнецами Ромулом и Ремом и спасли их от неминуемой гибели в разбушевавшихся волнах Тибра). Уже Гораций в «Сатирах» упоминает на одном из римских пиров «печень белого гуся, откормленного фигами» — то есть, буквально, самым лучшим кормом. Так что гусиная печенка и фиги стали нераздельными «близнецами-братьями», а уже к IV веку печенку любых откормленных животных именовали просто *ficatum*, от этого слова произошло и итальянское *fegato*, и французское *foie*.

Постепенно блюда из «жирной печенки», приготовленной чаше в меде или молоке, вошли в моду на всей территории обширной Римской империи. И хотя историки кулинарии обычно связывают эту практику с кухней Древнего

* В Россию из стран Востока (в основном из Турции, где эти ягоды называют *incir* — инжир) привозили сушеные фиго, и поэтому инжиром у нас стали называть не свежие плоды фигового дерева, а только вяленые.

Рима, подобный продукт был известен и высоко ценим древними греками, которые откармливали гусей пшеницей, толченной с водой. Подтверждением этому служат строки гомеровской «Одиссеи», где Пенелопа рассказывает Одиссею свой сон:

*Двадцать гусей у меня из воды выби-
рают пшеницу*

*В доме моем, и при взгляде на них ве-
селюся я духом...*

И все-таки с практикой откорма птиц познакомили Европу римские завоеватели. В частности, «выращивать» деликатес стали и в юго-западных областях римской Галлии, на земле будущего французского королевства, в чем трудолюбивые галлы немало преуспели. Подлинное признание и свою истинную родину этот продукт получил лишь в XVIII веке, во времена Людовика XVI. Именно при нем был создан рецепт паштета из фуа-гра в тесте с запеченной корочкой, и именно с тех пор сей гастрономический шедевр почитают гурманы всех континентов. Взять обыкновенную жирную печенку гуся и превратить ее в блюдо высокой кухни, в «цветок французской кулинарии» — вот лучший образчик элегантной французской простоты. В XIX столетии человечество научилось, наконец, консервировать продукты, что и позволило фуа-гра быстро распространиться по всему свету. Вот, собственно, вкратце все основные этапы «большого пути» нашей героини, которые мы раскроем подробнее чуть позже.

Впрочем, фуа-гра, как и всей своей высокой кухней, французы все-таки во многом обязаны соседям с Апеннинского «сапожка», и не только римлянам, но и их прямым потомкам. Начало этого процессу было положено в 1533 году,

когда 14-летняя Екатерина Медичи (1519— 1589) прибыла во Францию, чтобы стать женой герцога Орлеанского, будущего короля Франции Генриха II. Удрученная низким качеством здешней кухни (посетила бы она Россию тех времен!), Екатерина решила, что для собственного же блага нужно срочно ввести на своей новой родине коренные гастрономические изменения. Высокородная девица привезла с собой небольшую армию вышколенных флорентийских поваров, собственный утонченный вкус, изысканный кулинарный стиль, не забыв, впрочем, и прочий флорентийский арсенал — интриги, коварство и смертельные яды, коими милостиво одаривала как ближайших родственников, так и далеких недругов. Однако, будем справедливы — не только яды... Правнучка утонченного аристократа и несчастливая супруга французского короля, познакомившая грубых галлов с искусством итальянских гастрономов и навыками цивилизованного поведения за столом (она же научила их есть вилок!!!), имеет самое прямое отношение к закладке фундамента будущей французской *haute cuisine*, а впоследствии — и всей изысканной европейской кухни.

«Со времени прибытия во Францию Екатерины Медичи кулинарное искусство в этой стране так продвинулось, — отмечал в 1577 году венецианский посол во Франции, — что отныне есть кабатчики, способные накормить вас на любую сумму — на серебряный тестон, на экю, на четыре, десять, даже двадцать экю. Но за двадцать экю, — прибавлял он, — вам подадут, надо думать, суп из манны небесной и жареную птицу феникс, во всяком

случае, вы получите все, что есть в мире самого дорогого». Вполне возможно, что Екатерина Медичи привезла с собой и рецепт приготовления фуа-гра. По крайней мере, исследователи полагают, что первые записи на эту тему со времен падения Римской империи были сделаны Бартоломео Скаппи (1504—1572) — поваром папы Пия V — в бесценном труде «*Opera dell'arte del cucinare*» (Искусство кулинарии), выпешедшем в Венеции в 1570 году.

Впрочем, итальянцы поучаствовали в популяризации и улучшении качества фуа-гра и в новейшую эпоху. Возрождением «жирной печени» (*fegato grasso*) стали заниматься в горной области Фриули, на северо-востоке страны, и, надо отметить, что двигало фриулийцами вовсе не гурманство, а примитивное желание хоть как-то прокормиться. Здешные крестьяне были весьма бедны и выживали лишь на винограде, каштанах и гусях. В прежние времена почти в каждом сельском доме во Фриули, особенно в провинциях Порденоне и Удине, на заднем дворе водилось хоть несколько гусей. Они считались большой ценностью, и ничто в гусе не пропадало. Жир перетапливали и использовали для сохранности домашних мясных консервов, из гусяной кожи делали шкварки, из потрохов готовили соусы для всевозможных «паст», из костей варили бульон, шейку начиняли, клюв и лапы шли на изготовление желатина, пером и пухом набивали подушки и перины, а из печени — пашет исключительно только на продажу.

Так же поступали и в западной Ломбардии. Откармливанием гусей «на печеньку» с XIV века занимаются в долине Ломеллина, особенно в окрестностях города Мортара, недалеко от Павии.

Кстати, многие итальянские рецепты, на первый взгляд, кажутся совершенно галльскими. Например, в Ломбардии жирную печенку подают с лягушачьими лапками — и, на самом деле, это типично итальянская традиция. Есть и второе сходство — так же, как и во Франции, *fegato grasso* в Италии стоит ой как не дешево... Но, похоже, на одной печенке долго продержаться не удавалось. Бедность в этих краях была столь гнетущей, особенно на рубеже XX века, что многие жители отправлялись за счастьем — кто в Америку, а кто в Европу, по большей части в юго-западную Францию, в район между Пиренеями и Бордо. Фриулийцы везли с собой единственную драгоценность — своих любимых гусей фриулийской породы, которую часто называют итальянской (фактически это помесь местных гусей с «прилитием крови» китайских). При массе тушки откормленных гусей 8 кг вес их печени достигает 500—600 г. Любопытно, что теперь во Фриули разводят гусей, завезенных в 70-х годах прошлого века из Венгрии — видно, прежних подчистую вывели или благополучно доели...

Кстати, еврейские корни происхождения «жирной печени» в Восточной Европе также вполне имеют право на существование, а в подтверждение тому есть немало аргументов. Дело в том, что традиции кошерной кухни не так легко поддерживать при расселении диаспоры в относительно холодных странах. Растительного масла там не слишком много, сливочное масло дорого, баранина для жира тощевата, а свиной жир для правоверного иудея вообще неприемлем. А вот утиный и гусяный — пришелся весьма кстати, и в еврейских местечках Украины, Белоруссии, Польши, Богемии, Вен-

грии, Галиции в огромных количествах начали откармливать гусей. И что евреи имели с гуся? Конечно же, не только жир и шкварки, с которыми готовили традиционную гусиную шейку «гефилте гезеле», но и побочный продукт — увеличенную печенку. Недаром Израиль до сих пор поставляет на мировой рынок значительную часть фуа-гра...

Впрочем, у французов на сей счет есть свое мнение, свои аргументы и доводы. И, как бы то ни было, но уже в XVIII веке папшет из жирной печенки был непременным элементом меню всех престижных французских ресторанов и получил статус блюда «высокой кухни». Например, знаменитый парижский ресторан «*Cafe Anglais*, где шеф-поваром служил легендарный Дюгере, особенно прославился 7 июня 1867 года, когда в нем был устроен «обед трех императоров» — Александра II, его сына-цесаревича (будущего Александра III) и прусского короля Вильгельма I (ставшего впоследствии первым императором Германии), присутствовавшие на открытии Всемирной выставки в Париже. В меню несомненно исторического обеда входили, в том числе, утята по-руански (*à la rouennaise*) — фаршированные печенкой утиные тушки с выложенными на блюдо кусочками грудки и ножек под красным винным соусом с печеночным пюре, которые весьма понравились Александру II. Однако, поблагодарив Дюгере, русский император с удивлением и в довольно жестком тоне поинтересовался, почему на стол не была подана фуа-гра. «Сир, — ответил Дюгере, — в обычаи французской гастрономии не входит подавать фуа-гра в июне, но если вы пожелаете подождать до октября, я приготовлю и подам ее вам лично». И, действительно, к зиме Алек-

сандр II в Царском Селе и Вильгельм в Берлине получили миски с драгоценным лакомством, чем и были, несомненно, удовлетворены (к огромной нашей радости рецепт «фуа-гра трех императоров» История для нас сохранила, и вы сможете найти его в последнем разделе книги).

Вопрос Александра II вполне понятен — фуа-гра вовсю перевозносили Александр Дюма, Жорж Санд, Тулуз-Лотрек и Джакомо Россини, считавший кулинарию и музыку «двумя деревьями одного корня». Так что наших предков правильно воспитывать уток и гусей для получения от них «жирной печенки» точно научили французы...

Вот, об этой науке «воспитания» — наша следующая история.





«Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке... Какая птица воспитывалась! Сколько тонких соображений, сколько занятий и забот в ухаживанье за нею! Индейки и цыплята, назначенные к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами; гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтоб они заплыли жиром...»

И. Гончаров «Обломов»



«Воспитание» птиц

Следует уточнить, что термином «фуа-гра» называют не любую жирную печенку, а только увеличенную печенку гусей и уток, причем, не любых, а специально откормленных. И поскольку именно французы, совсем не первооткрыватели этого изысканного продукта, достигли в его производстве совершенства, то мы и расскажем о французской технологии выращивания птиц. Так, например, для небольшого производителя из Перигора, специализирующегося на производстве утиной фуа-гра, эта технология выглядит следующим образом.

Утят выводят на инкубаторных станциях и первые 3—5 недель их содержат в «детских» садках, выстланных соломой, а затем выпускают в просторные вольеры, покрытые травой, предоставляя птичкам не только полную свободу, но и возможность укрыться в убежище в случае дождя или снега. Основу питания утят в этот период составляют только различные злаки — корма животного происхождения и пищевые добавки строго запрещены. Условия выращивания птенцов довольно строгие, так как они, например, очень чувствительны к повышенной влажности в помещениях,

поэтому подстилка в птичниках должна всегда быть особенно чистой и сухой. Обычно птички находятся в помещении только ночью, а днем их выпускают на выгулы, где зимой убирают снег, а места перед лазами выстилают чистой соломой. Иногда вместо выгулов устраивают небольшие солярии... Короче, санаторий, да и только!

Подросших птиц в возрасте 12—13 недель, когда их вес достигает 4 и более килограмм, заключают в довольно тесное пространство, ограничивая свободу передвижения, и начинают интенсивное принудительное откармливание. В Эльзасе, например, это обычно традиционно начинается 11 ноября, в день Святого Мартина. В смягченном варианте такой процесс называют «контролируемым питанием», а на профессиональном языке — французским словом «гаваж» (*gavage*; от *gaver* — пичкать, откармливать). Когда-то в старину уток и гусей подвешивали в корзинах и пичкали (за неимением инжира) грецкими орехами, но, начиная с XVII века, на смену столь дорогому корму пришла кукуруза, завезенная экспедицией Христофора Колумба из Нового Света, достаточно быстро прижившаяся



на европейских просторах и оказавшаяся в деле производства фуа-гра просто незаменимой.

Говоря профессиональным языком, зерна этого злака, скармливаемые в чистом виде, вызывают быстрое ожирение племенной птицы, а печеночный жир придает особую ценность и вкусовой аромат фуа-гра. Если у неоткормленной птицы в печени содержится 3—5 % жира, то после откорма его содержание увеличивается до 30—40 %. «Кормильцы» придумали и специальную трубку-воронку для гаважа, которую засовывают птице в горло и засыпают через нее большой совок цельных пропаренных кукурузных зерен, пропихивая их внутрь специальной толкушкой и массируя птичью шею.

Это, конечно, кустарный способ. Вообще техника откорма теперь отработана

на до мелочей. Птицу достают из клетки и фиксируют с правой от себя стороны.левой рукой захватывают голову, сдавливают ее у основания клюва указательным и большим пальцами, в открытый клюв вводят палец левой руки и прижимают язык птицы к нижней челюсти. Затем в пищевод (до зоба) осторожно вводят трубку, предварительно смазанную жиром, ножным переключателем (руки-то заняты) включают насос и заполняют пищевод кормовой смесью, равномерно отодвигая правой рукой птицу от машинки и контролируя заполнение пищевода кормом. Когда он достигает уровня 1—2 см ниже гортани, клюв закрывают правой рукой, чтобы птица не вдыхала воздух, и вытягивают ее шею вертикально вверх, чтобы корм не попал в гортань и она, не дай бог, не поперхнулась. После этого указательным и большим пальцами левой руки осталось осторожно помочь птице передвинуть корм вниз по пищеводу...

Дважды в день в течение 2 недель так кормят уток и 3—5 раз в день в течение 3—4 недель — гусей. Причем, в первые дни откорм проводят в шадящем режиме всего 2 раза в сутки, чтобы птичка могла к нему привыкнуть, а в последние дни частоту кормления увеличивают — например, начиная с 10-го дня, гусей кормят и поят круглосуточно каждые 4 часа. Объем кукурузы на одно кормление зависит от индивидуальных особенностей организма птицы и составляет 300—400 г зерна в начале периода интенсивного откорма и 600—800 г (и даже больше!) в конце этого периода. Правильный режим питания дает возможность не только получить печеньку превосходного качества, но и достичь наилучшей степени готовности утиного и гусиного мяса. Кстати,

белые сорта кукурузы придают жирной печенке светлый оттенок, желтые сорта — золотистый.

Вот этот самый процесс откорма и вызывает самые жаркие споры между гурманами и производителями — с одной стороны, и защитниками прав животных и вегетарианцами — с другой. И хотя авторы являются бесспорными любите-

лями этого прекрасного продукта, мы попытаемся все-таки выступить независимыми экспертами, и предоставить слово сторонникам и противникам фуа-гра. Причем самым яростным из них, приведя аргументы «за и против» почти без авторских купюр. Устроим эдакий виртуальный ринг. В правом углу — Бриджит Бордо, в левом — Жозе Бове...





«Мистер Леопольд Блум с удовольствием ел внутренние органы животных и птиц. Он любил жирный суп из гусиных потрохов, пунки с орехами, жареное фаршированное сердце, печенку, поджаренную ломтиками в сухарях...»

Джеймс Джойс «Улисс»*

Противники и сторонники

Если первая часть «воспитания» птичек не вызывает ни у кого возражений, то вторая — гаваж — уже давно порождает многочисленные протесты «зеленых». И не только в наши дни. Еще два века назад многие чувствительные европейцы возмущались ужасным мучениям ни в чем не повинных домашних птиц, которым якобы прибивают лапы к доскам, чтобы их движения не препятствовали откорму; выкалывают глаза, чтобы вид внешнего мира не отвлекал их от главной задачи набирать вес; и буквально «набивают» орехами, не давая при этом воды и не обращая внимания «на вопли страданий, кои жажда вырывает у несчастных птиц».

Конечно же, большинство подобных исторических баек и тогда были плодом изощренной фантазии. Однако, как пишет в своем «Большом кулинарном словаре» (*Le Grand Dictionnaire de Cuisine*) Александр Дюма, даже граф де Куршамп, автор «Мемуаров г-жи де Креки», один из самых эрудированных гурманов начала XIX века, заставил умолкнуть собственный желудок под крики своей совести

и представил петицию в Палату пэров от имени... несчастных гусей Страсбурга. Вот ее подлинный текст** (с небольшими сокращениями), однако он, по словам папаши Дюма, «не достиг никакого результата, что, впрочем, и случается обычно со всеми справедливыми петициями»:

«Благородные Пэры!

Вопреки всем законам о природе, принятым обеими палатами Парламента и гарантированным кодексом человечности, жители Страсбурга стараются сделать чудовищно огромным наш орган, состоящий из двух долей. Они делают это в ущерб сердцу, которое у нас столь чувствительно, желудку, который возмущается несправедливостью, легким, которые так нужны нам, и селезенке, которая не может полностью развиться, — и наконец, в ущерб национальной чести, которая страдает от проявлений жестокости...

Увы! Что мы такого сделали, несчастные птицы? Нас ослепляют, нас душат, нас мучают. Что бы вы сказали, благородные пэры, если бы вас ели, вам отрубали крылья, на которых вы летали так высоко, если бы вас привязывали к доскам и прибивали гвоздями

* Перевод С. Хоружий, В. Хинкис.

** Перевод с французского Г. Мирошниченко.

ваши ноги, наконец, если бы вам вырывали глаза, чтобы затем наброситься на вашу печень, как орел набрасывался на Прометея?

Мы умоляем вас предложить закон, который запретил бы жителям Страсбурга мучить птиц и животных, которых, в конечном счете, им не в чем упрекнуть. Пусть им прикажут ограничить свою деятельность оцепиванием бедных птиц и не использовать собственный интеллект для нарушения гармонии в их внутренностях... Постарайтесь распространить это благодеяние во все уголки империи, вплоть до наших несчастных кузин — уток из Тулузы.

Не будем комментировать этот отрывок, тем более что все описанные ужасы — даже не преувеличение, а просто обычная страшилка для слабонервных (птичку жалко!) из арсенала вегетарианцев, они таким убойным оружием пополняют свои ряды новыми сторонниками. Сегодня, не смотря на поражение в Европарламенте, ряд активистов продолжает критиковать гаваж, по-прежнему считая процесс принудительного кормления бесчеловечным. И каких только доводов не приводят. И ведь есть куда жаловаться — в специально созданный при ЕС так называемый «Научный комитет по здоровью и благополучию животных»! Вполне солидарны с европейскими «зелеными» и их заокеанские коллеги, ведущие яростную борьбу за смягчение нравов и гуманное отношение к братьям нашим меньшим. В их рядах есть и довольно известные люди — например, актеры Мартин Шин и Ким Бэсинджер, певица Крисси Хайнд и даже знаменитый «битл» Поль Маккартни. Последний даже написал губернатору Шварценеггеру письмо с призывом запретить французский деликатес и сделать Калифорнию первым американским штатом, в котором будут запрещены паштеты из гусиной

или утиной печени. В результате «Терминатор» последовал этому совету и подписал закон, запрещающий насильственное откармливание птиц, начиная с 2012 года. Словом, поступил как истинный политик, — отодвинув решение «на потом».

В США даже создана организация и называется она — не много не мало — специальной комиссией американского общества «Люди за нравственное обращение с животными» — PETA (*People for the Ethical Treatment of Animals*). Активисты PETA проводят ряд акций протеста в ресторанах США и Канады, где подают фуа-гра. В результате многие из них, включая Hilton (в Сан-Франциско), Pump Room (в Чикаго) и нью-йоркскую сеть отелей *Loews*, исключили фуа-гра из меню. *Air Canada* и *SAS* согласились прекратить подачу фуа-гра на своих линиях, а *American Airlines* ввела запрет на ее продажу по каталогу магазинов *duty-free*. Начиная с 1993 года законодатели от штата Нью-Йорк неоднократно выдвигали к рассмотрению билль о запрете принудительного кормления птиц, однако мощное фермерское лобби до сих пор противится их рассмотрению.

Наверное, в память о некогда спасших Рим гусях, именно в Риме, именно на Капитолийском холме 22 февраля 2004 года торжественно подписан документ об учреждении Европейской партии зеленых, по-видимому, что «гаважу» в странах ЕС придется туто. Но, хотя участники церемонии, взявшись за руки, вдохновенно исполнили гимн экологов всего мира «Оду к радости» Бетховена, а для любителей фуа-гра он звучал траурным маршем из *b-moll*-ной сонаты Шопена, французы сумели показать миру, как нужно отстаивать «часть культурного и гастрономического достояния нации».



Что поделать? Борьба эта — между сторонниками и противниками принудительного кормления будет вечной и вряд ли прекратится в ближайшее время. Так одна из последних новостей с нашего виртуального ринга пришла из-за океана. В США запретили ввоз фуа-гра от большого количества французских производителей. Правда, трудно сказать, чего в этом запрете-нокдауне больше — заботы о качестве и гигиене производства у французов, борьбы с «негуманным вскармливанием» или (что наиболее вероятно) защиты своих производителей фуа-гра, которые весьма активно развивались и продолжают развиваться в последние годы...

В любом случае бой еще не закончен, а посему на этой трагической ноте закончим, пожалуй, со страшными и травмирующими психику читателя аргументами «против» и предоставим, наконец, слово защитникам фуа-гра (включите, пожалуйста, в зале второй микрофон!).

Предварительно отметим, что большинство перечисленных легенд и домыслов по поводу фуа-гра, несомненно, возникали и возникают на почве отсутствия знаний. Лишь наличие информации позволяет в любом споре использовать разум, а отсутствие таковой — включает эмоции и полет воображения. Более того, одни и те же процессы, наблюдаемые профессионалом и непосвященным человеком, вызывают весьма противоположное их восприятие — как известно, у страха глаза велики...

Профессиональное сообщество уток и гусеводов, тесно сплотившееся вокруг CIFOG — французского «Межпрофессионального Комитета производителей и торговцев фуа-гра», давно выработало надежную тактику защиты своего благородного ремесла от подобных нападков. В ответ на все болезненные укусы «зеленых вегетарианцев» у них есть свои контраргументы, причем, достаточно весомые. Будем объективны и приведем хотя бы главные:

— В процессе принудительного откармливания используется естественное свойство мигрирующих птиц накапливать избыточный жир в своей печени, как у верблюда в горбе (не в гузке, не в мышцах, а именно в печени) — такой запас «горючего» просто необходим для длительных перелетов. Кстати, это заметили еще древние египтяне — в сезон, когда дикие гуси собирались мигрировать, а им предстояло пролететь тысячи километров без всякого шанса на пропитание, они съедали огромное количество пищи, которое откладывалось жировыми отложениями в их печенке.

— В принудительном кормлении нет ничего болезненного или мучительного для птиц. Поскольку гусь и утка глотают пищу, не жуя (за неимением зубов), то и принудительное кормление не может оказывать на них какое-то травмирующее воздействие. В естественных условиях утки и гуси сами заглатывают гравий и камешки, помогающие перетирать корм, поэтому их пищевод, устланный особым защитным слоем, совсем не похож на человеческий. К тому же трубка для подачи корма находится в пищеводе не более 10 секунд, а затем птицу успокаивают и непременно проводят массаж горла.

— Чтобы птица не нервничала, кормлением всегда занимается один и тот же человек. Более того, как правило, хорошо знающая хозяина птица не только не «отбивается», но и сама охотно подходит на кормление. А вот посторонних людей (например, членов разных комиссий) гуси и утки не слишком жалуют, стараются держаться от них подальше и ведут себя по отношению к ним агрессивно. Кстати, гусь — вообще чемпион среди других домашних животных по верности хозяину. Если собаку можно подкупить лакомым кусочком,

то гусь на это не клюнет — это свойство, кстати, помогло гусям спасти Рим.

— Отборное кукурузное зерно, которым кормят птиц, обязательно проходит сертификацию, подтверждающую, что оно натуральное и не является генетически измененным. В зерно добавляют поваренную соль, растительное масло и смесь витаминов — любые антибиотики, анаболики, гормональные добавки и прочие достижения современной химии, разумеется, категорически запрещены. А вот за неделю до посадки в откормочные клетки молодняку дают повышенную дозу витаминов А и С (в 2—3 раза выше обычной нормы) для предупреждения стресса.

— И по поводу полового неравенства есть свое логичное объяснение. Самцы в большей степени, чем самки, влияют на качество потомства, его продуктивность и жизнеспособность, поэтому на развод оставляют самых способных, а выбракованных, естественно, отлучают от воспроизводства и откармливают на мясо или жирную печенку. Гусаков вообще сменяют каждые 3 года, тогда как гусынь, которые еще и несут яйца, можно содержать 5—6 лет (извините за голый крестьянский практицизм).

— И, наконец, по поводу «несомненной вредности» фуа-гра по сравнению с гамбургерами и избыточного холестерина... Французские ученые отмечают, что употребление и «жирной печени», и мяса специально откормленной утки, наоборот, снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний. Дело в том, что при принудительном откармливании жирнокислотный состав печени птиц изменяется в сторону увеличения количества легкоусвояемых ненасыщенных жирных кислот, способствующих снижению (а не повышению!) уровня холесте-



рина. В печени высокого качества жир находится в виде мелких вкраплений внутри клеток, поэтому при термической и кулинарной обработке он не вытекает и печень не теряет своего объема. Кроме того, в печени накапливаются не только жир, но и другие питательные вещества — полноценные белки, незаменимые аминокислоты, углеводы, витамины и минеральные соли.

Желание активистов общества защиты животных «очеловечить» птицу вполне понятно с точки зрения пропагандистской шумихи, но никак не просвещения. Противники фуа-гра сравнивают «варварский способ» откорма с принуждением человека съедать 10 кг тяжелой пищи в день. Ну, во-первых, кукурузное зерно — не такая уж тяжелая пища, а во-вторых, неплохо бы господам из РЕТА

попытаться по примеру перелетных птиц попытаться «встать на крыло» и перелететь через океан, заправившись десятком гамбургеров, даже и двойных...

В конце концов, современный этап сражения между сторонами завершился победой сторонников. Национальная ассамблея Франции ответила своим противникам довольно просто — депутаты провозгласили фуа-гра составной частью «защищенного культурного и гастрономического наследия» своей страны. Знаменитая печень утки или гуся, «специально раскормленных путем насильственного питания», присоединилась в списке национального наследия к Эйфелевой башне, Монмартру и Лувру. Решение принято единогласно, одобрено правительством и нацелено не только на прославление национального продукта, но и на защиту этой сферы производства, которая каждый год приносит 1,2 млрд долларов.

Вообще, скорее всего, как и в случае с пресловутым Сухим законом, полный запрет на производство фуа-гра в любой из стран ЕС или в США ни к чему, кроме стремительного развития нелегального производства этого продукта в странах третьего мира, привести не сможет. И завтра в лидерах поставщиков «жирной печени» окажется, например, какое-нибудь расторопное хозяйство в Тверской губернии (честь ему и хвала — капитализм все-таки!). Уж слишком велик спрос на фуа-гра, и, надо сказать, не только во Франции — ежегодно за одну неделю Каннского кинофестиваля в ресторанах отеля «Мажестик» гости и кинозвезды со всего света съедают всего 25 килограммов черной икры, но зато уминают аж 100 килограммов отборной фуа-гра.

Для француза рождественский стол — нечто большее, чем салат «оливье» под водку и запивку, недаром его компоненты

не меняются на протяжении многих поколений. И от традиционного фуа-гра, не смотря на дороговизну и любые протесты, француз никогда не откажется. Впрочем, у любого хомо сапиенс с момента его появления на Земле высокие этические аспекты всегда отступали перед низменным чувством голода. Безусловно, фуа-гра можно любить или ненавидеть, однако нельзя не признать, что это очень вкусно. Разве ради удивительного вкуса икры не приходится людям вспарывать брюшки осетрам и лососям, ради молока и сыра — дважды в сутки выдаивать молоко у бедных коров, овец и коз, причем до последней капли, ради любимой и вечной «борьбы за урожай», перемалывать несчастные зернышки в муку для будущего хлеба, нашего главного продукта... Давайте будем цинично откровенны — вся история мирового сельского хозяйства — это сплошная цепь непрекращающихся инноваций для увеличения объемов производства (иногда — для улучшения вкуса!), а прогресс, к сожалению, пока так и не научил человечество довольствоваться лишь пищей духовной...

Нравственная же сторона употребления в пищу продуктов животного происхождения обсуждается уже давно и пока безрезультатно — попробуйте представить себе последствия всеобщего запрета на употребление свинины, баранины или говядины... Только попробуйте! И спокойно пойдете откармливать очередного бычка на мраморные стейки, чтобы зажарить с кровью, сверху прямо на горячее мясо выложить кусочек фуа-гра, щепотку морской соли и белого перца, в руку бокал хорошего вина; есть при свечах, занавесив окна от вегетарианцев, только с приятными людьми, при этом говорить исключительно о вкусной еде и не отвлекаться на политику.



«Давно уехавший из родных мест и живущий в городе француз способен простить все на свете дородному селянину, который на досуге стреляет белок, откармливает подвешенных в сетке гусей, чтобы сделать „fois gras“ (паштет из гусиной печени), а собственную печень истязает грубым сидром».

Ник Япп и Мишель Сиретт «Эти странные французы»*



Обработка птицы

Как делают домашнюю фуа-гра

Почему фуа-гра у французов традиционно ассоциируется с рождественской и новогодней трапезой? Дело в том, что большинство крестьянских семей разводили домашних птиц, а уходом за ними и кормлением занимались, как правило, женщины. И именно поздней осенью и зимой, когда собранный урожай уже в закромах, у женщин появлялось, наконец, свободное время на довольно хлопотный гаваж гусей и уток собранной осенью кукурузой. После забоя птицы мясо заготавливали впрок, делая консервы «конфи» (о них чуть позже), а перья шли на семейные перины и подушки... Впрочем, давайте попробуем проследить за процессом приготовления утиных деликатесов на одной из среднестатистических тулузских ферм в период с декабря по март, когда основная работа по хозяйству стихает, а наступившие холода удачно способствуют сохранению мяса.

Итак, как мы уже говорили, утку две недели подряд принудительно кормят кукурузой дважды в день — утром и ве-

чером, причем, чаще всего это женская забота. А вот, когда птичка изрядно потолстела, и ее печень достаточно «подросла», за дело берутся мужчины — они забивают птицу (обычно в домашних условиях, чтобы долго ее не мучить, птице просто отрубают голову). Далее эстафету вновь подхватывают женщины — они сразу же ощипывают птицу, так как по мере остывания тушки делать это будет значительно труднее, освежевывают, обмывают их проточной водой и кладут в холодильник при температуре 0—2 °C примерно на сутки.

Плацдарм подготовлен, и на следующий день в бой уже устремляется все семейство, занимая заранее подготовленные позиции за огромным разделочным столом. Сначала самая опытная хозяйка аккуратно рукой отделяет внутренние органы (печень, сердце, желудок) от стенок грудной и брюшной полостей и осторожно, чтобы не повредить печеньку, вынимает их. От внутренностей также вручную она отделяет покрытую тончайшей пленкой печеньку с желчным пузырем, поднимает ее вверх, поворачи-

* Перевод с англ. И. Тогаевой

ваает желчным пузырем вниз и осторожно отделяет его, следя за тем, чтобы при разрыве пузыря желчь не попала на печенку. Здоровая жирная печенка имеет светло-кремовый, светло-розовый или светло-желтый цвет, без пятен и кровоподтеков, она слегка упругая, без постороннего запаха. Ее быстро упаковывают со льдом, перекладывая пергаментом, — этот весьма скоропортящийся продукт даже на холоде нельзя хранить более суток.

Освобожденную от внутренностей тушку теперь передают другому члену семьи, который, умело орудуя острейшим ножом и секатором, разрезает птицу на куски, откладывает жир в специальную посуду — он понадобится для приготовления конфи или просто будет закатан в банки про запас. Мясистые куски кожей вниз укладывают в большую емкость, пересыпая каждый слой крупной солью. На другом конце стола младшие женщины возятся в внутренностях — снимают с кишок жир и вынимают потрошки, очищают «пупочки» (желудочки) — все это тоже пойдет в домашние консервы.

Часть предварительной работы сделана, стол тщательно вымыт и вытерт — пришел черед колдовства над жирной печенкой. Из нее специальным изогнутым ножом ловко удаляют крупные вены, потом посыпают солью и перцем из расчета 15 г соли и 1 чайная ложка черного перца на 1 кг печенки. Затем печенку плотно укладывают в банки, стерилизуют в течение получаса, охлаждают и отправляют на полки. Отменный деликатес готов — на Рождество семья будет и с фуа-гра, и с деньгами, вырученными от продажи излишков. Но на этом работа над уткой не останавливается — вся утка должна пойти в дело. Вот тут-то и пришла пора рассказать вам о конфи...

Вкусное и сытное конфи

Следующий день будет посвящен приготовлению «конфи» (*confit*) — так называются классические французские (а точнее гасконские) консервы из утки или гуся, которые готовит по своему особому рецепту чуть ли не каждая деревенская семья от Биарица до Эльзаса. Общий принцип их приготовления примерно таков. Жир нарезают на мелкие кусочки и кладут в медный котел вместе с крупными кусками — утиными окорочками и грудками (впрочем, по большей части, все-таки окорочками — грудки и так достаточно вкусны и на них всегда есть спрос на рынке или у закупщиков кафе и ресторанов). Крылья, шеи, потрошки (утиные желудочки, или «пупочки» — *gésiers*) и головы в конфи добавляют позднее, когда все остальное дойдет до полуготовности. Лучше, конечно, мясо на некоторое время засолить, чтобы удалить лишнюю жидкость, поэтому накануне грудки и ножки посыпают солью и целую ночь держат на холоде. Огонь под котлом не должен быть слишком жарким — конфи любит томиться, а хозяйка, время от времени помешивая конфи большой деревянной ложкой, следит, чтобы сверху всегда оставался слой растопленного жира. Утиные консервы варят долго, в зависимости от возраста утки, причем, даже для самой молодой и мягкой надо 2—2,5 часа, не меньше, а для старых уток могут понадобиться и все 10—12 часов, пока мясо не станет нежным, тающим во рту. Готовность обычно проверяют по-простому — в грудку втыкают прутик — если мясо хорошо протыкается, то конфи готово.

Котел снимают с огня, лучшие куски раскладывают по банкам, а шеи, головы и крылья откладывают в отдельную по-



суду — они потом пойдут на суп. Банки доверху заливают кипящим жиром. Вот и все. В процессе хранения в жиру мясо «созревает», приобретая совершенно новый вкус и аромат. В прошлом конфи под слоем жира хранили в глиняных горшках, и часто к концу сезона жир прогоркал. Поэтому сегодня обычно банки стерилизуют полчаса при температуре 100 °C — так оно надежней.

Такой вот замечательный способ приготовления мяса придумали хитрые гасконцы, а позднее подхватили и северяне — так Эльзас с XIX века славится своим конфи из гусиных и утиных ножек, которые медленно томят в жиру, а чтобы сохранить естественный вкус мяса, а из приправ используют только соль и перец.

Это древнейший способ сохранения мяса с помощью жира как консерванта позволяет рачительным французам не дать ни одному кусочку пропасть даром.

Кстати, немного утиных кусочков все же осталось в котле, их пережаривают с луком и чесноком, получая отменное деревенское угощение — fritons. Вкусно? Конечно же, вкусно! Да и оставшийся утиный жир тоже не выбрасывают — его бережно фильтруют, сливают в банки и хранят на холоде. Высокая точка дымления и низкое содержание холестерина делают утиный и гусиный жиры более предпочтительными, чем обычное сливочное масло или иные кулинарные жиры. Особенно ценится гусиный — он любим во французском департаменте Дордонь, где

с ним готовят знаменитый «картофель сарладез» (*Pommes de Terre Sarladaises*), обжаренный в гусином жиру с чесноком и петрушкой. Такой прекрасный гарнир хорошо известен в международной кухне, назван в честь небольшого перигорского городка Сарла (*Sarlat*), откуда он родом, а подается обычно... Правильно — все к тому же утиному конфи. Лучшего не придумано.

Конфи вообще употребляют по-разному в разных регионах. Так, эльзасцы считают, что лучше всего с конфи получается знаменитый эльзасский шукрут (*choucroute d'alsacienne*) — блюдо из кислой капусты, тушеной с копченой свиной, свиными ножками, ветчиной и сосисками. А на юго-западе Франции уверяют, что конфи — обязательный компонент в классическом французском кассуле (с правильным ударением, по французскому обыкновению, на последнем слоге). Наверняка, это еще одно новое для вас понятие — давайте немного расскажем и о нем.



Кассуле, или бобы в горшочке

Кассуле (*cassoulet*) — это классическое французское блюдо, для приготовления которого белую фасоль тушат на медленном огне с утиным конфи, свиными колбасками (сегодня в нем может быть также рубленая говядина, баранина, курятина, свинина), белым вином и пряностями (солью, перцем, тимьяном, лавровым листом и чесноком), а затем довольно долго запекают в духовке до образования на поверхности коричневой корочки. Готовится кассуле очень долго — сначала придется вымочить фасоль в течение примерно 12 часов, да еще потом тушить все ингредиенты вместе 4—5 часов в особой керамической посуде с полметра диаметром и сантиметров 20 высотой (называется она *cassole*, откуда, собственно, и взялось слово «кассуле»). Подают кассуле, как правило, с горьковатым зеленым салатом и молодым красным вином.

Ароматное сытное кассуле, в котором непременно присутствует утиный жир из конфи (*confit*), является традиционным блюдом всего юго-запада Франции, но родиной его считают город Кастельнодари (*Castelnaudary*), расположенный между Тулузой и Каркассоном — самые изысканные консервы, продаваемые в магазинах для гурманов так и называются *assoulet-Castelnaudary*. Классическое тулузское кассуле *Cassoulet Toulousain* обычно готовят с копченой свиной рулькой, ее предварительно на ночь замачивают в воде, чтобы уменьшить соленость мяса, бараниной, ветчиной и тулузскими колбасками, а перед тем, как поставить горшок в духовку для запекания (примерно на час), руль-



ку режут на куски. Кассуле настолько популярно в Гаскони и Лангедоке, что готовый продукт продают в огромных консервных банках и стеклянных баллонах, остается его только разогреть. Как сувенир тяжеловато, но полюбившие его иностранцы с энтузиазмом развозят банки по домам.

Эта вроде бы простая крестьянская пища может быть и прекрасным ресторанным блюдом, причем, рестораторы часто устраивают маленькое шоу из самого процесса порционной раскладки кассуле: огромная керамическая емкость водружается на сервировочный столик и на глазах у возбужденной ожиданием публики официанты

движениями заправских фокусников молниеносно выкладывают на каждую тарелку кучку сочной фасоли, большой кусок утки и одну колбаску. Любопытно, что количество порционных кусков птицы и колбасок всегда совпадает; видимо, их специально пересчитывают перед закладкой. В некоторых модных ресторанах посетителям даже выдают красивые дипломы от имени Всемирной академии кассуле, подтверждающие, что обладатель действительно отведал правильно приготовленное легендарное блюдо.

Но и это еще не все. Из мяса гусей и уток получаются прекрасные паштеты, а это вообще коронные блюда французов.

Паштет, террин и рийет

В первом приближении, все перечисленное в заголовке — тривиальные паштеты, если, конечно, можно назвать эти произведения кулинарного искусства «тривиальными». Дело в том, что «паштет» по-русски — кушанье из мясных, рыбных или иных продуктов, протертых до пастообразного состояния. А вот во Франции *pâté* — чаще своеобразный пирог, а точнее «начинка», запекаемая в духовке в форме, выложенной тестом, например, *pâté en crouste* (буквально: «паштет в корке»). Подают такое блюдо как горячим, так и холодным, тогда как наш «паштет» — только холодным. Тем не менее большой выбор паштетов — вообще отличительная черта национальной французской кухни, и многие из них теперь запекают без теста, выстилая форму, например, длинными полосками бекона, ими словно обертывают паштет.

Особым видом французских паштетов является «террины» (*terrines*). Грубо говоря, так называют паштеты с довольно крупной структурой из рубленого мяса, готовят их, запекая в духовке. Это блюдо родом из Турени (регион долины реки Луары), а его название происходит от одноименной глубокой глиняной (теперь и толстостенной чугунной) миски с крышкой и ручками, в которой раньше готовили и хранили мясо и рыбу, а позже стали запекать паштет. Часто форму для террина выстилают ломтиками бекона, наполняют фаршем, закрывают сверху беконом, запекают, но подают обязательно холодным. В качестве дополнения к терринам обычно служат маринованные корнишоны и луковый конфитюр, а на «запивку» — молодые красные вина.

И, наконец, «рийет» (*rillettes*) — это еще один вид любимого французами паштета с довольно грубой текстурой. Его название,



буквально означает «маленький рийон», происходит от довольно распространенного в Турени старинного французского блюда *rillons* (уменьшительное от старофранцузского *rille* — кусок свинины). В этих краях «королевой» мяса с давних пор считается свинина. Еще древние туроны (так в древние времена римляне называли галльские племена, жившие на территории современной Турени) тушили маленькие кусочки свиной грудинки на медленном огне, а затем для сохранности заливали их свиным жиром (своеобразная свиная тушенка, заготавливаемая впрок). Настоящий «туреньё» (уроженец Турени) Бальзак писал о рийоне: «...эти маленькие кусочки свинины, по вкусу напоминающие трюфели...». Такие рекомендации чего-то да стоят! На прилавках магазинов Турени сегодня в большом разнообразии представлены симпатичные стеклянные баночки с надписью «*Rillons de Touraine*» — это тот самый рильон, который так любил Бальзак.

Рассказывают, что однажды по пути в Тур великий французский писатель и не менее великий эпикуреец Франсуа Рабле (было это, естественно еще в XVI веке) остановился на постоялом дворе недалеко от Азе-ле-Редо (сегодня там расположен один из красивейших замков Луары) и решил провести здесь пару дней. Намереваясь попить с друзьями, он заказал хозяйке обильный ужин, включив в него, естественно, и рийон. К сожалению, запасы свинины в кладовой иссякли, и хозяйка решила «схитрить». Она мелко нарезала утиное мясо, смешала с остатками свинины, потушила на медленном огне, выложила в горшочки, украсила и подала на стол. Обжорам блюдо пришлось по вкусу. Так родился утиный рийет (то есть «маленький рийон»). С тех пор это

блюдо, получившее в эпоху Второй империи (1852—1870) свое официальное название *Rillettes de Touraine* стало очень популярным в этом регионе.

Считают, что именно с той поры французы и делают утиные и гусиные рийеты. Порезанное маленькими кусочками мясо долго тушат в собственном соку и жиру с приправами и специями (чеснок, гвоздика, лавровый лист, соль, перец, майоран), затем выкладывают в маленькие горшочки, заливают жиром так, чтобы он тонким слоем покрывал паштет и выдерживают до нескольких недель в холодном месте, чтобы блюдо «созрело» (согласитесь, очень похоже на конфи из небольших кусочков утки или гуся — их ведь тоже выкидывать не хочется!). Рийет обычно используют для приготовления бутербродов, существуют даже подарочные гастрономические наборы — горшочек с готовым застывшим рийетом укладывают в красочную салфетку с кружевным краем, перевязывают пестрой ленточкой и прилагают к такому подарку солонку, перечницу, ну, и, наверное, какую-нибудь открыточку с пожеланием (надпись «На долгую, вечную память» — явно не подойдет).

Наконец, работа над птичкой закончена, пора снимать пробу за обильным праздничным столом под уютное потрескивание дровишек. Тепло, душевно, сытно... Добрые сельские радости. Разговор — вокруг еды (впрочем, не только): не много ли соли, хватает ли перца, достаточно ли протомилась утятинка, сколько баночек отборной фуа-гра и конфи сможем продать в магазинчик Пьеру, сколько Жаннет отвезет на местный рынок, сколько сможем послать сестре и племянникам в Париж — пусть полакомятся на Рождество...



«Мы не осмеливались зарезать Гусыню, Которая Несла Золотые Яйца. Тайна была заключена в печенке этой толстой Гусыни. Печенка толстой Гусыни! Для нас это было не просто сырье для приготовления знаменитого паштета из гусиной печенки — дело было куда серьезнее...»

Айзек Азимов «Паштет из гусиной печенки» (1956)



География фуа-гра

Франция — крупнейший в мире производитель foie gras, и хотя в среднем в этой стране в год производится около 3000 тонн утиной и 800 тонн гусиной печенки, это количество далеко не покрывает собственного спроса на продукт, и его приходится ввозить из других стран. Главными «допоставщиками» являются Венгрия, чьи гуси особой венгерской породы обеспечивают 20 % мирового рынка этого деликатеса, а также Израиль, имеющий огромный опыт в этой области. Кроме того, птиц на фуа-гра откармливают фермеры Болгарии, Польши, Мадагаскара, Японии, Канады и США. Штаты присоединились к списку относительно недавно, и производство фуа-гра из крупных (до 5 кг весом) южноамериканских мускусных уток в основном сконцентрировано недалеко от Нью-Йорка и в Калифорнии. А первым производителем жирной печенки в Америке стал калифорниец Марк Лейнванд,

вошедший таким образом в кулинарную историю Америки.

И все-таки самым большим производителем и потребителем фуа-гра была и остается сама Франция, где производство жирной печенки сконцентрировано в двух противоположных окраинных регионах: на северо-востоке — в Эльзасе и части Лотарингии, и на юго-западе — в районе Тулузы (Юг-Перинеи), Ланс и Перигора (Аквитания). И хотя подавляюще большая (и лучшая!) часть этого деликатеса рождается на юге, мы все же начнем с севера, так как именно Эльзас считают родиной современного паштета из гусиной печенки — в частности, окрестности Страсбурга, где выращивают особую страсбургскую породу гусей. Эльзасцы и специализируются в основном на гусиной фуа-гра, считая утиную — недостойной внимания истинных поклонников изысканного продукта. Видимо так же считали некогда и в России...



Эльзас

Пред ним *roast-beef* окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым...

А. С. Пушкин «Евгений Онегин»

Так вот, в России «страсбургским пирогом» или «страсбургским паштетом» называли французское блюдо *pâté de foie gras* — слоеный пирог с начинкой из гусиной печенки (именно такое блюдо было особенно распространено во Франции до нынешнего века). В данном случае «пирог» и «паштет» являются словами-синонимами, так как раньше во Франции словом *pâté* (а в дореволюционной России словами «паштет», или «пашкет») называли слоеный пирог с начинкой из мелко рубленного

мяса (телятины), птицы (рябчиков) или рыбы и трюфелей, и только значительно позже так же стали называть и самостоятельное блюдо — паштет, в который превратилась вкусная начинка такого пирога.

Эльзас считают родиной современного варианта фуа-гра, и, согласно легенде, впервые «страсбургский паштет» появился здесь в 1778 году. Случилось это на одном из банкетов маркиза де Контада (*Contades*), маршала Франции и правителя Страсбурга, когда его молодой и талантливый повар Жан-Пьер Клоз (*Jean-Pierre Clause*) приготовил гусиную печенку, завернутую в тонкий ломтик сала, добавил немного телячьего фарша и запек такую начинку в тесте, назвав свое изобретение в честь хозяина — «пирог а-ля Контад». Результат был ошеломляющим. «Когда блюдо внесли в зал и подали гостям, — рассказывает писатель и гастроном Жан-Ательм Брийя-Саварен (1755—1826), — разговоры сразу смолкли, и на лицах у всех присутствующих выразились желание, экстаз и радость».

Банкет удался на славу, и его перлом стал «паштет» Жан-Пьера. Повар сразу же получил заказ на новую порцию деликатеса, который был отправлен во дворец Людовика XVI и удостоился высочайшей похвалы короля. В знак монаршей милости Жан-Пьер Клоз получил награду в 20 пистолей, а маршал — приличный кусок земли в Пикардии. Вскоре Клоз покинул своего хозяина — 10 февраля 1784 года он женился на вдове известного кондитера, влился таким образом в довольно влиятельную гильдию кондитеров Страсбурга и сразу принялся популяризировать свое удачное изобретение. Фуа-гра успешно «пошла в народ», по дороге обрстая различными нововведениями, — в начинку стали добавлять грибы и специи, в том числе экзотические. В 1803 году в Страсбурге уже было основано предприятие Филиппа-Эдуарда Арцнера (*Philippe-Edouard Artzner*), тот поставил, наконец, производство паштета на поток и даже открыл собственный магазин по продаже фуа-гра и других продуктов из гуся и утки.

Еще дальше пошел его сын — Эдуард Арцнер (*Edouard Artzner*). Он, унаследовав дело отца, впервые стал предлагать фуа-гра, приготовленную в глиняных мисках-терринах, за что был удостоен почетного звания поставщика королевского двора и заблистал еще одним драгоценным камнем в короне высокой французской гастрономии. Созданная им компания Альцнера до сих пор активно работает на рынке Франции, считается старейшим производителем фуа-гра, а знаменитый (естественно, секретный) рецепт приготовления страсбургского паштета бережно передается из поколения в поколение.

Последним штрихом, способствовавшим уже всемирной известности фуа-гра, стало изобретение другого великого французского повара, кондитера и виноторгов-

ца Николаса Апперта. В 1804 году он заполнил банки различными скоропортящимися продуктами (вареным и жареным мясом, бульоном и вареньем), запаял их и прокипятил в соленой воде, чтобы поднять температуру выше 100 °С. Через 8 месяцев банки вскрыли, их содержимое оказалось вполне пригодным для употребления. Апперту было пожаловано звание «Благотетеля человечества» и выплачено вознаграждение в 12 тысяч франков. Однако даже наполеоновское правительство, так щедро одарившее кулинара, до конца не понимало значения его изобретения. Владимир Федорович Одоевский (1803—1869) — русский писатель, гурман, председатель организованного им Общества Любомудрия — под именем «доктора Пуфа» писал на страницах «Литературной газеты»:

«Едва ли было когда-либо другое изобретение, которое подобно апперову удовлетворяла бы нужнейшим потребностям всех классов людей: и богатых, и бедных; оно угождает и гастроному, которому хочется покушать прованских трюфелей и супа, сваренного в Париже, и спасает моряка от болезни, доставляя ему вместо соленого и копченого мяса: свежее мясо, свежую зелень, свежие сливки; оно украшает наш обед свежими иноземными персиками, сливами, вишнями года и доставляет путешественнику в безлюдных степях во всякое время здоровую и питательную пищу; наконец, оно может доставить русскому человеку возможность пользоваться всеми произведениями южных губерний, не сходя с места, и всеми летними произрастаниями во все времена года... Решительно, вы можете весь огород, весь птичий и скотный двор, как они есть, перенести в погреб или отправить на другой край света».

Одоевский как в воду глядел. Теперь, в консервированном виде, фуа-гра смогла



вырваться за пределы Франции («на другой край света») и начать победное шествие по всему миру... Кстати, и в Россию страсбургский пирог привозили исключительно в консервированном виде. При его выпечке между тестом и паштетом образовывалась пустота, ее заливали раскаленным свиным салом; благодаря такой дополнительной нехитрой консервации продукт мог храниться достаточно долго — отсюда и пушкинское определение «нетленный».

Однако были и русские мастера, умевшие создавать такие деликатесы. По свидетельству Еропкиной, Федосейч — помощник главного повара в петербургском Английском клубе (на Английской набережной) — глубоко презирал страсбургские пироги, привозимые к нам из-за границы в консервах, и негодовал по этому поводу (впрочем, отдавая должное

«нетленности»): «Это только военным в поход брать, а для барского стола нужно поработать». Федосейч не раз сам готовил страсбургские пироги для роскошных обедов у директора Медицинского департамента А.М. Тургенева, на которых почетным гостем был баснописец И.А. Крылов: «Он [Федосейч] появлялся с 6 фунтами свежайшего сливочного масла, трюфелями, громадными гусиными печенками — и начинались протирания и перетирания. К обеду появлялось горою сложенное блюдо, украшенное зеленью и чистейшим желе...».

Основными компонентами полюбившегося в России паштета, действительно, были трюфели и гусиная печенка. Впрочем, не только — вышколенные повара на кухне открытой в середине XIX века знаменитой паштетной Астафьева на Литейном проспекте, 43, где продавалось несколько десятков видов паштетов и соусов к ним, даже во сне могли без запинки перечислить все ингредиенты страсбургского паштета: «Десять гусиных печенок, фунт сливочного масла, две луковицы, фунт телятины, десять яиц, фунт шпика, мускатный орех, белого хлеба, два рябчика, четыре трюфеля, мадеры, соли и перцу по вкусу...».

Трюфели, правда, белые, слава богу, в России тогда имелись — еще в начале прошлого века их можно было встретить в Подмоскovie — в Коломенском, Бутове, под Подольском и у Серпухова. Все остальное, включая мадеру (правда, частенько «паленую»), в те времена тоже большой проблемой не являлось. А вот с собственной гусиной печенкой приходилось повозиться, и русские помещики в своих птичниках упорно осваивали азы французской техники «воспитания» птиц. «Для откармливания гуся должно его спеленать в холстину, оставя на свободе одну только шею; посадить в темное место и уши залепить воском,

чтоб он не мог ничего ни слышать, ни видеть, — читаем в одной из первых популярных русских поваренных книг „Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха“. — В таком положении кормить его по три раза на день, а между тем ставить неподалеку от него какую-нибудь посуду с песком и водою, которую переменять почаще».

Был и другой старинный способ, «как получать жирную печень от гусей»: «Гуся сажают в клетку столь тесную, чтоб ему едва было в ней место; два раза в день его выпускают для корма, который состоит из одной шестой или пятой части гарнца сырого гороха. После этого принужденного обеда птицу снова запирают в клетку, из которой выпускают только для ужина. Следствие подобного воспитания есть чрезвычайная толщина печени, которая, не изменяя фигуры или устройства, увеличивается нередко в объеме в три и даже четыре раза».

Для торговли изготовлением страсбургского паштета занимались с конца сентября до начала декабря. Однако лучшим считался паштет, приготовленный ближе к Новому году, так как «весь аромат трюфеля развивается только после мороза; ранее мороза он далеко не так хорош». Короче говоря, как писал тот же Пушкин своему другу Михаилу Андреевичу Щербинину (1793—1841), члену кружка «Зеленая лампа»:

*Житье тому, любезный друг,
Кто страстью глупою не болен,
Кому влюбиться недосуг,
Кто занят всем и всем доволен;
Кто Наденьку, под вечерок,
За тайным ужином ласкает
И жирный страсбургский пирог
Вином душистым запивает...*

Наденьки, слава богу, были свои, а вот паштеты из фуа-гра в крупных городах России все-таки гораздо выше ценились привозные. В вышедшем в Санкт-Петербурге «Альманахе Гастрономов», составленном в 1854 году И.М. Радецким, бывшим метрдотелем двора его императорского высочества герцога Максимилиана Лейхтенбергского, уже публикуются такие вот сведения, частично — явно рекламного характера:

«Паштеты страсбургские в каменных горшках прибывают в декабре и продаются от 3 р. 50 к. до 10 р. за штуку. Паштеты страсбургские из Нанта и Парижа доставляются в жестяных ящиках и продаются несколько дешевле, т. е. от 3 до 6 руб. за штуку. Паштеты страсбургские известны по отличному вкусу гг. гастрономам всех наций, это приятного вкуса блюдо составляется из пяти разных провизий, а именно: печенки, дичи, трюфелей, свиного сала и пряностей. Последняя из этих провизий есть главный фундамент приятности паштетов и секрет составления оной был не достижим для всей Европы, за открытие коего в бытность мою в 1842 году в Страсбурге, предлагалось знаменитому паштетному мастеру г. Отто 4 тыс. франков, но он был непоколебим. В настоящее же время секрет составления пряностей, по особому случаю, поступил в мою собственность, а потому толченые пряности для пастетов, начинок и всякого рода фаршей в непродолжительном времени поступят в продажу во все овощно-фруктовые и зеленные лавки в С.-Петербурге и Москве, в жестяных закупоренных и запечатанных ящиках, надеясь, что гг. гастрономы, отведав в фаршах эту специю, останутся весьма довольны. В ящичке будет закупорен печатный реестр фаршам, в которые пряности эти употребляются».

Из этого отрывка можно сделать два главных вывода. Во-первых, деликатес был доступен далеко не всем — напомним, что, например, даже старшие землемеры, получившие звание инженера, получали по 25 рублей в месяц, а их помощники, окончившие семь классов Межевого института, — 12 рублей 50 копеек в месяц. Приблизительно такие же жалования получали врачи и учителя на государственной службе. Во-вторых, становится понятным, что в высокой гастрономии уже тогда довольно прочно закрепился термин

«паштет страсбургский» и использовался даже в том случае, когда деликатес поступал «из Нанта и Парижа», а вовсе не из Страсбурга. Очевидно, что в этом есть свой резон — эльзасцы на деле приложили немалые усилия для популяризации фуа-гра, да и получается она у них до сих пор отменно. Причем, предпочитают там именно гусиную фуа-гра, для чего откармливают преимущественно своих страсбургских гусей (по-видимому, гибрида мелкой рейнской породы), их жирная печенка достигает обычно веса 500—600 г.



Юго-западный регион

*Дорогу гвардейцам-гасконцам!
Мы Юга родного сыны!
Мы все под полуденным солнцем
и с солнцем в крови рождены!*

Эдмон Ростан
«Сирано де Бержерак»

Эти слова, могли бы стать девизом многих гасконских титулованных храбрецов, хоть и не ставших, подобно Сирано де Бержераку или д'Артаньяну всемирно известными героями. Так вот, их потомки настаивают на гасконском происхождении утиной печенки так же горячо, как и на преимуществах арманьяка перед коньяком. И в этом есть



своя логика. Если вспомнить строчки Марциала и не забывать, что родина изысканной французской кухни — Италия, то торжественное шествие славного лакомства с юга на север представляется нам более естественным. Посему гасконцы и считают мировой столицей «жирной печенки» небольшой городок Белпеш (Belresh) неподалеку от Тулузы. Здесь в основном разводят темно-серых гусей тулузской породы, выведенных в этих краях еще в XVII веке. Это самые крупные и жирные гуси, живая масса которых достигает 10—12 кг, а их жирная печенка может весить до 1 кг (у нас тулузского гуся разводят в Калининградской и Московской областях — информация для предприимчивых фермеров из Твери). В меньшей степени разводят здесь и не столь крупных белых страсбургских гусей, однако все-таки предпочитают откармливать на фуа-гра местных крупных уток мулярд весом 3—4 кг, полученных от скрещивания московской и пекинской пород, завезенных в Европу еще в XIX веке и благодаря высоким продуктивным качествам вытеснивших многие другие породы.

Всего в этом краю безудержного чревоугодия и жизнелюбия сегодня производят около 80 % всей французской фуа-гра. При этом главная особенность гасконского продукта заключается в том, что потомки легендарного мушкетера до сих пор готовят фуа-гра преимущественно классическим фермерским или ремесленным способом, тогда как Эльзас давно уже перешел на промышленное «конвейерное» производство — деликатес «ручной работы» в столице Евросоюза теперь найти довольно трудно. А вот медалионы из foie gras или террин из утиной печенки в любом ресторане Гаскони будут поданы

в свежайшем «домашнем» виде — выдержанными в арманьяке и приготовленными безо всяческих модных штучек, а просто, например, с желе из виноградного сока и тостами.

Еще дешевле деликатес обойдется непосредственно у производителей — чуть ли не на каждом километре любой автомобильной дороги в окрестностях Тулузы вы непременно наткнетесь на прибитый к телеграфному столбу указатель «Foie gras» — стрелка приведет вас в «шато», где хозяева делают печенку по своему семейному рецепту. Здесь же можно купить и паштет из жирной печенки с добавлением яиц, свиной печенки и трюфелей (в лучших вариантах), хотя французы добавками не очень увлекаются. Однако об этом — немного позже.

С тех пор, как искусный повар муниципального совета Бордо Никола-Франсуа Дуайен усовершенствовал страсбургский паштет, добавив в него знаменитые перигорские трюфели, на карте Франции появилась еще одна столица фуа-гра — Ланды (входящая некогда в историческую область Гасконь, теперь — в Аквитанию), где предпочтение также отдается утке, хотя не отвергается и гусь. Тем более что здесь в первой половине XX века была выведена своя ландская порода гусей весом 7—8 кг, жирная печенка которых дости-



гает 9 % массы тушки, а у откормленных помесей ландских гусей с рейнскими, при живой массе 9,5—10 кг, масса печени составляет 800—850 г.

Ряд производственных местных кооперативов имеют собственные магазины по продаже широкого ассортимента продуктов из фуа-гра, а отменную фермерскую фуа-гра можно купить на местных рынках или специализированных «жирных» рынках — *marchés de gras*. Рынки работают преимущественно зимой, а продается здесь все — от гусиных и утиных тушек до всевозможных лакомств из гуся и утки. Если отправиться, например, в окрестности мировой столицы черных трюфелей — Периге — город в департаменте Дордонь, бывшей исторической области Перигор, то там, в местечке Сен-Луи каждое утро в среду и воскресенье с ноября по март вовсю кипит рыночная жизнь. Туда со всей округи стекаются продавцы и поку-

патели, чтобы продать и купить фуа-гра и прочие гусе- и уткопродукты. Рынок открывается в 9 утра, продавцы устанавливают столы, натягивают навесы и начинают выкладывать товар.

Чего там только нет! Нежно белеют упитанные тушки уток и гусей, диковинными колбасами висят над столами начиненные печенкой гусиные шейки (*cous d'oie farcis avec foie*). По выставленным на продажу продуктам можно запросто изучать птичью анатомию — сердечки и «пупки», филе грудок, крылышки, ножки, птичьи каркасы, заботливо приготовленные для тех, кто будет варить из них суп или делать соус, гусиный жир (*graisse d'oie*), отдельно кожа и, конечно, знаменитая «фуа» (*foies*) — печенка. Огромная, бледно-розовая — матушки гусыни, и поменьше, но краснее и духовитее, — матушки утки. Рядом красуются готовые полуфабрикаты из утиной и гусиной печени — парфе (*parfait de*





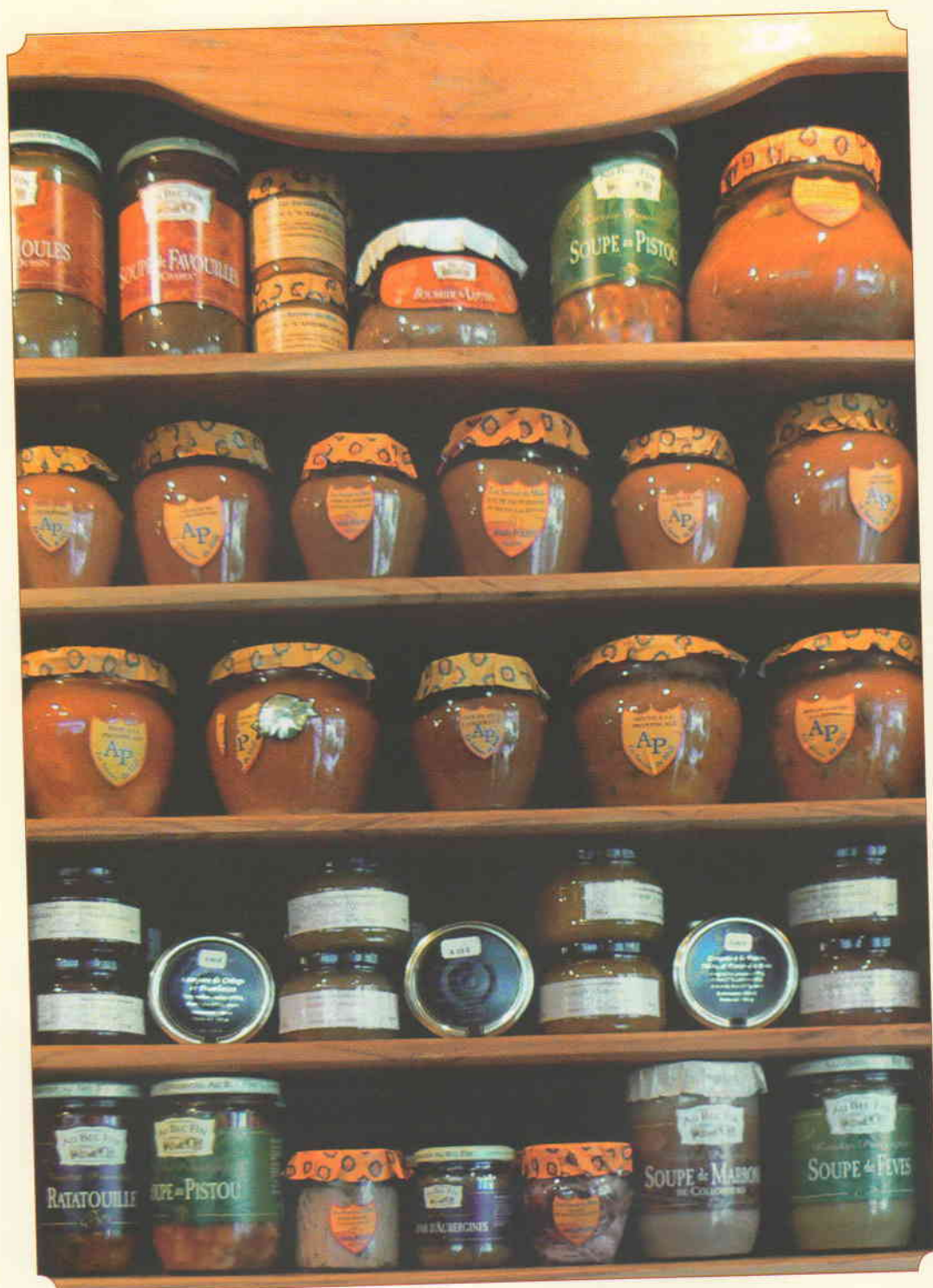
foie gras) и паштеты (*pâté de foie gras*), муссы (*mousse de foie gras*), пюре (*purée de foie gras*) часто с добавкой арманьяка и трюфелей и, конечно же, нежнейшие утиные и гусиные «конфи» (*confit*).

Там же ждут своего покупателя колбаски (*sanguettes*) из утиной или гусиной крови, копченые утиные грудки и, конечно же, хрустящие гусиные шкварки-грионы (*grillons*).

Отдельно благоухают прилавки потрясающе пухлых душистых свежих черных трюфелей. Крупные, размером с мячик для гольфа, они приволят в оторопь и размерами, и ценой. Местные трюфели

перигорцы называют «черными алмазами» — их сезон наступает в ноябре и заканчивается в марте.

Однако спустимся с небес на землю, то есть с удивительного рынка с разнообразными гусяно-утиными продуктами к нашей непосредственной героине. Для того чтобы научиться разбираться в фуа-гра и уметь правильно читать надписи на ее упаковке, можно, конечно, съездить в музей фуа-гра (*Musée du Foie Gras*), который находится в Тивьере (*Thiviers*). А можно восполнить этот пробел внимательным прочтением нескольких замечательных последующих страниц.



«И еще были там круглые и овальные блюда, блюда с фаршированными языками, с галантином из трюфелей, с кабаньей головой, начиненной фисташками; и совсем рядом с Лизой, прямо под рукой, стояла наипигованная телятина, а в желтых глиняных мисках — паштеты из гусиной печенки...»

Эмиль Золя «Чрево Парижа»



Какая бывает фуа-гра

Объяснить что-либо, не договорившись предварительно о терминах, — задача практически не разрешимая. Поэтому попробуем сначала договориться о классификации фуа-гра по нескольким характерным принципам — только в совокупности они дадут более или менее общую и понятную картину. Дело в том, что фуа-гра различается и по исходному сырью, и по типу производства, и по способу приготовления. Кроме того, ее можно классифицировать по целостности исходного сырья и по степени готовности продукта. Начнем, естественно, с главного — с исходного сырья, которое может быть только двух видов.

Утиная или гусиная?

«Вулф, даже не затрудняя себя какими-либо замечаниями в адрес Кремера, велел мне взять блокнот и продиктовал... очень длинный ответ на письмо женщины из штата Небраска, которая спрашивала, можно ли так откормить петуха, чтобы его печенка в паштете не отличалась от печенки откормленного гуся...»

Рекс Стаут «Сочиняйте сами»

Начнем с того, что далеко не любая гусиная и утиная печенка может называться фуа-гра. Термин *«foie gras»* применяется только в отношении продукта, содержащего «жирную печенку», а это значит — полученную за счет интенсивного откорма уток или гусей. И только уток и гусей — никаких куриц, индюшек, тетеревов, перепелок, фазанов, пеликанов и прочих пернатых. Соответственно, и фуа-гра бывает либо гусиной, либо утиной, а точнее, наоборот — поскольку утиной производится в 4—5 раз больше, чем гусиной. Связано это с тем, что гусь по сравнению с уткой птица более прихотливая, более подверженная заболеваниям, более чувствительная к принудительному кормлению и доставляющая фермеру куда больше хлопот, чем утка. И с точки зрения выращивания (откорм гуся происходит дольше), и с точки зрения переработки (у гуся больше отходов), и с точки зрения приготовления (у гуся значительнее весовая потеря продукта из-за большего количества жира) утка для фермера всегда предпочтительнее.

Как можно отличить утиную фуа-гра от гусиной? Во-первых, гусиная печенка существенно больше по размеру, и вес ее достигает 500—900 г (рекорд 2 кг);



утиная — меньше по размеру и весит 300—600 г. Печенка и той, и другой птицы состоит из двух неравных долей, покрытых тончайшей пленкой. Структура ее должна быть однородной и нежной, плотной на ощупь, но не жесткой. При этом печенка страсбургских гусей плотней и обычно имеет легкий розоватый оттенок, тулузских — цвета слоновой кости и более маслянисто-нежная, утинная — немного темнее гусяной. Впрочем, объективно говоря, отличить их по цвету не просто, поскольку цвет сырой фуа-гра сильно зависит от рациона питания птицы. Кроме того, печенка довольно быстро окисляется, и если вакуумная упаковка не полностью герметична, то о различиях в цветовых оттенках говорить вообще невозможно. В любом случае, на

упаковке обязательно должна быть соответствующая надпись — *oie* (гусь) или *canard* (утка). Кстати, цвет упаковки, а не самой фуа-гра, многие добросовестные производители иногда используют как знак отличия: черный — для гусяной, а красный — для утиной.

Еще одно из весьма распространенных заблуждений состоит в том, что якобы гусяная фуа-гра вкуснее утиной. Мягко говоря, это не так — на вкус и цвет, как говорится... Например, Антон Павлович Чехов в рассказе «Сирена» устами своего героя сообщает читателям: «Утка... может гусю десять очков вперед дать. В гусяном букете нет нежности и деликатности...» И их печенки, действительно, различаются: гусяная — изысканнее, более нежна по текстуре и обладает тонким

сливочным вкусом. Зато аромат утиной («букет» по-чеховски) — ярче и выразительнее, а вкус более терпкий и сильный, настоящий «деревенский». Любопытный факт — женщины, обладающие, как правило, более тонким обонянием, предпочитают утиную печенку, а мужчины, чаще ориентирующиеся на вкус, — гусиную. Антон Павлович нас извинит...

Цена гусиной фуа-гра на 20—30 % выше, чем утиной (видимо, потому, что платят за ужин обычно мужчины). Однако справедливо это только при равных прочих условиях, так как цена во многом зависит и от качества сырья, и от опыта производителя, и от формы производства — промышленной или ремесленной. У ремесленных производителей-фермеров, которые сами выращивают птиц и сами готовят печенку, цены значительно выше, чем у промышленных производителей, зато и вкус продукта «ручной работы» куда интереснее и разнообразнее. Остановимся на этом чуть подробнее.

Тип производства

Как и большинство пищевых продуктов массового спроса, фуа-гра может производиться тремя различными способами — промышленным, ремесленным и фермерским, или домашним. Абсолютно очевидно, что главная задача промышленного производства — обеспечить большее количество по доступной цене. Понятно, что жесткая конкуренция и борьба за снижение издержек непременно отражаются на качестве. Промышленному производству свойственны более мягкие требования к качеству исходного сырья, естественно, более узкий ассортимент выпускаемой продукции, зато очень серьезные требования предъявляются к гигиене и санитарии.



Пытаться дать общую оценку последним двум типам сложнее, так как они почти всегда базируются на семейных традициях и передаваемых из поколения в поколение рецептах.

При ремесленном, или кооперативном, производстве (фермеры объединяются в кооперативы, разделяя процессы труда), в отличие от промышленного, во главу угла ставится уже качество, а не количество. Тут и строгие требования к качеству сырья, и проверенная веками технология, и широкий ассортимент продуктов из фуа-гра. В итоге — качество лучше, вкус изысканнее, но и цены выше. Что поделать, за качество всегда приходится платить.

И, наконец, о домашней фуа-гра «ручной работы» мир знает не много, ведь купить ее можно, в основном, либо прямо на ферме, либо в маленьких провинциальных магазинах деликатесов. Этот продукт доступен практически лишь тем, кто имеет счастливую возможность посещать французскую глубинку и гостить в патриархальных французских деревенских семьях. Впрочем, баночку домашней фуа-гра можно встретить иногда и в магазинах деликатесов крупных городов, более доступных для туристов.

Практически невозможно представить себе француза, особенно провинциального, покупающего для своей семьи фуа-гра у крупного индустриального

производителя. Как правило, это удел всевозможных туристов, по количеству которых Франция прочно занимает первое место в мире, или той части парижан, для которых наслаждение от еды — вещь малозначимая, а Франсуа Рабле — всего-навсего соотечественник, а не великий гуру Высокой Гастрономии. Любящий же и уважающий себя француз непременно пойдет за этим продуктом в хорошо знакомый ему маленький гастрономический магазин (наверняка, там покупали фуа-гра еще его дедушка и бабушка) или навестит одну из близлежащих ферм... У французов вообще исключительное и крайне уважительное отношение к фуа-гра, которое, пожалуй, могло бы быть сродни нашему отношению к хорошей черной икре...

С производителями мы разобрались, и теперь очередь за исходным сырьем, которое, естественно, также представляет собой весьма важный фактор.

Исходное сырье

Правильное кормление птицы вовсе не гарантирует одинакового качества продукта. Поэтому фуа-гра подразделяют на несколько типов, существенно отличающихся друг от друга по качеству и цене. Хотя в мире до сих пор не существует единых требований к производству «жирной» гусиной и утиной печени, с 1 января 1994 года производство продуктов из фуа-гра в Европе все же начали регламентировать. Требования касаются в основном упаковки и этикетки, где должны приводиться наименование производителя, точный список ингредиентов, дата реализации, температура хранения и номер партии. Но самое главное — на ней должен быть четко и ясно указан тип

продукта, который не зависит от вида птицы и одинаково справедлив как для гусиной, так и для утиной фуа-гра.

Несмотря на некоторую условность любых видов классификаций, все продукты из фуа-гра принято делить на два больших класса: а) собственно продукты из фуа-гра и б) продукты с использованием фуа-гра. Начнем с первых.

Продукты из фуа-гра

Продукты из фуа-гра готовят только непосредственно из печенки, без каких-либо добавок. К ним относятся три главных вида — первым, из уважения, опишем самый легендарный, изысканный и, увы, дорогой.

Упаковка с такой надписью содержит только целую утиную или гусиную фуа-гра, то есть одну или более ее целых долей («лепестков»). Например, надпись на этикетке *Lobe de foie gras d'oie entier*, означает, что в упаковке находится гусиная фуа-гра из целой доли (*lobe*), без добавок и консервантов — лишь соль и перец. Выпускается такой продукт в глиняных горшочках, стеклянных и металлических банках, просто в вакуумных упаковках или завернутый





в ткань (типичный домашний деревенский вариант). Это самая качественная и самая дорогая категория — для особо торжественных случаев и для настоящих гурманов, причем, весьма обеспеченных. Розничная цена за килограмм гусиной фуа-гра этого вида всегда очень высока и зависит как от репутации производителя, качества сырья, так и от рецепта приготовления и вида упаковки.

Такой продукт содержит обычно спрессованные вместе кусочки долей печенки, причем смешение гусиной и утиной категорически запрещается. Если на банке написано *Foie Gras de Canard*, то в ней находится утиная фуа-гра из кусков целых долей. Качество такого продукта уже чуть ниже, однако, и цена — тоже. Обычно фуа-гра этой категории выпускается в стеклянных, металлических банках или просто вакуумных упаковках — она вполне может служить прекрасным подарком для знатока

и стать украшением любого праздничного стола. Поскольку процедура самого пресования небольших кусочков (как правило, обрезков, возникающих при переработке печени) довольно сложна и неэкономична, такой вид встречается все реже и реже. Чаше эти кусочки перемалывают в фарш и уже из него делают другой вид фуа-гра.

Продукт этой категории представляет собой массу из фуа-гра в виде смеси восстановленной механическим способом печенки (читай «спрессованный рубленый фарш»), в котором могут содержаться отдельные кусочки целых долей. Если эти кусочки действительно присутствуют в продукте, то его название, часто более развернутое — *Bloc de Foie Gras avec Morceaux* — как раз и означает «блок фуа-гра с кусочками». Процент содержания целых кусочков в общей массе «блока» должен быть указан на этикетке, а у хороших производителей — прямо в названии, а не

в списке ингредиентов. Обычно — это не менее 50 % для гусиной и не менее 30 % для утиной фуа-гра. Например, надпись на упаковке *Bloc de Foie Gras d'Oie avec Morceaux* (50%) означает, что мы имеем дело с гусиной фуа-гра, состоящей из перемолотого фарша с кусками целых долей, и содержание этих кусков в общей массе продукта составляет не менее 50 %.

В этом, еще довольно дорогом, виде продукта также не разрешается смешивание гусиной и утиной фуа-гра, но случаи жульничества все-таки бывают, особенно у некоторых крупных промышленных производителей, корыстно пользующихся рождественским ажиотажем. Скандалы на эту тему периодически просачиваются в прессу. Качество «блока» фуа-гра, естественно, еще чуть ниже, но зато и цена доступнее. Некоторые знатоки считают, что именно в этом продукте достигается самое оптимальное соотношение цены и качества. Выпуска-

ется *Bloc de Foie Gras*, как правило, в стеклянных и металлических банках или в вакуумных упаковках.

В заключение упомянем еще один часто встречающийся термин *Foie Gras Truffe* — фуа-гра с трюфелями. Он применяется ко всем вышеперечисленным категориям и означает наличие внутри печенки черных трюфелей (обычно перигорских), по весу не менее 3 % от общей массы продукта. Если процентное содержание трюфелей больше или меньше 3 %, это должно непременно быть указано на упаковке, а у надежных производителей — прямо в самом названии.

Еще один довольно часто встречающийся в названии продукта из фуа-гра термин *Mille-Feuilli* (милль-фей) означает, что слои фуа-гра переложены слоями нарезанных трюфелей — это самый дорогой и самый изысканный продукт. Справедливости ради следует отметить, что далеко не всем гурманам нравится это сочетание, и они нередко отдают предпочтение исключительно «чистой» фуа-гра.

Помимо перечисленных видов, состоящих исключительно из фуа-гра, существует еще целая группа продуктов, в которых фуа-гра присутствует в той или иной степени.

Продукты с использованием фуа-гра

К продуктам с использованием фуа-гра, в первую очередь, относится *Parfait de Foie Gras* (парфе-де-фуа-гра) — так называемая «совершенная печенка» (от *parfait* — «совершенный»). Такой продукт готовят с добавлением свиной и говяжьей печенки, однако он должен содержать минимум 75 % натуральной фуа-гра; смешение утиной и гусиной здесь уже допускается. По качеству и цене



парфе вполне подходит для маленьких гастрономических радостей без особого случая и званных гостей.

Следующий тип может называться поразному — *medaillon* (медальон), *pâté* (паштет), *terriner* (террин), *mousse* (мусс) или *galantine* (галантин) из фуа-гра — и должен содержать не менее 50 % утиной или гусиной печени, перемолотой в фарш (как правило, содержание фуа-гра обязательно указывается на этикетке в процентном отношении к общей массе продукта). Несмотря на историческое первородство (а может, и благодаря ему), термин *pâté* (паштет — вспомните «страсбургский паштет») в этом ряду занимает странное и довольно неопределенное положение — под таким именем могут скрываться весьма разные по качеству продукты, иногда содержащие и значительно менее 50% фуа-гра.

Существуют и уже совсем «экзотические» продукты с использованием фуа-гра, например — *crème* (крем) и даже *purée* (пюре), в которых содержится не менее 20 % фарша из натуральной гусиной или утиной печени. И, наконец, в ассортименте встречается и довольно большое количество различных совсем недорогих региональных продуктов, например *delicé*, *lingot*, *suprême*, *timbale*, *roulade*, *tombeau*, в них добавляют фуа-гра, но всегда не менее 20 %. Эти пресловутые 20 % и есть тот самый минимальный рубеж, после снижения которого обнаружить в чем-то паштетообразном изысканный вкус фуа-гра уже практически невозможно.

И, наконец, помимо всех перечисленных видов, можно встретить продукты, фаршированные фуа-гра. Например, это может быть фаршированная печенкой утиная грудка, и она, в зависимости от типа, может называться, к примеру,



Magret de Canard fourre au bloc de Foie Gras. Очень вкусны и утиные шейки, фаршированные фуа-гра, да еще и с трюфелями — *Cou de canard farci au Foie Gras de Canard Truffé* — такие консервы с удовольствием готовят некоторые производители, а покупатели с не меньшим удовольствием буквально сметают их с прилавков.

Главная проблема для потребителя заключается в том, что в названии всех этих продуктов абсолютно легально разрешено использовать словосочетание *foie gras*, что, естественно, вводит неискушенного покупателя в заблуждение. Именно потому с продуктами подобного рода, до сих пор не имеющими четкой и однозначной классификации и продолжающими по-прежнему зависеть от региона, производители нередко проделывают всевозможные мошеннические трюки. Более того, многие из них используют печенку не самого высокого каче-

ства, например, импортируемую из стран Восточной Европы. И такая информация на этикетке отсутствует вполне легально, поскольку жестких требований пока нет. Кроме того, большинство продуктов *à la foie gras* изготавливается не на основе дорогого и яркого по вкусу мяса той же птицы, а на базе дешевой свиной печени или просто свиного фарша, а несчастная фуа-гра в данном случае служит лишь добавкой для вкуса и аромата, а также, разумеется, серьезным оправданием более высокой цены. Для потребителя главное во всей этой классификации состоит в том, чтобы четко представлять, где проходит граница запрета на смешение утиной и гусиной печени, а также, когда в фуа-гра может появиться банальная свинина и даже не в качестве добавки, а как самая что ни на есть основа.

Степень готовности фуа-гра

Классификация фуа-гра по степени готовности намного проще предыдущей, фактически определяет лишь уровень готовности к употреблению продукта, поступающего в продажу, и одинаково справедлива как для гусиной, так и для утиной печени. Помимо вкусовых качеств и текстуры, она устанавливает еще один важный показатель — срок хранения фуа-гра, он может варьироваться от нескольких дней до нескольких лет.

Вся фуа-гра по степени готовности делится на три главных класса: сырую, частично приготовленную и полностью готовую к употреблению. Все довольно просто, однако добавим все же немного тонкостей, позволяющих легко разобраться в этих терминах.



Сырая фуа-гра — *Foie Gras Cru*. Так называется сырая печенка, не подвергавшаяся еще никакой тепловой обработке. Именно сырая фуа-гра пользуется огромным спросом в канун Рождества и Нового года — и чаще всего ее просто жарят. Герметично упакованная, она должна быть с хорошо выраженными долями, гладкая и округлая, но не слишком крупная (поскольку тогда не весь ее жир вытопится в процессе приготовления), на ощупь мягкая, но достаточно упругая. Цвет аппетитно светло-розовый или желтый с оттенком слоновой кости, слишком желтоватая имеет тенденцию быть зернистой.

Если свежая фуа-гра хранится в ткани, а не в вакуумной упаковке, у вас есть лишь пара дней для ее приготовления — на третий день ее можно скормить не слишком любимой кошке или подать, как говорила Елена Молоховец, «если к вам неожиданно пришли гости...» (порядочные люди предупреждают о своем визите заранее). Причем, отсчет идет не от времени продажи, а от момента забоя птицы, и для того чтобы успеть попробовать такую фуа-гра, нужно поселиться в Ландах, Перигоре, Гаскони или Эльзасе.

Поэтому, как бы заманчива ни была свежесть продукта, сырую печенку чаще все-таки упаковывают, используя вакуум, что продлевает срок ее хранения до одной недели (не более!) при условии транспортировки и хранения при температуре не выше 1—3 °C. В последнее время на рынке стран, удаленных от мест выращивания птицы, появилась замороженная сырая фуа-гра — ее можно хранить в морозильной камере при -18 °C несколько месяцев. В этом случае очень важно, чтобы как можно быстрее после разделки птицы печенка была подвергнута шоковой заморозке при очень низкой температуре.

Частично приготовленная фуа-гра — *Foie Gras Mi-Cuit*. Эту фуа-гра условно можно разделить на два типа — свежую и полуготовую.

Свежая фуа-гра — *Foie Gras Frai*. Такая печенка проходит тепловую обработку при невысоких температурах порядка 40—60 °C. Более того, поскольку соль является сильным и надежным консервантом, то иногда свежая фуа-гра получается исключительно за счет натирания ее солью и посыпания перцем — вообще без всякой тепловой обработки. При домашнем производстве это может быть просто фуа-гра, залитая в горшочке кипящим утиным или гусиным жиром, — она успевает лишь чуть-чуть «прихватиться», пока жир остывает.

Приготовленная в глиняной миске или «в тряпке» (завернутую в ткань печенку слегка отваривают в бульоне или жиру на водяной бане), такая фуа-гра обычно продается целиком или кусками так, как и была приготовлена, — в той же глиняной миске, либо завернутая в ткань, но может быть в вакуумной упаковке. Текстура свежей фуа-гра очень мягкая и маслянистая. Она может храниться до 3 недель при температуре 1—3 °C, однако уже отрезанные куски печенки нужно съесть, не медля, поскольку срез очень быстро окисляется. Этот уровень приготовления фуа-гра в основном характерен для фермерского и ремесленного производств. Крупные индустриальные производители его игнорируют — невероятно хлопотно, необоснованно рискованно и очень мал срок хранения продукта.

Полуготовая пастеризованная фуа-гра — *Foie Gras Mi-Cuit*. Обычно так маркируют сырую печенку, прошедшую пастеризацию — тепловую обработку при

температуре порядка 80 °С. При домашнем, фермерском или ремесленном производстве это означает, что печенку отваривают в бульоне или жиру на «водяной бане», контролируя при этом температуру внутри продукта. При промышленном производстве печенка проходит пастеризацию прямо в первичной упаковке — в герметичной посуде или в пластиковой вакуумной упаковке. Иногда вместо *mi-cuit* используется надпись *semi-conserve* или *pasteurisé*, что по сути одно и то же, но производитель в данном случае хочет подчеркнуть, что это «полуконсервированная» или «пастеризованная» фуа-гра. Загерметизированная в вакуумную упаковку частично приготовленная фуа-гра имеет чуть более плотную текстуру, чем свежая, в то же время в ней достаточно хорошо сохраняется вкус свежей фуа-гра, а храниться она может несколько

недель при температуре 1—3 °С. При упаковке ее в стеклянные или металлические банки срок хранения увеличивается — от нескольких месяцев до года. Впрочем, срок годности и требуемая температура хранения обязательно указываются на упаковке. Этот высококачественный продукт должен иметь безупречную консистенцию, вкус и аромат.

Готовая, или консервированная, фуа-гра — Foie Gras en Conserve. Так маркируют печенку, прошедшую полную тепловую обработку при температуре порядка 100—110 °С. Иногда вместо надписи *foie gras en conserve* можно встретить *foie gras appertisé*, что, в принципе, то же самое и означает, что фуа-гра полностью приготовлена и законсервирована. При фермерском и ремесленном производстве рецепт такого приготовления выглядит следующим образом. Печенку выдерживают несколько часов в смеси соли и специй, а потом, сбрызнув сладким вином, заворачивают в льняную салфетку и, поместив в толстостенную глиняную или металлическую посуду-террин (*terrine*), варят на водяной бане, т. е. поместив этот самый террин в кастрюлю с кипящей водой. Готовый продукт затем упаковывают в стеклянные или металлические банки и также заливают небольшим количеством горячего жира той же птицы. Для промышленного производства надпись *foie gras en conserve* означает, что фуа-гра приготовили и стерилизовали в автоклаве.

Приготовление фуа-гра при таких относительно «высоких» температурах, безусловно немного снижает ее вкусовые качества. Однако, полностью приготовленная печенка нежнее, чем все прочие виды, и главное — может спокойно храниться несколько лет. У нее, по сравнению с другими видами фуа-гра, более кремообраз-



ная текстура, и вдобавок, со временем она становится еще нежнее, по мере впитывания собственного жира — оптимальный вкус такая печенка приобретает не ранее чем через год после ее производства, затем качество начинает потихоньку снижаться. Так что не торопитесь при покупке выбирать именно свежеприготовленную версию, а старайтесь отдавать предпочтение более выдержанному продукту. А уж если совершили такую ошибку, не отчаивайтесь и поддержите его годик-другой в шкафу на кухне. Причем, в отличие от вина, которое тоже требует времени для того чтобы раскрылся вкус, готовая консервированная фуа-гра не требует специальных условий хранения — вполне достаточно обычной комнатной температуры (однако хранить приготовленную фуа-гра слишком долго после указанного на банке окончания срока хранения тоже не следует).

В заключение, предлагаем вам еще разок попрактиковаться в чтении этикетки. Например, надпись на упаковке *Foie Gras d'Oie Truffé 6%, mi-cuit* означает, что мы имеем дело с полуготовой фуа-гра, состоящей из кусков целой печенки, с добавлением 6% черных трюфелей. Храниться такой продукт в упакованном виде может не более года в банках и до 4 месяцев в вакуумной упаковке при температуре 1—3 °С. После вскрытия упаковки продукт нужно употребить (то есть съесть) в течение двух-трех дней. При этом, отрезав кусок, во избежание окисления желательно смазать срез жиром. К сожалению, открытая печенка даже в холодильнике быстро окисляется и легко впитывает посторонние запахи, что, разумеется, не улучшает ни ее вкуса, ни аромата. Представьте себе нежнейшую утиную печень с запахом рыбы, которую вы накануне положили в холодильник и забыли поплотнее завернуть...



Вот, собственно, и все, что мы хотели рассказать о классификациях фуа-гра... Тем же, кому все приведенное выше показалось весьма утомительным, предложим еще одну классификацию, теперь уже точно последнюю, очень простую и абсолютно персонифицированную. В соответствии с ней вся фуа-гра может быть разделена на два типа — вкусную и невкусную. Если вам попалась вторая, что почти невозможно, — жаль, если первая — наслаждайтесь сами и непременно поделитесь своими впечатлениями с друзьями. Некоторые наши знакомые утверждают, что испытывают от процесса ее поедания наслаждение сравнимое лишь с сексуальным. Впрочем, это, скорее всего, издержки возраста...

А для наиболее терпеливых мы продолжим наш рассказ — пришла пора поведать, как же все-таки правильно приготовить фуа-гра, чтобы, не дай бог, не испортить ее божественного вкуса. Итак, отправляемся на кухню...





Елену Молоховец: «если к вам неожиданно пришли гости...»).

Если вы все же нашли в магазине сырую фуа-гра, и ее упаковка, сроки и температура хранения вас устроили, обследуйте текстуру печени тактильно — то есть, на ощупь. Она должна быть в меру твердой и упругой — чем тверже печенка, тем больше в ней жира и тем больше будут потери при приготовлении, что особенно скажется при обжаривании маленьких ломтиков. Теперь еще раз используем визуальный способ — обратите внимание на цвет. У свежей фуа-гра он должен всегда варьироваться от приятного цвета слоновой кости до светло-розового или желтого. Наличие отдельных, более темных красных или коричневых пятен нежелательно, но и не смертельно, мы все-таки не во Франции живем. Их нужно будет самостоятельно удалить перед приготовлением — это не слишком сложная операция. Кстати, лучше все-таки выбирать французскую печенку — она хоть и дороже,

но качеством будет наверняка выше, особенно гусиная. Израильская и польская — нередко очень нестабильного качества, правда, сей прискорбный факт может скрасить их не столь высокая цена. Венгерская печенка немного получше, но и ей пока еще далеко до настоящего французского качества.

Перед приготовлением фуа-гра необходимо обработать. Для этого подготовьте чистую доску, разделочный нож, горячую воду, чтобы постоянно очищать нож, и полотенце или салфетку. Достаньте печенку из холодильника и слегка обсушите ее полотенцем или салфеткой — пусть пару минут полежит на столе и чуть согреется, так ее легче будет обрабатывать. Очень аккуратно разделите доли друг от друга. Если обнаружите сгусток жира между ними — удалите его осторожно рукой, стараясь не повредить печенку. Вполне возможно, у вас в руках окажется фуа-гра с уже удаленными венами, если нет — придется немного потрудиться.

Сначала разрежьте ножом соединяющую доли центральную вену, затем зажмите одну из долей в руке, плоским пинцетом ухватитесь за кончик только что отрезанной вены и выдерните ее одним плавным и равномерным движением (опытные повара делают это весьма виртуозно). Таким же образом, с помощью ножа, пинцета и пальцев, удалите максимальное количество остальных вен (они откроются после удаления центральной), но делайте это очень осторожно — берегите целостность каждой доли. Помните, что они очень хрупкие, и отрезать ломтики от поврежденной печенки будет довольно сложно. Да и при приготовлении такая печенка выделит больше жира, а это, опять же, увеличит потери.

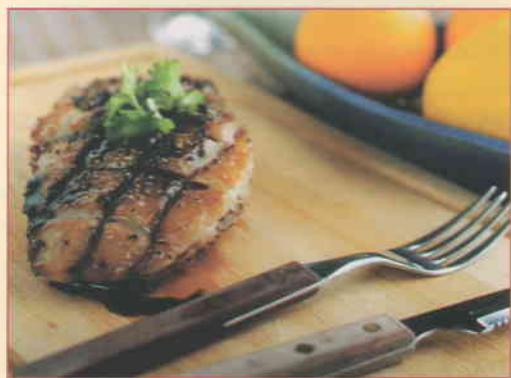
Следите за тем, чтобы в процессе первичной обработки фуа-гра все время оставалась холодной. Удалять вены с теплой печенки несколько проще, но — во-первых, бактерии развиваются в ней при комнатной температуре с невероятной быстротой, а, во-вторых, теплая печенка более хрупка, чем охлажденная. И имейте в виду, что вены сказываются лишь на внешнем виде, никак на вкусе, а поэтому их удаление не так важно для фуа-гра, которую вы намереваетесь поджарить. Готовый кусок всегда внешне будет золотисто-коричневым, а внутри розоватым, и остатки крови в венах практически не повлияют на его цвет. Совсем иначе дело обстоит с приготовлением холодной фуа-гра — для терринов вены нужно удалять полностью, поскольку конечный продукт должен быть однородного бледно-розового цвета, а не серо-синего от свернувшейся и окислившейся крови.

Так постепенно мы подбираемся непосредственно к приготовлению фуа-гра, способов коего существует огромное множество. «Жирную печенку» можно

жарить, отваривать, запекать, перерабатывать в фарш для паштетов и т. д. Однако наиболее классическими и распространенными способами приготовления фуа-гра считаются лишь два. Первый состоит в обжаривании ломтиков для получения горячего блюда, второй — в приготовлении целой фуа-гра в террине для последующей подачи в холодном виде. Словом, вся фуа-гра, которую мы употребляем в пищу, может быть разделена на два типа: жареные ломтики свежей фуа-гра, подаваемые в горячем блюде, и традиционные террины и паштеты из фуа-гра, заранее приготовленные, охлажденные и подаваемые в холодном виде. За этими двумя видами у нас уже закрепились соответствующие поварские термины — «горячая» и «холодная» фуа-гра.

Кстати, еще одно заблуждение касательно фуа-гра — утверждение о том, что ее горячая жареная версия намного вкуснее холодной. Вряд ли с этим согласились бы французские короли, знавшие толк в гастрономических удовольствиях. К тому же, по сути, это два совершенно разных продукта.

Горячая фуа-гра, особенно жареная, всецело зависит от качества исходного сырья, так как всегда готовится из целой сырой печенки — охлажденной или за-



мороженной. Лучше всего для жарки подходит крупная фуа-гра — менее упругая, но не губчатая. Очень губчатая печенка содержит совсем мало жира, и ее практически невозможно не испортить, то есть банально сжечь при жарке. Определить губчатую печенку довольно легко — надавите на нее пальцем, а потом отпустите, и она немедленно восстановит исходную форму. Поэтому рыхлую печенку нужно готовить с повышенной осторожностью, а в момент начала пригорания добавить чуть-чуть сливочного масла. Кстати сказать, для холодных терринов такая печенка — тоже далеко не лучшее сырье.

Для того чтобы приготовить жареные ломтики фуа-гра, нарежьте печенку наискосок на ломтики толщиной 1,5 см. В принципе, все дальнейшее зависит от рецепта. Правда, сковорода в любом случае должна быть очень хорошо прогрета. Готовьте ломтики партиями на антипригарной сковороде по полминуты с каждой стороны при очень высокой температуре, удаляя жир перед каждой новой партией. Поверхности ломтиков должны мгновенно «схватываться», чтобы максимально уберечь фуа-гра от «полного растворения» на сковороде. Поскольку счет идет на секунды, нужно научиться точно определять момент, когда фуа-гра готова.

У горячей фуа-гра тоже существуют свои степени прожарки, но, разумеется, не столь различные как у говядины или баранины. Лучшим советчиком в этом вопросе будет все-таки не время жарки, а текстура ломтика в сыром и готовом виде. Нажмите на ломтик фуа-гра сразу после его отрезания от доли. Он твердый и упругий — прекрасно. А теперь наблюдайте за его трансформацией в процессе приготовления.

Фуа-гра содержит большое количество жира, который выделяется при жар-

ке. Ломтик будет становиться мягче. Когда же остановиться? Подсказать может только опыт. Единственный способ его накопить — жарить, жарить и жарить. Если вы еще не очень бывалый повар — набивайте руку и не отчаивайтесь. Мало кому удалось научиться готовить фуа-гра сразу, не угробив кучу исходного сырья. Если рядом есть настоящий специалист (лучше француз!) — поучитесь у него, это избавит вас от лишних переживаний и дополнительных расходов.

Когда ломтики будут готовы, выньте их из сковороды, положите на решетку, дайте стечь лишнему жиру (его потом можно будет использовать в качестве основы для соуса), разложите по предварительно нагретым тарелкам (заметьте — горячая тарелка должна ждать готовых горячих ломтиков, а не наоборот). Осталось полить соусом, положить гарнир и сразу же подавать. Если печенка подается в качестве закуски, то порция должна составлять 50—70 г на человека, а если в качестве основного блюда — примерно в два раза больше, то есть 100—130 г (впрочем, увлеченный человек может смолотить гораздо больше).

Кстати, правильная разморозка и разделка целой печенки, о которой мы говорили в начале этой главы, поможет вам не только добиться наилучшего вкуса и консистенции готового блюда, но и существенно снизить потери продукта при жарке, а они довольно ощутимы и могут достигать от 10 % до 30 %. При этом потери при жарке гусиной печенки всегда значительно выше, чем утиной, из-за большего содержания в ней жира. Поэтому многие профессиональные повара предпочитают использовать утиную для жарки, а гусиную для холодных блюд, где температура приготовления не такая высокая. Попробуем теперь и в этом.



Холодная фуа-гра. Существует несколько способов приготовления фуа-гра для подачи в холодном виде. Ее можно целиком завернуть в ткань и отварить в бульоне или жире (чем меньше будет огонь, тем лучше), затем остудить и хранить до употребления в холодильнике. Еще один способ, самый распространенный на сегодняшний день, состоит в приготовлении фуа-гра в террине, на водяной бане. Такой способ позволяет использовать не только целую печень, но и ее отдельные кусочки, и даже перемолотый фарш...

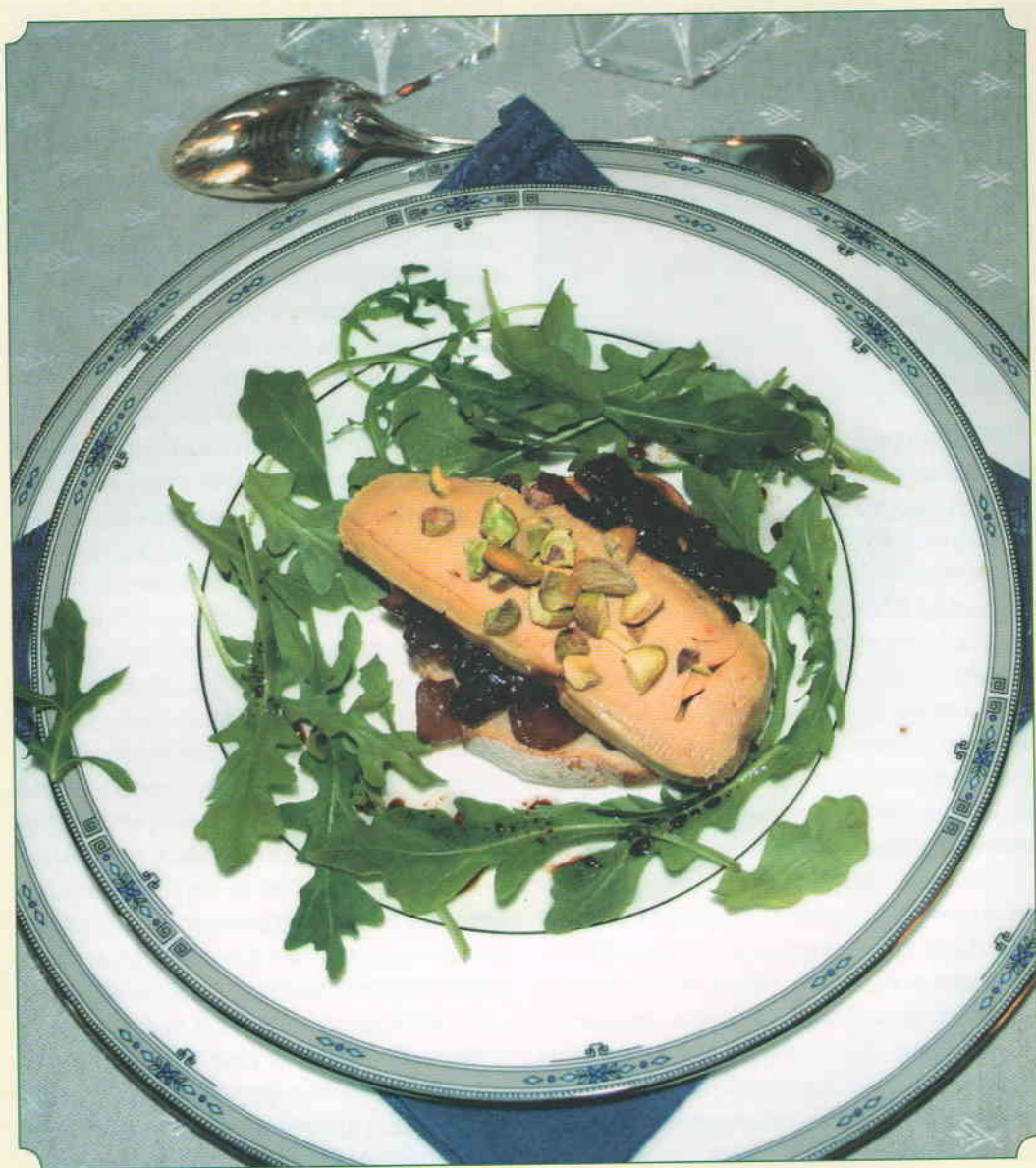
Обычно фуа-гра готовят в миске-террине, поставив ее в духовку на водяную баню при температуре от 60 до 80 °С, разумеется, без выстилания стенок террина беконом, как это делается с продуктами попроще. Температура и время могут варьироваться в зависимости от качества исходного продукта, поэтому желательно контролировать температуру внутри доли фуа-гра с помощью контактного термометра. Разное время и разная температура непременно скажутся на цвете и консистенции готового продукта. А вот подавать

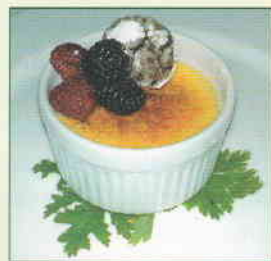
террин из фуа-гра все-таки лучше через несколько дней после приготовления — это позволит печенке хорошенько пропитаться жиром, что значительно улучшит ее вкус.

Некоторые повара считают, что перед тем как готовить фуа-гра, ее лучше немного приправить и выдержать. Сделать это можно следующим образом. Как только после обработки доли будут раскрыты, их посыпают солью и свежемолотым перцем из расчета 1/2 чайной ложки соли и 1/4 чайной ложки перца на 450 г печенки. После этого доли закрыть, плотно завернуть печенку в муслин или марлю, положить в холодное место на 12 часов и только на следующий день готовить.

Есть и более сложные варианты приготовления. Например, по современному эльзасскому рецепту гусиную печенку целую ночь **вымачивают** в молоке или портвейне, **затем выдерживают** в смеси арманьяка, портвейна, мадеры или сладкого Монбазильяка (*Monbazillac*) с юго-запада Франции, Сотерна или иного сладкого вина с различными приправами. Неплохо **раскрывает вкус** фуа-гра тертый мускатный орех. После маринования печенку **запекают, охлаждают** и подают через 48 часов после приготовления с тонкими тостами, намазанными сливочными маслом, украсив ломтиком трюфеля.

Имейте в виду — ошибку при приготовлении порции горячей фуа-гра можно быстро исправить, поджарив еще одну порцию (правда, если она у вас есть). С холодной же фуа-гра потребуются гораздо большие усердие и аккуратность — ошибок этот способ не прощает, придется все делать заново.





Подаем фуа-гра

Как сервировать холодную фуа-гра

Если вы имеете дело с консервированной фуа-гра, то лучше всего подготовить ее к употреблению заранее. Для этого за несколько часов до подачи положите ее прямо в упаковке в холодильник, а за 15—20 минут до подачи на стол — достаньте из холодильника и откройте упаковку. За эти 15—20 минут фуа-гра слегка прогреется, что позволит лучше раскрыться ее вкусу и аромату. Нарезайте ее на ломтики (не толще 1 см) только непосредственно перед подачей — так вы сохраните свежий цвет и аромат. Для нарезки обычно применяется нож без зубцов, который надо всякий раз перед отрезанием ломтика ополаскивать в кипятке.

Если вы используете консервированную или частично приготовленную печенку из стеклянных или металлических банок, то ее можно извлекать прямо ложкой, разумеется, предварительно окуная ложку в горячую воду, — небольшие порции-шарики (как мороженое) выглядят на тарелке весьма эффектно. Еще один способ — разрезать печенку в банке пополам, а потом извлечь половинки и разрезать их ножом на ломтики

в виде полумесяцев. Между прочим, те, кому приходилось открывать стеклянные банки, знают, каким мучением оборачивается подчас такой вроде бы простой процесс. Виной тому — внутреннее разряжение в банке, сильно препятствующее отделению крышки. Недавно на рынке появился новый вид резиновой прокладки, у которой есть небольшой язычок с отверстием внутри. При срезании язычка отверстие освобождается, воздух поступает внутрь и крышка сама отделяется от банки. Представьте себе, сколько мужских и, особенно, женских рук смогут теперь избежать болезненных и плохо заживающих травм — да здравствует научно-технический прогресс!

Холодную фуа-гра подают на предварительно охлажденных тарелках и никогда не намазывают (!) на хлеб, что особенно касается целой печени — у французов это вообще считается неприличным поведением за столом. Разрежьте ее на кусочки вилкой (нож вам не понадобится — в классическом варианте фуа-гра едят только вилкой без ножа) и просто положите на ломтики хлеба. Оставшуюся фуа-гра можно хранить в холодильнике, смазав срез маслом или жиром, чтобы не окислялся.

Хлеб, вино и фуа-гра — превосходная компания изумительных по своей простоте и совместимости продуктов. Поэтому, например, при выборе хлеба избегайте особо причудливых сортов. К холодной версии лучше всего подать обычный белый деревенский (разумеется, французский!) хлеб, а еще лучше — багет. На юго-западе Франции пекут местный деревенский хлеб, добавляя в тесто кусочки абрикосов, — это очень интересное сочетание с фуа-гра, но у нас такого хлеба не найти. Для горячей жареной печенки прекрасно подойдет багет, слегка подогретый в духовке или в тостере, или ломтик бриоша, чей сладковатый вкус, кстати, также хорошо гармонирует и с холодными терринами. Часто ломтик жареной фуа-гра сверху неплохо посыпать белым перцем и морской солью, стараясь при этом все-таки пользоваться не каким-нибудь тривиальным сортом, а, например, отборной герандской морской солью *Fleur de Sel*, сегодня она продается в наших магазинах.

Поджаренные ломтики печенки можно есть с листьями салата — особенно хорошо подойдет «месклан» (*mesclun*) — французский зеленый салат из свежей молодой зелени (рокет-салата, латука, листьев одуванчиков, кудрявого эндивия, шавеля и др.). Чуть горьковатая нотка фуа-гра



хорошо «вплетается» в горьковатый тон мангольда (листовой свеклы) и усиливается капелькой хересного уксуса — превосходная композиция для легкой закуски. Обычно для салатов, сопровождающих фуа-гра, пользуются простой и легкой заправкой, состоящей из качественного оливкового масла и капельки уксуса, чтобы не заглушать естественный вкус и аромат этого нежного продукта. Классическим многие повара считают «бёр-блан» (*beurre blanc*) — французский белый сливочный соус из белого вина, уксуса или лимонного сока, растопленного масла, лука-шалота, соли и белого перца, его подают обязательно теплым. Можно добавить в соус часть вытопившегося из фуа-гра жира, что придаст ему глубину.

Можно подать фуа-гра с каким-нибудь кисло-сладким соусом — ее нежный вкус хорошо оттенит, например, соус из клюквы, малины и уксуса. Новая кухня предлагает к фуа-гра новое сопровождение, например зеленые перья лука-поррея и тыкву, а трюфели и мясное желе рассматривают как излишество. Вообще, способы подачи фуа-гра во все века менялись в соответствии с кулинарной модой, однако классические рецепты по-прежнему сохраняют свой престиж.

Фуа-гра, как и любая сытная пища, вызывает к сладкому обрамлению, в котором присутствуют кисловатые тона. Поэтому для этой роли прекрасно подходят и определенные виды фруктов — к примеру, груша, ананас, сладкий инжир, яблоки, клубника, киви и виноград. Очень интересно сочетание кружочка плотной ярко-оранжевой хурмы какого-нибудь не вяжущего рот сорта с горячей фуа-гра. Замечательным дополнением к фуа-гра могут также служить и чайное желе, и луковый конфитюр. Фуа-гра мож-

но подавать с мясом или спаржей. Классикой жанра считается сочетание «турнедо» (небольшой кусок жареного филе) из телятины, жареной фуа-гра и соуса из трюфелей. На этом принципе созданы такие традиционные праздничные блюда французской кухни, как «турнедо кордон-руж» (*Tournedos Cordon Rouge*) из провинции Овернь, наиболее изысканные версии знаменитого «турнедо Россини» (*tournedos Rossini*) и классическое парадное блюдо английской кухни — говядина «Веллингтон» (*beef Wellington*).

И, наконец, последнее. Чтобы лучше оценить всю тонкую вкусовую палитру, фуа-гра подают обычно в самом начале трапезы, когда рецепторы еще не притуплены и вкусовые ощущения воспринимаются особенно ярко.

Фуа-гра и вино

С выбором вина дело обстоит несколько сложнее. В принципе, можно воспользоваться рекомендациями Международного комитета производителей фуа-гра, и хотя мы далеко не со всеми из них согласны, приведем их почти дословно, добавив все-таки некоторые личные предпочтения.

Безусловно, самое известное сопровождение фуа-гра — Сотерн (*Sauternes*). Можно поэкспериментировать с некоторыми другими сладкими белыми винами юго-запада Франции — Жюрансон (*Jurançon*) или Монбазийак (*Monbazillac*). Можете попробовать Кроз-Эрмитаж (*Crozes-Hermitage*) — белое вино долины реки Роны. Также прекрасно подойдут и эльзасские вина позднего сбора (*vendanges*

tardives), особенно Гевюрцтраминер (*Gewürztraminer*). Неплохо гармонируют с фуа-гра сухие белые вина Бона (*Beaune*), Грава (*Graves*), Шатонеф-дю-Пап (*Châteauneuf-du-Pap*) и особенно шампанское. Действительно, почему бы, право, не пойти по стопам Онегина?

...Затем, что не всегда же мог
beef-steaks и страсбургский пирог
шампанской обливать бутылкой...

Впрочем, к фуа-гра вполне можно подать и великие красные вина Медока — например, Марго (*Margaux*) или Пойяк (*Pauillac*). Вполне уместными могут оказаться и вина Либуэрна, например, Фронзак (*Fronsac*) или Кот-де-Кастийон (*Côtes de Castillon*), и даже такие танинные вина, как Мадиран (*Madiran*) или Кагор (*Cabors*). В принципе, каждый может попробовать найти свое сочетание вин с различными видами фуа-гра.

И все-таки лучше всего для холодной фуа-гра подходит именно Сотерн — его легкая сладкая нота наиболее удачно дополняет сытную сущность фуа-гра. Потому на каком-нибудь особенно пышном приеме к фуа-гра на стол могут «выкатить» даже королевское Шато-д'Икем (*Château Yquem*). Хотя, как и вообще при выборе вина к определенному продукту, совсем не лишне будет все-таки учитывать соус и гарнир. Представьте себе, как рознится фуа-гра под коньячным соусом, фуа-гра с киви и виноградом, фуа-гра с луком и апельсинами. Тут уж одним Сотерном не обойдешься... Успехов вам в освоении этого замечательного продукта и приятного аппетита!



«Среди продуктов, используемых для закусок и горячих блюд, следует прежде всего указать на гусиную печенку. В Венгрии гусей откармливают насильно, из-за чего печенка у них достигает исключительно больших размеров, цвет у нее ржаво-белый, вкус и в холодном виде, и в горячем — одинаково превосходен».

Карой Гундель «Малая венгерская поваренная книга» (1954)



Рецепты приготовления фуа-гра

А теперь давайте попробуем приготовить фуа-гра самостоятельно — как и в любой области здесь есть свои секреты... Практикуйтесь на здоровье!

Прежде чем приводить в книге какие-либо рецепты, еще раз напомним нашим читателям, что фуа-гра может существенно изменить вкус готового блюда. Этот прием часто используется в кулинарии, к примеру, медальон фуа-гра, возложенный

на горячий кусок жареной говядины, придаст мясу совершенно уникальный вкус. Именно поэтому на кулинарных турнирах обычно запрещают использование в конкурсных блюдах фуа-гра, так же как и трюфелей, поскольку они даже в небольших количествах способны настолько улучшить вкус блюда, что становится невозможно дать объективную оценку кулинарным навыкам конкурсанта.





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ФУА-ГРА

Целая жареная фуа-гра

450 г свежей охлажденной фуа-гра,
соль и перец,
1/2 стакана нашинкованного лука-шалота.

Приправить фуа-гра солью и перцем и **обжарить** в сильно разогретом сотейнике со всех сторон по 2—3 мин. **Выделившийся жир** слить в чистую посуду. Добавить лук-шалот, **снять с огня и поставить** в духовку на 25—30 мин, поливая жиром **каждые 5 мин.**

Фуа-гра с виноградои

Гусиная фуа-гра — 1 шт., виноград — 10 ягод без косточек
и кожицы, сок 1 апельсина; соль и перец по вкусу.

Фуа-гра нарезать ломтиками толщиной 2 см. Посыпать крупной солью сковороду и сильно ее нагреть. Фуа-гра посолить, поперчить и выложить на сковороду. Быстро обжарить с обеих сторон. На другую горячую сковороду выложить 10 виноградин, залить соком одного апельсина, 20 секунд помешивать, затем снять с огня, полить фуа-гра соусом. Готовое блюдо украсить зеленью.



Фуа-гра на крутонах

На 6 порций: 200–250 г свежей утиной фуа-гра,
2 плотных оранжевых хурмы (не вяжущих),
большой пучок водяного кресса, 2 ст. ложки деми-гласа,
1/2 стакана мадеры, 3 ст. ложки хересного уксуса,
1/4 стакана сливок, 6 ломтиков (толщиной 1 см) белого хлеба
(лучше чуть сладковатых бриошей), соль по вкусу.

С фуа-гра удалить пленки. Нарезать поперек ломтиками толщиной 1 см. Закрывать и поставить в холодильник. Срезать хурму сверху и снизу и каждый плод нарезать кружками на три равные части. Разложить ломтики по тарелкам и украсить веточками водяного кресса. В сотейник влить мадеру, выпарить ее на треть, добавить деми-глас, уксус и сливки. Варить на сильном огне при постоянном помешивании около 5 мин. Снять с огня. Обжарить ломтики хлеба на сухой сковороде с двух сторон. Закрывать, чтобы не остыли. Сильно разогреть сковороду и обжарить ломтики фуа-гра с двух сторон (примерно 1/2 мин с каждой стороны). Снять с огня. Разложить поджаренный хлеб по тарелкам, каждый ломтик полить образовавшимся при жарке фуа-гра жиром, сверху положить ломтик фуа-гра. Сверху полить соусом и посолить по вкусу.



Фуа гра с яблоками

1 сырая утиная печенка весом 500 г, 800 г яблок,
2 ст. ложки меда акации, 1 ст. ложка сухого белого вермута,
1 ст. ложка яблочного уксуса, 2 ст. ложка лимонного сока,
1/4 ч. ложка «пяти специй», 1/4 ч. л. морской соли (Fleur de Sel),
1 ст. ложка коричневого сахара, 25 г сливочного масла.

Предварительно нагреть духовку до 200°C. Очистить яблоки, нарезать каждое на 8 кусочков, удаляя сердцевину. Положить кусочки яблок в смазанную жаропрочную посуду, слегка смазывая их сверху сливочным маслом. Добавить сахар, две столовые ложки воды, накрыть и оставить в духовке на час. Нарезать фуа-гра наискосок на пластинки толщиной в 1,5 см. Посыпать солью и смесью перцев. Готовить их в три партии на антипригарной сковороде по 30 секунд с каждой стороны при очень высокой температуре, удаляя жир перед каждой новой партией. Когда будет готово, вынуть из сковороды, положить на решетку и дать стечь жиру. В кастрюлю положить мед и карамелизовать его. Добавить вермут, когда он выпарится, налить уксус. Когда смесь уменьшится до половины, прибавить лимонный сок. Смешивать в течение 10 секунд. Снизить температуру. Разложить кусочки фуа-гра по нагретым тарелкам. Полить соусом, положить вокруг яблоки и сразу же подавать.



Фуа-гра с яблоками и соусом из красного сухого вина

Нарезать ломтиками свежую фуа-гра и быстро обжарить их с двух сторон до равномерного шоколадного цвета. Готовую фуа-гра положить на подогретую тарелку. Довести до карамелизации нарезанные дольками яблоки с сахаром. Отдельно приготовить соус на основе красного сухого вина и утиного бульона, выпаривая его. Выложить на тарелку пять яблочных долек и полить соусом вокруг фуа-гра.

Гусиная печенка тушеная

В расчете на 180 г одной порции требуется (в граммах):
печень гусиная — 200, жир гусиный — 15, сметана — 60, мука — 6,
лук — 18, петрушка — 13, морковь — 20, добавляют соль, перец красный.

Печень обсушить полотенцем, посолить и выдержать 20 мин. Петрушку и морковь нарезать соломкой, а лук — кольцами и уложить в сотейник. Сверху поместить печень, поперчить и покрыть гусиным жиром. Добавить немного воды, накрыть крышкой и поставить в жарочный шкаф на 20 мин. Затем залить сметаной, смешанной с мукой и тушить еще 15 мин, но без крышки, периодически поливая печенку образовавшимся соком.

Тальятелле с фуа-гра и сморчками

150 г охлажденной полуприготовленной утиной или гусиной печенки,
250 г свежих тальятелле, 200 мл 33 %-ных сливок, 20 г сушеных сморчков,
2 ст. ложки говяжьего бульона, 2 ст. ложки хереса или мадеры,
2 щепотки тертого мускатного ореха, 20 г сливочного масла,
белый перец, 20 стебельков шнитт-лука.



Положить сморчки в большую чашу и залить 250 мл теплой воды. Дать им набухнуть в течение 8 ч, затем осторожно извлечь. Аккуратно отлить 150 мл этой воды. Влить бульон в кастрюлю среднего размера. Добавить воду от грибов, перемешать. Довести до кипения, добавив сливки, вино, соль и перец, мускатный орех и грибы. Кипятить при невысокой температуре в течение 12 мин, часто помешивая. Одновременно нарезать 100 г печенки на тонкие ломтики и разложить по тарелкам. Оставшуюся — нарезать на маленькие кубики. Приготовить пасту «аль денте» в кипящей, подсоленной воде. Выложить в салатницу. Добавить сливочное масло и перемешать. Снять с огня кастрюлю и добавить к соусу кубики печенки. Взбивать в течение 10 секунд — фуа-гра будет плавиться. Вылить содержимое кастрюли в пасту. Осторожно перемешать. Разложить по тарелкам поверх ломтиков фуа-гра. Украсить нарезанным луком и сразу подать.

Равиоли, фаршированные фуа-гра

2 стакана воды, 4 стакана муки, 1/2 ч. ложки соли,
100 г куриного филе, 200 г утиной или гусиной печени, 1 яйцо,
4 стакана нарезанного шнитт-лука, соль,
свежемолотый черный перец,
8 луковиц лука-шалота, 100 мл соевого соуса,
200 мл бальзамического уксуса, 1 ст. ложка меда.

Для приготовления теста воду довести до кипения и небольшими порциями ввести в муку, смешанную с солью. Вымесить тесто на поверхности, посыпанной мукой, до достижения эластичности. Из теста сформовать шар, накрыть влажным полотенцем и выдержать 1 ч. Шнитт-лук прогреть с растительным маслом, остудить. Приготовить начинку — обработать в блендере куриную мякоть, добавить яйцо, печень и шнитт-лук, перемешать. Тесто сформовать в виде цилиндров, отрезать кусочки и раскатывать их как для пельменей. В центр кружка уложить немного фарша и края теста смазать льезоном, затем накрыть вторым кружком теста, придавить края. Таким способом сделать все равиоли. Лук-шалот нашинковать, слегка обжарить, залить соевым соусом и уксусом и выпарить жидкость до 20 % первоначального объема. Добавить мед, перемешать и остудить. Равиоли сварить на пару. Тарелку полить соусом и поверх уложить равиоли.



Фуа-гра с соусом «маракуйя»

Фуа-гра 400 г, соль, перец черный молотый по вкусу;

соус: плоды маракуйи 400 г, вода 250 г,
сахар 50 г, шпинат 400 г, лук репчатый 100 г,
масло сливочное 80 г, смородина красная 50 г.

Фуа-гра посолить, поперчить, обжарить до готовности. Свежий шпинат обжарить на сливочном масле с рубленным репчатым луком.

Соус: в кипящую воду добавить сахар, получая тем самым легкий сахарный сироп, смешать с мякотью из плодов маракуйи, проварить в течение 5 мин.

Гусиная печенька в жире

В расчете на 130 г одной порции требуется (в граммах):

печень гусиная — 200, жир гусиный — 10, молоко — 100,
лук — 50, соль, перец красный.

Гусиную печень выдержать в течение часа в молоке. Затем обсушить и посолить. На сковороде разогреть жир и обжарить печень. Затем добавить 20 мл воды, лук, перец, подсолить и тушить под крышкой в жарочном шкафу, пока не испарится вода.

Эскалон из фуа-гра с гранатовым соусом и маринованной грушей

Фуа-гра — 2 ломтика по 30 г каждый,
груша маринованная 30 г, пюре из ревеня 30 г, соус 10—15 г.

Ломтики фуа-гра поджарить до золотистой корочки при температуре 220—250 °С. Грушу замариновать в вине, с можжевельником, корицей, перцем и мускатным орехом. Маринад вместе с грушей довести до кипения, грушу отсудить в маринаде и нарезать кубиками. Для приготовления соуса лук-шалот и гранат измельчить в миксере. Ревеневое пюре готовится из ревеня в миксере. Фуа-гра подается вместе с грушей и ревеневым пюре. В качестве наиболее подходящих гарниров можно использовать холодные соусы, всевозможные пюре, например пюре из каштанов.



Соте из гусиных печенок с трюфелями

Этот старинный рецепт взят из «Гастрономического Альманаха»,
Санкт-Петербург, 1854 год. Составитель И. М. Радецкий.

Во Франции, преимущественно в окрестностях г. Страсбурга, кормленные гуси имеют чрезвычайно большие печенки (и в России у любителей кормленных гусей попадаются превосходные печенки), которые французы готовят следующим способом: изрезать в порционные куски гусиную печенку, нашпиговать каждый кусочек трюфелями, сложить в сотейник и залить брезом; между тем приготовить отдельно трюфели, сложить в кастрюлю, залить откипяченным красным соусом с вином мадерою и закипятив, поставить в горячую воду на пар. За 20 мин до отпуска, закипятить печенку на плите и варить на легком огне под крышкою до готовности, потом выложить на блюдо, перекладывая крутонами и, наполнив средину трюфелями, полить сверху соусом. Приготовляющий по усмотрению может заменить трюфель гарниром другим, т. е. кнелями, грибами, сладким мясом, бланкетой из кур или из телячьих языков. Равномерно шпиговать, вместо трюфеля, можно обжаренными куриными филеями, хорошего вкуса вареною ветчиною, или языком.



Юза-гра с яблочно-луковыми компотом

1 ст. ложка сливочного масла, 1 средняя луковица,
1 яблоко сорта Грэнни Смит, 1 ч. ложка яблочного уксуса (из сидра),
50 мл черносмородинового ликера «Кассис», соль, перец, щепотка сахара,
4 эскалопа из печени, 1 ст. ложка портвейна,
4 ст. ложки говяжьего demi-glace, 1 пучок петрушки,
морская соль (Fleur de Sel).

Лук и яблоки очистить, лук нарезать полукольцами, яблоки — дольками. В толстостенной сковороде растопить сливочное масло и слегка обжарить лук и яблоки. Затем тушить на малом огне не менее 5 мин. Добавить сахар, уксус и ликер, посолить, поперчить. Тушить еще несколько минут и отставить. Разогреть другую сковородку. Эскалопы посыпать солью и перцем, быстро обжарить с обеих сторон, промокнуть салфеткой для удаления излишков жира. Со сковородки слить жир, деглазировать ее портвейном, добавить demi-glace. Когда будет достигнута нужная соусная консистенция, отставить. Петрушку обжарить во фритюре. Каждый эскалоп подать на яблочно-луковой «подушке», вокруг полить соус и посыпать морской солью «Флер-де-сель».



Фуа-гра с картофельными и луковыми галетами

На 4 порции: 250 г печени гуся или утки, 250 г картофеля,
125 г лука, 12 маленьких лисичек в масле, 2 щепотки тимьяна,
2 щепотки молотого мускатного ореха,
2 ст. ложки растительного масла, 30 г сливочного масла,
1 ч. ложка меда акации, соль, перец.

Картофель мелко натереть. Удалить из него излишки жидкости. Положить его в большую емкость и добавить соль, перец, мускатный орех и тимьян. Очистить и мелко нарубить лук. Обжарить его с двумя столовыми ложками растительного масла, медом и половиной сливочного масла. Готовить на небольшом огне, периодически помешивая, пока лук не станет прозрачным. Готовый лук добавить к картофелю и хорошо перемешать. Разделить на четыре порции. Нагреть растительное масло в большой сковороде. Добавить оставшееся сливочное масло. Положить туда четыре шарика картофельной смеси, сформировать из каждого лопаточкой маленький блинчик толщиной 1 см. Готовить в течение 4 мин с каждой стороны. Галеты должны быть кремообразными внутри с хрустящей корочкой. Обсушить галеты и поместить на 4 нагретые тарелки. Разрезать фуа-гра на 4 ломтика. Положить по кусочку на каждую галету и украсить грибами.



Фуа-гра с ревенем

4 эскалопа фуа-гра, 600 г ревеня, 1 стакан сахара,
2 ст. ложки измельченного лука-шалота; сок 2 лимонов,
2 стакана белого сухого вина, шнитт-лук (для украшения).

Ревень зачистить и нарезать на небольшие фрагменты. Уложить в сотейник, залить вином, лимонным соком, добавить сахар и лук. Тушить до мягкости ревеня и затем протереть. Эскалопы посыпать солью и перцем, обжарить, обсушить. На тарелку положить пюре из ревеня и в его середину поместить эскалоп фуа-гра. Оформить шнитт-луком.

Фуа-гра с золотистыми изюмом

Подготовить гусиную фуа-гра весом 575 г обычным способом. Готовить в сотейнике на маленьком огне 5—6 мин, затем вынуть, обсушить. Обжарить 1 нарубленную луковицу на гусином жире, чуть-чуть посыпав мукой, добавить немного белого вина, 1 нарубленный помидор, букет гарни и немного бульона. Варить 30 мин, потом процедить. Поместить фуа-гра в толстостенную посуду, влить приготовленный соус, добавить немного золотистого изюма, вымоченного в подогретой мадере, и готовить 20 мин. Подавать с крутонами, обжаренными в гусином жире и хорошо обсушенными.

Фуа-гра с трюфелями и мадерой

Нашпиговать целую фуа-гра тонкими полосками трюфелей и приправить солью со специями. Полить бренди и оставить на несколько часов. Обернуть фуа-гра свиным сальником или тонкими полосками шпика и поместить в латку, дно которой устлано сырыми свиными шкурками, нашинкованным луком, морковью, перемешанными со сливочным маслом. Закрывать и готовить 7—8 мин. Добавить 250 мл мадеры, портвейна или хереса и готовить еще несколько минут. Добавить 200 мл телячьего фюме (если фуа-гра будет подаваться холодной, то с добавкой желатина) и готовить в разогретой до 190 °С духовке 45 мин. Вынуть фуа-гра, обсушить, развернуть и выложить на блюдо. Процедить соус, снять весь жир и полить фуа-гра. Блюдо подавать горячим. Для холодной подачи: поместить развернутую фуа-гра в форму, полить процеженным и обезжиренным соусом и поставить на холод на 12 ч (2 последних часа обязательно в холодильнике).



Эскалоп из фуа-гра

2 эскалопа фуа-гра, салат фризе, соль, белый молотый перец,
2 ст. ложки соуса из портвейна.

Соус из портвейна: оливковое масло,
2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица лука-шалота, 100 мл портвейна,
6 фиг (инжира), 2 ст. ложки утиного деми-гласа.

Для приготовления соуса шалот спассеровать в растительном масле, добавить портвейн, четвертинки фиг, деми-глас и все выпарить до характерной соусной консистенции. Ввести при постоянном помешивании охлажденное сливочное масло. Добавить соль и свежемолотый белый перец. Эскалоп из печени посыпать солью и перцем, быстро обжарить без жира на хорошо разогретой сковороде. На тарелку выложить горкой подготовленный салат, поверх уложить эскалоп и вокруг полить соусом.



Эскалоп из фуа-гра с ароматными восточными бульонами

2 шт. лука, 2 ломтика имбиря, 1 палочка корицы,
2 шт. звездчатого аниса, 6 гвоздик, 1/2 ч. ложки семян аниса, соль,
белый перец, 1200 мл куриного бульона, 1 ст. ложка соевого соуса,
1 редька дайкон, 8 шт. эскалопов сырой фуа-гра, морская соль (Fleur de Sel),
свежедробленый черный перец, шнитт-лук, конкасс из томатов.

Лук мелко нашинковать и вместе с имбирем слегка обжарить на растительном масле. Добавить все специи, продолжить обжаривание в течение 2 мин и добавить бульон, соевый соус и нарезанную толстыми (до 2 см высотой) кружками редьку дайкон. Варить 20 мин. Бульон процедить. Кружки редьки держать в теплом месте. Эскалопы посолить и поперчить, обжарить, промокнуть салфеткой. В тарелку для пасты уложить кружок дайкона, наверх — эскалоп из фуа-гра. Аккуратно подлить бульон (так, чтобы его уровень не превышал высоту дайкона). Посыпать шинкованным шнитт-луком и томатным конкассом.



Эскалопы из фуа-гра Монруж

Монруж (Montrouge) — термин, используемый для названия блюд с культивируемыми шампиньонами. Когда-то грибы выращивали в теплицах парижского предместья Монруж.

Приготовить густое пюре из шампиньонов. Нарезать гусиную фуа-гра ломтиками и подготовить такое же количество ломтиков хлеба того же размера. Обжарить хлеб на сливочном масле. Слегка обжарить фуа-гра на растопленном масле и положить на ломтик обжаренного хлеба. Уложить ломтики по кругу на блюде, в центр поместить грибное пюре. Закрыть, чтобы не остывало. В сковороду, где жарилась фуа-гра влить мадеру и немного бульона, уварить и загустить аррорутот (крахмалом). Полить этим соусом фуа-гра.



Свежая паста с фуа-гра и сморчками

На 4 порции: 150 г охлажденной полуприготовленной утиной или гусиной печенки, 250 г свежей итальянской «пасты» тальятелле, 200 мл двойных сливок, 20 г сушеных сморчков, 2 ст. ложки говяжьего бульона, 2 ст. ложки хереса или мадеры, 2 щепотки тертого мускатного ореха, 20 г сливочного масла, белый перец, 20 стебельков лука-резанца.

Грибы положить в большую чашу и залить 250 г теплой воды. Дать им набухнуть в течение 8 ч, затем осторожно извлечь их из воды. Отлить 150 мл этой жидкости, будьте осторожны, чтобы не попали песчинки со дна чаши. Влить бульон в кастрюлю среднего размера. Добавить воду от грибов. Довести до кипения, добавив сливки, вино, соль и перец, мускатный орех и грибы. Прокипятить при невысокой температуре в течение 12 мин, часто помешивая. Одновременно нарезать 100 г печени на тонкие ломтики и разложить по тарелкам, покрытым пленкой. Оставшуюся печень нарезать на маленькие кубики. Приготовить пасту «аль-денте» (на зубок) в кипящей, подсоленной воде. Выложить в салатницу. Добавить сливочное масло и перемешать. Снять с огня кастрюлю и добавить к соусу кубики печени. Взбивать в течение 10 секунд, фуа-гра будет плавиться. Вылить содержимое кастрюли в пасту. Осторожно перемешать. Разложить по четырем нагретым тарелкам. Украсить нарезанным луком и сразу подать.

Турнедо Кордон Руж

Турнедо Кордон Руж (tournedos Cordon Rouge; в данном случае cordon rouge — красная лента Ордена Почетного Легиона; символ, который часто используют в рекламных целях) — классическое турнедо провинции Овернь. Куски мяса надрезают по длине, в каждый разрез укладывают по ломтику ветчины и паштета из гусиной печени, укладывают в слоеное тесто и подают под соусом из сморчков с помидорами, спаржей, тушеным шпинатом и красным вином. А вот и более подробный рецепт.

Для соуса из сморчков: 125 г сморчков (консервированных),
30 г сливочного масла, 125 мл сливок, соль, перец, 40 г сливочного масла.

Для турнедо: 4 куска говяжьего филе (примерно по 125 г каждый),
4 ломтика сырого окорока,
4 ломтика паштета из гусиной печени (толщиной примерно по 0,5 см),
4 листочка (полуфабрикат) слоеного теста,
тушеные помидоры и спаржа.

Для соуса из сморчков слить сок из банки (оставить 5 ст. ложек), грибы нарезать кубиками. Растопить 30 г сливочного масла, быстро обжарить сморчки. Залить 5 ст. ложками сока (от сморчков) и сливки, приправить солью и перцем. Уваривать соус до тех пор, пока он не станет густым (около 15 мин). Промыть куски мяса под струей холодной воды, промокнуть. Растопить сливочное масло, обжарить мясо с обеих сторон (всего 6—8 мин), посыпать солью и перцем. Сок со сковородки добавить к соусу из сморчков. **Надрезать** куски мяса (по длине) и в каждый разрез положить по ломтику ветчины и гусиного паштета. Разрезать листочки из слоеного теста на половинки, разложить на противне и подогреть в духовке (около 5 мин). Переложить четыре половинки на предварительно нагретое блюдо вместе с помидорами и спаржей. Положить сверху куски мяса, прикрыть другой частью слоеного теста. Залить небольшим количеством соуса, оставшийся соус подать отдельно.

Гарнир: шпинат, тушеный в сливочном масле; тушеный картофель.
Напиток: красное вино, например Корбьер (Corbières).

Говядина «Веллингтон»

Говядина «Веллингтон» (*beef Wellington*) — это слегка прожаренное нежное говяжье филе из нежнейшего мускула *tenderloin*, на которое выкладывают *duxelles* (смесь грибов с травами и специями) или паштет из гусиной фуа-гра, заворачивают в слоеное тесто и запекают в духовке. Названо это блюдо в честь Артура Уэлсли, герцога Веллингтона — национального героя Британии, командующего англо-голландской союзной армией, разгромившего Наполеона в битве при Ватерлоо. Говорят, что герцог требовал, чтобы это кушанье подавали за любым обедом, где предполагались званые гости. И хотя английские повара по праву гордятся этим блюдом, их французские коллеги, до сих пор таящие вполне понятную неприязнь к победителю Наполеона, именуют его просто *Filet de Bœuf en Croûte*, упуская нелюбимую фамилию. К говядине «Веллингтон» обычно подают один или два соуса из достаточно обширного списка: беранез, Кальбер, мадера, перигорский, Шатобриан. Очень неплохо сопроводить такое блюдо стаканчиком красного чуть терпкого вина, например французского Бордо или итальянского Бароло.

На 8 порций: кусок говяжьего филе весом 1,5 кг, обвязанный пластиками шпика, 350 г измельченных грибов, 3 ст. л. сливочного масла, соль и перец по вкусу, 200 г паштета из фуа-гра, 450 г слоеного теста, 1 взбитый яичный белок, 1 яичный желток, взбитый с 1 ч. ложкой холодной воды (для смазывания теста), 1/2 стакана мадеры, 1 ч. ложка крахмала, разведенного 1 ч. ложкой холодной воды, 1/2 стакана говяжьего бульона, 2 ст. ложки измельченных черных трюфелей.

В разогретой до 200 °С духовке обжарить мясо в течение 25—30 мин. Дать полностью остыть, снять бечевки и шпик. С выделившегося мясного сока снять жир. В толстостенной сковороде на среднем огне обжарить грибы на сливочном масле, пока вся жидкость не выкипит, а грибы не станут сухими. Посолить, поперчить и дать полностью остыть. Верх и бока филе покрыть ровным слоем паштета из фуа-гра, сверху — грибами. На слегка посыпанной мукой доске раскатать тесто прямоугольником, достаточного размера, чтобы полностью обернуть филе. Выложить филе в центр пласта теста, обернуть и защипать края, смазав их яичным белком. Переложить в противень защипанным краем вниз, и смазать яичным желтком. Поставить в холодильник на 1—1,5 ч. Выпекать 30 мин при температуре 200 °С, затем уменьшить температуру до 180 °С и выпекать 5—10 мин. Вынуть и дать постоять 15 мин. В сотейнике уварить мясной сок с мадерой на 1/4. Добавить крахмал, говяжий бульон, трюфели, соль и перец по вкусу. Готовить на среднем огне, постоянно помешивая, 5 мин, пока соус не загустеет. Выложить филе на подогретое блюдо, при подаче нарезать порциями толщиной 2 см и полить соусом.

Жареная утиная фуа-гра с соусом «инжир»

Этот рецепт от Патриса Терезеля — шеф-повара московского ресторана «Бисквит», который так прокомментировал свое блюдо: «Что касается данного рецепта, то я придумал его осенью. Был сезон инжира, и я решил: почему бы не сделать из него соус для фуа-гра. Поскольку здесь в соусе присутствует портвейн, то помимо традиционных сотерна и прочих сладких белых вин подавать к этому блюду можно хороший порто. Вообще-то такой соус — инжир с портвейном — это не традиционное сочетание, но всем так это понравилось, что блюдо осталось в меню. Традиционно для печенки делают соусы из яблока с кальвадосом, ягод, груши, персиков. Кстати, я заметил, что русские жареную печенку или бульоны, в общем, горячий вариант, любят больше, чем холодные паштеты. И знаете что? Фуа-гра — это очень простой продукт и употреблять его можно как угодно. Правда, приготовить вкусно самый простой продукт тяжелее всего».



Сырая утиная фуа-гра 100 г,
очень спелый инжир 100 г и еще инжир для украшения;
портвейн 70 мл, масло сливочное 10 г, сахар 10 г.

Готовим соус. Инжир почистить и нарезать на мелкие кубики. Тушить вместе с портвейном и сахаром до состояния пюре, помешивая. Следить, чтобы смесь не засахарилась.

Готовим фуа-гра. Два одинаковых ломтика печенки посолить, поперчить и обжарить с двух сторон. Инжир для украшения. Инжир целый надрезать на 4 части. В середину положить сливочное масло и посыпать сахаром. Запечь в духовке.





Утиная фуа-гра в параж сотернского вина

Приготовить немного бульона из утиных костей, добавив бутылку Сотерна, 2 моркови, 1 репку, 2 стебля сельдерея, 2 луковицы шалота и белую часть пера лука-порей (все овощи нарезать). Приправить солью и перцем. Подготовить сырую утиную фуа-гра (удалить вены, пленку, приправить солью и перцем) и охладить в процеженном бульоне в течение суток. Перелить бульон в пароварку, поместить фуа-гра сверху и готовить на пару 15 мин. Нарезать фуа-гра ломтиками, полить небольшим количеством бульона и подавать горячей или холодной.

Запеченная гусиная фуа-гра

Подготовить гусиную фуа-гра весом около 575 г, приправить крупной солью и поставить на холод на сутки. Обмыть и на 48 ч положить в маринад из паприки, специй и арманьяка, затем обсушить, поместить в жаропрочную посуду и наполовину залить гусиным жиром. Запекать в разогретой до 190 °С духовке, периодически переворачивая. Время запекания из расчета 15 мин на 450 г. Для того чтобы убедиться, готова ли фуа-гра, надо проколоть ее шпажкой, выделившаяся капля должна быть едва розоватой.

Жареная гусиная печенька с фигой и малиновым соусом



4 ломтика гусиной печени толщиной 2 см,
2 ст. ложки мелконарезанного шнитт-лука, соль и свежемолотый перец по вкусу.

Для гарнира из фиг: 6 свежих фиг, разрезанных пополам,

3 ч. ложки растопленного сливочного масла, 3 ч. ложки сахара,
свежемолотый черный перец, 1/2 стакана.

Для соуса: 1/2 стакана малинового уксуса, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки. измель-
ченного свежего имбиря, 1/2 ч. ложка толченых семян кориандра.

На каждый срез фиг вылить 1/2 ч. ложки растопленного сливочного масла, посыпать 1/2 ч. ложки сахара и немного перца. Приготовить для соуса: поместить все компоненты соуса в сотейник и довести на слабом огне до легкого загустения. Процедить и держать в тепле. Разогреть сковороду на сильном огне. Посолить и поперчить куски печени и обжарить с двух сторон. Переложить на подогретое блюдо и держать в тепле. Поместить половинки фиг в разогретый гриль (срезом вверх) и слегка карамелизовать.

Положить три половинки фиг на каждую тарелку, наверху поместить ломтик гусиной печени. Вокруг полить соусом и влить капельку на печеньку. Посыпать шнитт-луком и подавать.

Фуа-гра в бриоши

Замочить свиной сальник в воде. Приготовить немного несладкого теста для бриоши. Взять плотную гусиную фуа-гра весом 675—900 г и нафаршировать ее трюфелями, выдержанными в бренди. Приправить фуа-гра солью со специями, увлажнить бренди и оставить мариноваться на несколько часов. Обсушить свиной сальник, насухо обтереть и завернуть в него фуа-гра. Готовить в разогретой до 190 °С духовке 18—20 мин. Затем дать остыть. Выстелить дно смазанной жиром формы достаточно толстым слоем теста, на него выложить фуа-гра, а сверху закрыть более тонким слоем теста. Форму покрыть промасленной вошеной бумагой и перевязать бечевкой. Дать тесту подняться, оставив на 2 ч в теплом месте, затем выпекать в разогретой до 200 °С духовке 50—60 мин. Чтобы проверить, готово ли тесто, нужно проткнуть его иголкой, если она останется сухой, можно бриошь вынимать. Перевернуть бриошь на блюдо и подавать горячим.





Во всех блюдах фуа-гра посыпается морской солью «флер-де-сель» из Геранда и свежемолотым черным молотым перцем

Французская морская соль из Геранда — натуральный продукт, созданный исключительно природой. Даже после сбора она не подвергается промышленной обработке — ее просто сушат на солнце и вручную очищают. Продукт высшего качества — *Fleur de Sel* (флёр-де-сель) — чуть влажная белая соль с тонкими пушистыми, похожими на снежинки кристаллами, тающими во рту. Повара высоко ее ценят за способность придавать блюдам особую тонкость и изысканность.

Фуа-гра с яблочными чатни и соусом кальвадос

Фуа-гра (эскалоп); яблоко (сорт Голден); лук-шалот; курага;
кальвадос; хересный уксус; яблочные чипсы; бальзамический уксус.

Яблоко и лук-шалот нарезать кубиками, курагу — соломкой. Для приготовления чатни* в сковороде спассеровать лук, ввести яблоки, курагу и готовить на медленном огне, помешивая, до достижения нежной однородной консистенции. Заправить уксусом и черным молотым перцем. На другой сковороде обжарить фуа-гра, влить кальвадос, поджечь и выпарить. Фуа-гра подать на тостах из багета, рядом выложить чатни.

* Чатни (*chutnee*) — традиционная индийская густая острая, кисло-сладкая фруктово-овощная приправа к мясу, которую готовят на основе самых различных фруктов, овощей и специй. Чаще всего ее подают к блюдам карри в маленьких розетках или кладут на тарелку рядом с рисом.





Хрустящие палочки фуа-гра

Тонкое слоеное тесто фило; террин из фуа-гра (п/ф);
изюм; желе из шампанского.

Из теста фило* сделать трубочки. Террин из фуа-гра поместить в блендер и довести до однородной консистенции. Ввести полученный мусс в трубочки и запечатать их с двух сторон изюмом. Тарелку оформить желе из шампанского и розовым перцем.

* Фило (*phyllo*; букв. «листок») — очень тонкое слоеное тесто, которое используется в греческой и турецкой кухнях для приготовления многих закусок и десертов.





Террин из фуа-гра с малиной и пшеничной крустадой

Террин из фуа-гра; слоеное тесто филло; малина свежая; соус малиновый; свежий салат; инжир; сычуаньский перец*.

Из теста филло приготовить крустаду*. Инжир запечь в духовке, измельчить и смешать с протертой малиной. На тарелку выложить горку салата, террин внахлест с крустадой, полить соус, оформить малиной и сычуаньским перцем.

* Сычуаньский перец — высушенные оболочки зрелых плодов некоторых видов зубного дерева *Zanthoxylum* родом из Северного Китая, Кореи, Японии. Этот «псевдоперец» широко используют в азиатской кухне как пряность в блюдах из рыбы и морепродуктов, в мясных блюдах, в блюдах из утки, в кондитерских изделиях и сладостях. В рецептах этот «псевдоперец» иногда советуют заменять белым перцем, но эта замена не равноценна.

** Крустады — общее название различных «съедобных контейнеров», в которых подают мясо, дичь, различные овощные смеси, пикле, грибы и т.п. Маленькие крустады в виде полых крокетов с разнообразной начинкой можно подавать как закуску, большие — как основное горячее блюдо.





Морской гребешок с фуа-гра и шпинатом

*Морской гребешок; фуа-гра (эскалоп); шпинат; чеснок; вяленые томаты;
соус Винкотто; сливочное масло, оливковое масло.*

Гребешок обжарить на сливочном масле. Чеснок глазировать в сливочном масле, после чего на этом же масле обжарить шпинат. Фуа-гра обжарить. Подать на гребешках и шпинате, оформить вялеными томатами. Все сбрызнуть соусом Винкотто*.

* Винкотто (Vincotto; буквально «вареное вино») — сладкая, с нежной кислинкой универсальная итальянская приправа из уваренного виноградного сусла с тонами специй, винограда и чернослива, которая придает особую пикантность жареному мясу, морепродуктам, мороженому, печеным фруктам, йогурту и т.п..





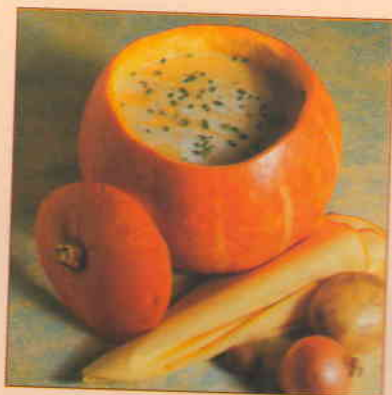
Фуа-гра с белыми грибами и соусом деми-глас



Эскалоп фуа-гра; белые грибы; соус деми-глас; шнитт-лук; тост из багета.

Белые грибы обжарить на сливочном масле, ввести соус деми-глас. Фуа-гра обжарить, выложить на тосты из багета, вокруг подлить соус.





Тыквенный суп с фуа-гра в маковой корочке

Фуа-гра (эскалоп); для тыквенного супа: тыква; морковь; лук репчатый;
молоко; сливочное масло.

Все ингредиенты для супа обжарить в сотейнике, влить молоко, отварить до полной готовности и измельчить в блендере до однородной консистенции. Фуа-гра нарезать кубиками, запанировать в маке и быстро обжарить. Суп подать с кубиками фуа-гра.





Брик из тунца с фуа-гра в хрустящей корочке с цитрусовыми дольками и кориандром

Тунец; фуа-гра эскалоп; тесто для брика*; соус терияки; апельсин; грейпфрут;
свежий огурец; листья кориандра (кинза); оливковое масло;
корзинка из Пармиджано-Реджано.

Тунец замариновать в соусе терияки**, нарезать на 2 куса, между ними уложить обжаренную фуа-гра; завернуть в тесто для брика. Из кориандра и оливкового масла приготовить зеленое масло, ввести выпаренный апельсиновый сок. Из апельсина и грейпфрута вырезать сегменты, добавить дольки огурца и заправить зеленым маслом.

* Брик — одно из распространенных и особенно популярных тунисских и марокканских блюд; вид жареного в масле пирожка обычно из тонкого слоеного теста. В данном случае «брик» (слово *brik* есть во французском языке) — это просто начинка (тунец и фуа-гра) в тонком тесте.

** Терияки — традиционный остро-сладкий японский соус, который придает продуктам золотисто-коричневую корочку при жарении. Для его приготовления обычно используют соевый соус, сахар, мед, тертый имбирь, сакэ, чеснок и красный перец. Сахар и мед, содержащиеся в маринаде, придают продукту красивый, слегка глазированный вид.

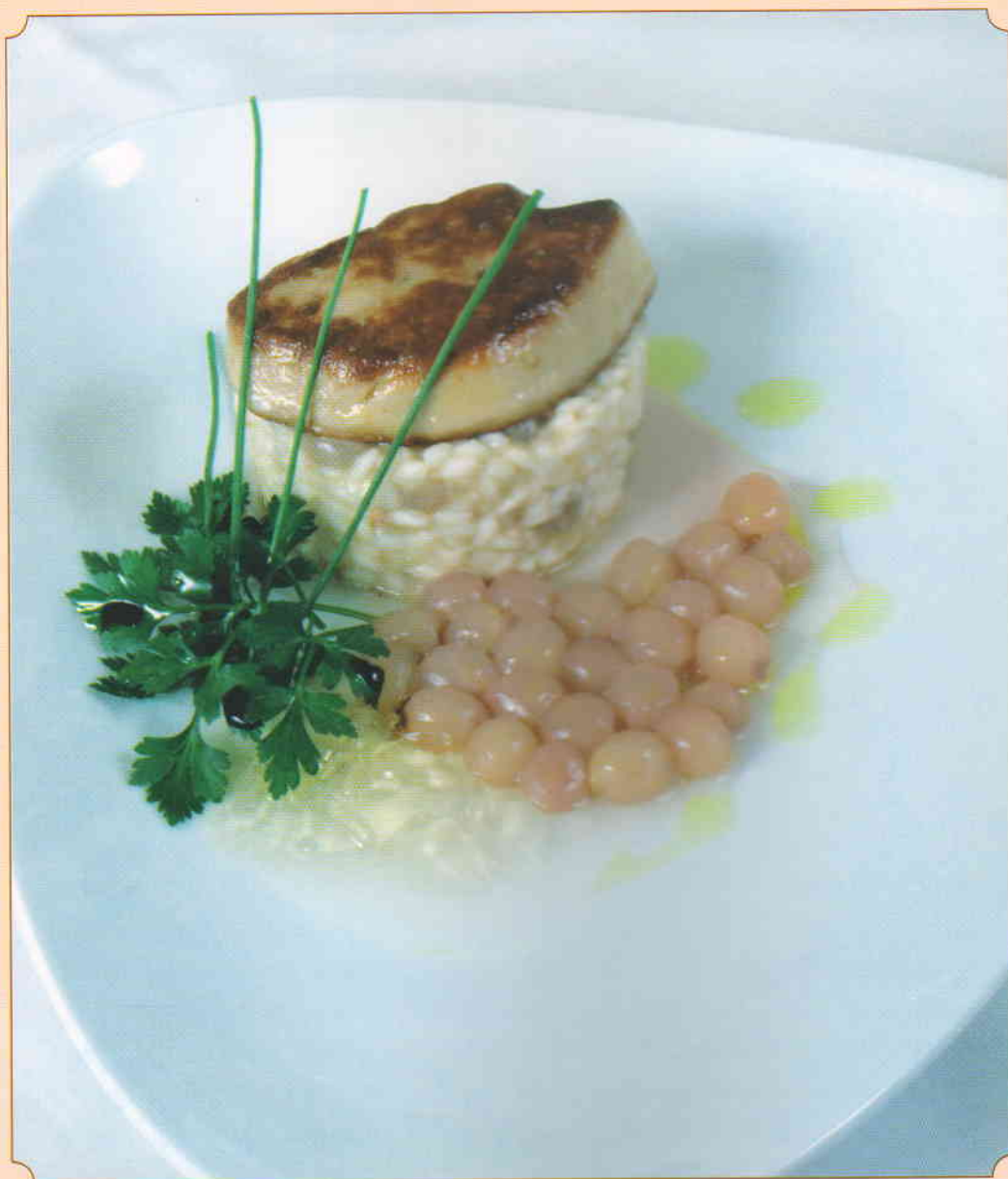




Голубь, начиненный фуа-гра, шпинатом с зеленой спаржей и яблочными бочонками

Голубь; фуа-гра; шпинат; сливочное масло; яблоки; коричневый сахар; белое вино.

У голубя удалить кости, начинить фуа-гра, шпинатом; после чего свернуть рулетом и зафиксировать шпажкой. Готовить в духовке при 180 °С; готовность определять градусником — температура внутри тушки должна составлять 42 °С. Готового голубя глазировать в сливочном масле. Зеленую спаржу бланшировать и глазировать в сливочном масле. Яблоки нарезать дольками, обжарить с добавлением коричневого сахара, белого вина и сливочного масла. Соусом служит деми-глас из голубиных костей с добавлением портвейна, имбиря, яблок и корицы.





Ризотто с фуа-гра и винограда в вине

Короткозерный рис (лучше итальянский Карнароли); оливковое масло;
лук-шалот; белое вино; овощной бульон; фуа-гра (эскалоп); виноград,
белое сухое вино *Château Cousteau* (Шато Кусто).

Рис обжарить на оливковом масле с добавлением лука-шалота, залить белым вином, овощным бульоном и варить до состояния аль-денте. За 5 минут до готовности ввести часть очищенного от кожицы винограда. Часть фуа-гра нарезать кубиками и ввести в готовое ризотто. Эскалоп из фуа-гра обжарить. Оставшуюся часть винограда обжарить на сковороде и фламбировать вином Шато Кусто.





Террин из фуа-гра с теплыми инжиром

*Террин из утиного фуа-гра, деми-глас, красное вино,
сливочное масло, коньяк, коричневый сахар,
лук-шалот, инжир свежий*

В деми-глас добавить красное вино, измельченный шалот и выпарить до загустения, затем процедить, добавить коньяк, сахар и инжир. Инжир прогреть в соусе, в конце в соус добавить сливочное масло. Теплый инжир подать с террином



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ ФУА-ГРА

Паштет из гусиной печени

Вам понадобятся: 1 крупная плотная целая фуа-гра весом 750 г, 125 г нарезанной кусочками куриной печени, молоко, 350 г свиного филе, 250 г несоленого сала, 25 г соли, 1 нарезанный кусочками трюфель или белый гриб среднего размера, 50 г коньяка (лучше арманьяка), 50 г мадеры, 250 г гусиного сала, 2 лавровых листа, перец, мускатный орех.

Фуа-гра целиком вымочить в молоке, очистить от пленок и вен. Нашпиговать ее кусочками сырого трюфеля или белого гриба, полить коньяком, мадерой и оставить мариноваться примерно на 3 ч. Пока займемся паштетом. Через мясорубку пропустить свиное филе, очищенное от пленок и сухожилий, затем кусочки куриной печени, фарш еще раз пропустить через мясорубку с самой мелкой решеткой или протереть через сито. Выложить массу в миску, посолить, добавить перец, мускатный орех, арманьяк и мадеру, в которых мариновалась фуа-гра, и хорошенько перемешать. Покрыть дно и стенки круглой или прямоугольной формы 1/3 фарша. В центр положить маринованную фуа-гра, накрыть ее оставшимся фаршем, сверху выложить ломтики сала, 2 лавровые листа и поставить в духовку на водяную баню. Запекать примерно 20—30 мин. Готовый паштет остудить, полить слегка подогретым гусиным салом (чтобы паштет оказался в оболочке жира), поставить в холодильник не менее чем на 48 ч и подавать очень холодным.

Паштет из гусиной фуа-гра с трюфелями

Приготовить 1 кг теста для паштета с маслом или нутряным салом и дать выстояться 12 ч. Подготовить 2 фуа-гра обычном образом. Нашпиговать доли полосками трюфелей, приправленных солью со специями и смоченных бренди. Приправить фуа-гра и замочить в мадере или бренди на 2 ч. Приготовить 1 кг свиного фарша, добавив в него обрезки фуа-гра. Выстелить разборную форму слоем теста, затем фарша, поместить фуа-гра, хорошо придавливая. Покрыть куполообразным слоем фарша. Сверху положить ломтик свиного шпика, половинку лаврового листа и веточку тимьяна. Покрыть слоем теста и защипать края. Украсить фигурками из теста (листочками, полумесяцами и т. п.), в середине 3—4 шарика из теста, а в самом центре отверстие для выхода пара. Смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 190—200 °С, пока тесто не пропечется. Остудить. Когда станет лишь теплым влить внутрь или слегка растопленное сало (если паштет должен будет храниться некоторое время), или желе с мадерой (если паштет будет употреблен сразу). Паштет нужно готовить не менее чем за 12 ч перед употреблением. Фарш можно делать без свинины — только из фуа-гра.



Страсбургский пирог

На 4 порции: 200 г репчатого лука, порезанного полукольцами, 40 г сахара, 60 г сливочного масла, 100 г слоеного теста, 160 г утиной или гусиной печенки, 2 г пасты черных трюфелей, 100 г очищенных долек мандарина, 20 г черного винограда, 50 г свежей спаржи, 10 г клубники.

Для соуса: 80 г говяжьего бульона, 20 г малины, 10 г малинового ликера, 10 г сливочного масла.

Растопить сливочное масло с сахаром, поджарить на медленном огне лук до золотистого цвета, смешать с трюфельной пастой. Разделить тесто на четыре части, раскатать тесто, выложить сверху лук, на две части — виноград и обжаренную печенку, на две — печенку с мандаринами, свернуть пироги, смазать яйцом и выпекать 15 мин при температуре 160 °С.

Для приготовления соуса обжарить на масле малину, добавить говяжий бульон, малиновый ликер и в конце еще немного сливочного масла. Подавать на ложе из спаржи, украсив клубникой, малиновым соусом.



Террин из фуа-гра (1)

Снять пленку с фуа-гра. Приготовить маринад из Сотерна (по желанию можно добавить трюфеля), соли и перца и положить в него фуа-гра на всю ночь. На следующий день фуа-гра вынуть из маринада, равномерно размять и поставить на водяную баню в духовку, разогретую до 120 °С. После выпекания террин закрыть фольгой, поместить под гнет и оставить 1—2 дня. Готовое блюдо разрезать на порции тонким теплым ножом и подать на стол с карамелизованными яблоками, тостами, желе и портвейном.

Террин из фуа-гра (2)

600 г печени, соль, белый перец, 120 мл сотерна.

Разогреть духовку до 100 °С. Печень зачистить, посыпать солью и перцем. Уложить в форму для террина, полить сотерном, накрыть крышкой и поместить в водяную баню с горячей водой так, чтобы уровень воды доходил до половины высоты формы. Все поместить в духовку и готовить до достижения температуры внутри террина 50 °С. Вырезать из плотного картона прямоугольник со сторонами чуть меньше соответствующих сторон формы, несколько раз обернуть пищевой пленкой, уложить на печень и сверху поставить груз. Когда жир поднимется вверх и начнет застывать, картонную крышку удалить. Перед подачей выдержать в холодильнике не менее трех дней.

Террин из фуа-гра (3)

1 гусиная печенка (весом около 500 г), 1 ч. ложка соли, щепотка сахара, 1/4 стакана сотернского вина (можно заменить другим натуральным сладким белым вином) или коньяка, белый перец — по вкусу, луковый джем для гарнира.

Приправить фуа-гра солью, перцем и сахаром. Выстелить неглубокую посуду полиэтиленовой пленкой, вылить половину вина или коньяка, поместить печенку, полить оставшимся вином или коньяком, закрыть пленкой и поставить в холодильник на ночь. Затем дать постоять печенке при комнатной температуре 15—20 мин. Поместить фуа-гра в террин и хорошо обжарить, чтобы не было воздушных карманов. Обернуть террин в два слоя пластиковой обертки и поместить в большую форму. Наполнить блюдо на 2/3 от краев террина. Запекать в разогретой до 135 °С духовке 30—40 мин. После этого снять пластиковую обертку с террина, аккуратно слить жир в чистую посуду. Вырезать кусок картона, точно по форме и размеру террина, обернуть его пленкой и поместить его сверху на печенку и слегка прижать, чтобы удалить пузырьки воздуха. Сверху поместить гнет, слить выделившийся жир и залить слитым в первый раз, чтобы не было доступа воздуха. Поставить в холодильник на 1—2 суток. При подаче нарезать террин на порции и украсить луковым джемом.



Меррин из фуа-гра (4)

1 гусиная печенка весом около 1 кг.

Для маринада: 1/2 стакана коньяка, 1/2 стакана сухого хереса,
1 ч. ложки соли, 1 ч. ложки молотого белого перца,
2 веточки свежего эстрагона, 4 целых гвоздики.

Поместить гусиную печенку в форму чуть большего размера. Смешать все компоненты маринада вместе и залить им печенку, закрыть фольгой и поставить в холодильник на 12 ч. В сковороде растопить 1 кг гусиного жира и вылить его на печенку. Поместить форму с печенкой в глубокий противень, куда налить воды до половины формы и поставить в разогретую до 95 °С духовку примерно на 20 мин. Дать печенке остыть, а затем поставить в холодильник на сутки. Вынуть печенку из формы, удалить весь жир и нарезать толстыми кусками.



Меррин из фуа-гра в тыкве

1 тыква весом не более 2 кг,
1 печень (не менее 600 г),
свежемолотый белый перец,
200 мл портвейна или вина Vanuils (Лангедок-Руссильон).

У тыквы срезать верх, удалить семена, перегородки. В тыкву налить вино и посыпать солью и перцем. Уложить фуа-гра. Тыкву закрыть верхушкой, обернуть фольгой. Разогреть духовку до 130 °С. Противень выстелить фольгой, придать ей волнообразную форму для устойчивости тыквы. Уложить тыкву на противень и поместить в духовку. Томить до достижения 45 °С внутри печени. Тыкву остудить и поместить в холодильник. Перед подачей выдержать при комнатной температуре 30 мин. Подавать в тыкве с горячей ложкой.



Мусс из утиной фуа-гра

Протереть подготовленную фуа-гра сквозь тонкое сито в миску. На каждый литр (4 1/3 стакана) полученного пюре добавить 250 мл растопленного желе и 400 мл куриного велуте. Поместить миску на лед и слегка взбить смесь. Приправить, затем добавить 400 мл слегка взбитых жирных сливок. Выстелить круглую форму желе и украсить ломтиками трюфелей, тонко нарезанными белками крутых яиц и листьями эстрагона. Затем заполнить форму муссом до 1,5 см от верхнего края. Сверху покрыть слоем желе, дать остыть, затем охладить. Перевернуть форму на блюдо, а вокруг украсить кусочками желе. Мусс можно подавать на серебряном блюде или в хрустальной чаше, на дно которой налить немного желе и дать застыть. Разгладить верх мусса, который должен иметь легкую куполообразность. Украсить ломтиками трюфелей и слегка заглазировать желе. Так же можно приготовить мусс из гусиной фуа-гра.

Пюре из гусиной фуа-гра

Приготовить немного густого куриного велуте и в два раза больше (по объему) фуа-гра (подготовить по рецепту 1 и протереть сквозь сито). На маленьком огне соединить при постоянном помешивании велуте и гусиную фуа-гра, затем ввести яичный желток. Такое пюре может служить начинкой буше, баркетт, тарталеток, бриошей. Его можно смешать с тертыми сухарями и начинить донышки артишоков или шляпки грибов. Можно украсить им холодные закуски или яйца.

Гусиная фуа-гра с трюфелями в горшочке

Вынуть вены из гусиной фуа-гра и разделить ее пополам. Обрезать доли, но обрезки не выбрасывать. Нафаршировать фуа-гра кусочками трюфелей. Приправить солью со специями, полить бренди и оставить мариноваться на 5—6 ч. Приготовить фарш, взяв 375 г постной свинины, 450 г жирной свинины, обрезки фуа-гра, 150 г нарезанных мелкими кубиками трюфелей, 3 ст. ложки мадеры и 2 ст. ложки соли со специями.

Выстелить дно и бока овального террина тонкими ломтиками свиного сала, затем покрыть их тонким слоем фарша. Поместить половину фуа-гра на фарш, хорошо придавливая. Покрыть слоем фарша, сверху поместить фуа-гра и покрыть фаршем. Хорошо придавить, чтобы поверхность была ровной. Сверху положить половинку лаврового листа и веточку тимьяна. Закрывать террин крышкой, место стыка обмазать тестом из муки и воды, и поставить в водяную баню. Довести до кипения, а затем поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч 15 мин — 1,5 часа (в зависимости от размера террина).

Дать остыть, открыть и сверху поместить легкий гнет на 12 ч. Поставить террин на несколько секунд в горячую воду, а потом перевернуть на блюдо. Удалить свиной жир, протереть чистой тканью, чуть придавливая, чтобы уплотнить. В террин налить тонкий слой свиного сала, смешав его с вытопленным гусиным жиром и дать застыть. Вновь положить фуа-гра в террин, сверху полить смесью сала и гусиного жира и поставить на холод на 12 ч. Подавать в террине.

Фуа-гра Суворов

Суворов — некий князь, часто посещавший парижские рестораны, говорят, потомок губернатора Крыма.

Приправить гусиную фуа-гра весом 500 г солью и перцем и подержать 24 ч в коньяке. Затем обсушить и слегка обжарить в 25 г сливочного масла. Переложить в террин, вокруг уложить разрезанные на четвертушки трюфели. Полить уваренным соусом деми-глас, ароматизированным трюфелями. Закрывать крышечкой и замазать стык тестом. Готовить 40 мин в разогретой до 200 °С духовке. Подавать в террине.

Куропатка а ля Суворов

Начинить куропатку фуа-гра и трюфелями, нарезанными крупными кубиками, приправить солью и перцем и сбрызнуть бренди. Заправить птицу и обжарить на сливочном масле. Затем поместить в овальный террин, вокруг расположить нарезанные кубиками или целые трюфели, очищенные и приправленные солью и перцем. Приготовить 100 мл фюме из дичи с мадерой, развести мадерой мясной сок, оставшийся от жарки куропатки, процедить и соединить с фюме. Полить этим соусом куропатку и сбрызнуть бренди. Закрывать террин и запечатать стык тестом. Запекать 45 мин в разогретой до 190 °С духовке. Таким же способом можно приготовить вальдшнепа или цыпленка (но цыпленка нужно жарить почти до готовности, а затем запекать 30 мин).

Глазированная утиная фуа-гра

Приправить сырую фуа-гра солью и перцем и замариновать в портвейне на 24 ч. Взять утку весом 2,5 кг, выпотрошить и удалить грудину и ребра. Поместить фуа-гра в утку и заправить ее. Смазать утку растительным маслом и готовить в закрытой латке в разогретой до 200 °С духовке 1 ч 20 мин, периодически прокалывая кожу утки вилкой. Затем вынуть из латки и дать остыть. Пока утка жарится, приготовить желе из утиных потрошков. В латку добавить портвейн, в котором мариновалась фуа-гра и немного желе. Этим процеженным желе глазировать утку и охладить. Припустить немного чернослива в воде, немного вишен в желе из красного вина и немного четвертушек яблок в сливочном масле. Приправить фрукты имбирем и глазировать оставшимся желе. Нафаршировать немного зеленых оливок муссом из фуа-гра или ветчины. Очистить сегменты крупного апельсина. Выложить утку на блюдо, украсив фруктами и оливками.



Гюа-гра с трюфелями

1 кг гусиной печенки посолить, приправить белым перцем, залить стаканом мадеры или коньяка и поставить на ночь в холодильник. Утром переложить в террин, добавить два нарезанных трюфеля (грибов, а не конфет!) и тщательно растерать около часа. Разровнять поверхность, закрыть крышкой и запекать в горячей духовке на водяной бане около часа. Подавать в охлажденном виде как закуску.



Гюа-гра с луковыми маринадами

1 печенка, 4 стакана морской соли, 1 стакан сахара,
1 ст. ложка молотого муската, 1 ст. ложка молотой корицы,
1 ч. ложка молотого имбиря, 1 ч. ложка молотой гвоздики, тосты,
луковый мармелад для подачи.

Луковый мармелад: масло растительное 4 ст. ложки,
лук красный 6 шт., соль, перец по вкусу, коричневый сахар 2 ст. ложки,
красный винный уксус или малиновый уксус 3 ст. ложки,
красное вино 5 ст. ложек.

Печенку зачистить, удалить вены. Придать ей форму цилиндра диаметром примерно 5 см, уложить на чистую ткань, завернуть в нее и перевязать концы. Специи, соль, сахар смешать и 1/3 часть полученной смеси положить на дно паштетной формы. Поверх уложить печень, завернутую в ткань и сверху засыпать оставшейся смесью специй. Форму обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 3 дня. Затем печень развернуть, нарезать на ломтики и подать с обжаренными тостами и луковым мармеладом.

Луковый мармелад. Лук нарезать кольцами и пассеровать с растительным маслом, пока лук не станет прозрачным. Добавить соль, перец, сахар и продолжить пассерование еще около 5 мин. Добавить уксус и тушить еще 5 мин, после добавить вино и тушить на слабом огне до загустения. Остудить.



Закуска из гусиной печени

Гусиную печень (1—2 шт.) в течение часа вымачивают в молоке и поджаривают на сливочном масле, предварительно разогретом на сковороде, вместе с мелко нарезанным луком. Время тушения 8—10 мин. Подают закуску в холодном или горячем виде.

Бутерброды с пюре из гусиной печени

Тушеную в сливочном масле или гусином жире печень (200 г) и свиное сало (по вкусу) пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют 2 желтка, 1—2 ст. ложки сметаны, 1—2 ст. ложки мадеры, несколько тушеных грибов, соль, специи и пропускают через сито. Пюре намазывают на ломтик хлеба с маслом и горчицей и посыпают зеленью петрушки.

Бутерброды из гусиной печени

Гусиную печень нарезают на небольшие ломтики, посыпают перцем и обваливают в муке. Затем жарят в кипящем жире на слабом огне. Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом, посыпают рубленным куриным яйцом, сверху кладут ломтик поджаренной печени и лишь затем солят по вкусу.

Тосты с фуа-гра по-эльзасски

1 пакетик желатина, 5 столовых ложек холодной воды, 250 мл воды или мясного бульона, 2 ст. ложки мадеры, соль, 4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика террина фуа-гра (примерно 100 г), 4 кусочка трюфелей или белых грибов (консервированных), петрушка.

Смешать желатин с 5 ст. ложками воды, оставить на 10 мин подогреть при помешивании до полного растворения и остудить. Тепловатый раствор желатина смешать с водой или мясным бульоном (250 мл), добавить мадеру, посолить. Вылить раствор на плоское блюдо; когда застынет, нарезать кубиками. Обжарить хлеб в тостере, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику террина и кусочку трюфеля; украсить кубиками желе и петрушкой.

Мартинки с паштетом из гусиной печени

Гусиную печень (320 г) нарезают на мелкие кусочки и пропускают через мясорубку, смешивают с кусочками сливочного масла (120 г), добавляют ломтики булки (350 г), размоченной в молоке и отжатой, 1 сырое яйцо и копченое сало (33 г), которое предварительно пропускают через мясорубку. Паштет солят, заправляют специями, помещают в смазанную жиром форму с крышкой, которую ставят в кастрюлю с кипящей водой (получается водяная баня) и варят на пару 30—40 мин. Затем готовят ломтики поджаренного хлеба, их смазывают маслом с горчицей, намазывают паштетом и посыпают зеленью.

Яйца, фаршированные гусиной печенью

Два куриных яйца отваривают вкрутую, очищают и разрезают вдоль. Желтки вынимают, протирают через сито, затем растирают вместе с припущенной гусиной печенью (100 г). Добавляют 10 г сливочного масла и солят. Все хорошо перемешивают, наполняют фаршем половинки яиц и укладывают на блюдо листья салата.

Яйца «верхом»

Яйца «верхом» (oeufs au cheval) — это французские закусочные бутерброды с яйцами, паштетом из гусиной печени и сыром. Закуска довольно изысканная — странно, что ей дали такое бравое «кавалерийское» название. Впрочем, нечто подобное существует и в английской кухне, где весьма распространены «ангелы верхом» (angels-on-horseback) — куриную печеньку или устрицы (в последнее время гребешки и креветки) заворачивают в тонкие пласты бекона, запекают и подают на намазанных маслом тостах. Более острая версия, приправленная жгучим красным перцем или соусом Табаско, по вполне понятной причине называется «дьяволы верхом» (devils-on-horseback)... Ладно, чего там рассуждать — давайте приготовим эти самые «кавалерийские» яйца.

На 4 бутерброда: 4 ломтика белого хлеба,
2 столовые ложки сливочного масла, 30 г паштета из гусиной фуа-гра, 4
крупных яйца, соль и свежемолотый черный перец по вкусу,
1/4 чашки тертого пармезана, 1/4 ч. ложки паприки,
2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Срезать корку с ломтиков хлеба и вырезать из них круглые тосты. Растопить масло в сковороде и обжарить тосты с двух сторон до золотистого цвета. Обсушить на бумажной салфетке. Намазать кружочки паштетом. Поджарить яйца на сливочном масле в специальной сковороде с углублениями, приправить солью, перцем и выложить на паштет. Посыпать сыром и паприкой, полить небольшим количеством растопленного сливочного масла и поставить под гриль слегка подрумяниться.

Салат с фуа-гра

На 4 порции: 200 г консервированной печенки гуся или утки,
6 маленьких картофелин «Шарлот», 2 сушеных сладких инжира,
1 пучок сельдерея, 1 маленькая красная луковица,
1 столовая ложка колотых лесных орехов, 2 ст. ложки белого сухого вина,
1 ст. ложка хересного уксуса, 2 ст. ложки арахисового масла,
1 ст. ложка орехового масла, соль, перец.

Промойте картофель и положите в кастрюлю. Залейте холодной водой, доведите до кипения, добавьте щепотку соли. Готовьте около 18 мин, пока нож не станет входить легко. Одновременно промойте инжир и нарежьте его на маленькие кубики. Вымойте сельдерей и мелко порубите. Поджарьте орехи на сухой сковородке. Нарежьте печень на очень тонкие кусочки. Очистите лук и нарежьте на тонкие кружочки. Разделите на колечки. Взбейте в чаше уксус, оба масла, соль и перец. Слейте картофель, очистите его еще горячим и нарежьте на тонкие пластинки. Выложите в салатницу, добавьте инжир. Полейте белым вином, когда впитается — добавьте сельдерей и уксусную заправку. Все перемешайте. Разложите салат по тарелкам. Гарнируйте ломтиками печени и кольцами лука. Посыпьте лесными орешками и сразу же подавайте.



Холодные эскалопы из утиной фуа-гра с виноградом и трюфелями

Подготовить сырую печенку, нарезать на равные ломтики. На каждый поместить один крупный кусочек трюфеля, окунув его в желе, дать застыть, а затем глазировать желе весь эскалоп. Уложить эскалопы короной в неглубокую стеклянную чашу. В центр — горку очищенного от кожицы и семян винограда, вымоченного в ликере на основе бренди. Покрыть все прозрачным желе, ароматизированным портвейном. Закрыть и охладить до подачи. Так же можно приготовить и гусиную фуа-гра.

Утиное фуа-гра с белым перцем и зелеными перьями лука-порей

Подготовить фуа-гра весом 300—400 г, нарезать на равные ломтики. Отварить немного зелени молодого лука-порей в солевой воде и приготовить из него пюре с небольшой добавкой сливок. Поместить пюре в формочку, смазанную жиром. Приправить фуа-гра крупно смолотым белым перцем и выложить на пюре. Закрыть формочку фольгой и запекать в разогретой до 140 °С духовке 35 мин. Дать остыть в течение 45 мин (последние 15 мин в холодильнике).

Содержание

Как родилась идея написания этой книги	3	Хрустящие палочки фуа-гра	91
Вступление	5	Террин из фуа-гра с малиной	95
Ее Величество история	6	и пшеничной крустадой	95
Противники и сторонники	14	Морской гребешок с фуа-гра и шпинатом	95
Какая бывает фуа-гра	39	Фуа-гра с белыми грибами	97
Готовим фуа-гра	51	и соусом деми-глас	97
Подаем фуа-гра	57	Тыквенный суп с фуа-гра	99
Рецепты приготовления фуа-гра	61	в маковой корочке	99
Горячие блюда из фуа-гра	63	Брик из тунца с фуа-гра	101
Целая жареная фуа-гра	63	в хрустящей корочке с цитрусовыми	101
Фуа-гра с виноградом	63	дольками и кориандром	103
Фуа-гра на крутонах	65	Голубь, начиненный фуа-гра, шпинатом	103
Фуа-гра с яблоками	66	с зеленой спаржей и яблочными бочонками	105
Фуа-гра с яблоками	67	Ризотто с фуа-гра и виноградом в вине	105
и соусом из красного сухого вина	67	Террин из фуа-гра с теплым инжиром	107
Гусиная печенка тушеная	67	Холодные блюда из фуа-гра	109
Тальятелле с фуа-гра и сморчками	68	Паштет из гусиной печенки	109
Равиоли, фаршированные фуа-гра	69	Паштет из гусиной фуа-гра с трюфелями	110
Фуа-гра с соусом «маракуйя»	70	Страсбургский пирог	111
Гусиная печенка в жире	70	Террин из фуа-гра (1)	112
Эскалоп из фуа-гра с гранатовым соусом	71	Террин из фуа-гра (2)	112
и маринованной грушей	71	Террин из фуа-гра (3)	113
Соте из гусиных печенок с трюфелями	72	Террин из фуа-гра (4)	114
Фуа-гра с яблочно-луковым компотом	73	Террин из фуа-гра в тыкве	115
Фуа-гра с картофельными	74	Мусс из утиной фуа-гра	116
и луковыми галетами	74	Пюре из гусиной фуа-гра	116
Фуа-гра с ревенем	75	Гусиная фуа-гра с трюфелями в горшочке	117
Фуа-гра с золотистым изюмом	76	Фуа-гра Суворов	118
Фуа-гра с трюфелями и мадерой	76	Куропатка а ля Суворов	118
Эскалоп из фуа-гра	77	Глазированная утиная фуа-гра	119
Эскалоп из фуа-гра	78	Фуа-гра с трюфелями	120
с ароматным восточным бульоном	78	Фуа-гра с луковым маринадом	121
Эскалопы из фуа-гра Монруж	79	Закуска из гусиной печенки	122
Свежая паста с фуа-гра и сморчками	80	Бутерброды с пюре из гусиной печенки	122
Турнедо Кордон Руж	81	Бутерброды из гусиной печенки	122
Говядина «Веллингтон»	82	Тосты с фуа-гра по-эльзасски	123
Жареная утиная фуа-гра с соусом «инжир»	83	Тартинки с паштетом из гусиной печенки	123
Утиная фуа-гра в парах сотернского вина	85	Яйца, фаршированные гусиной печенкой	124
Запеченная гусиная фуа-гра	85	Яйца «верхом»	124
Горячая гусиная печенка с фидами	86	Салат с фуа-гра	125
и малиновым уксусом	86	Холодные эскалопы из утиной фуа-гра	126
Фуа-гра в бриоши	87	с виноградом и трюфелями	126
Фуа-гра с яблочным чатни	89	Утиное фуа-гра с белым перцем	126
и соусом кальвадос	89	и зелеными перьями лука-порей	126

Пища богов

**Владимир Вячеславович Баканов
Илья Исакович Лазерсон
Сергей Маркович Синельников**

ФУА-ГРА НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ГУРМАНОВ

Заведующая редакцией *Т.М. Минеджян*

Ответственный за выпуск *Л.И. Янцева*

Руководитель проекта *А.Э. Сироткин*

Редактор *В.Н. Середняков*

Верстка и дизайн *А. Солохиной*

Корректоры *О.Ю. Гуршева, М.В. Чебыкина*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 24.11.2008.
Формат 70х100^{1/16}. Бумага мелованная. Гарнитура «AllianceC».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,4. Печ. л. 8,0.
Тираж 3000 экз. Заказ № 1674.

ЗАО «Центрполиграф»
111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15
E-MAIL: CNPOL@DOL.RU

WWW.CENTRPOLIGRAF.RU

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ООО «Чебоксарская типография № 1»
428019, г. Чебоксары, пр. И. Яковлева, 15



Владимир Баканов



Илья Лазерсон



Сергей Синельников

Фуа-гра

НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ГУРМАНОВ

Мы расскажем вам о фуа-гра — французском деликатесе, при упоминании о котором любой гурман мгновенно возводит глаза к небу.

Сегодня фуа-гра наряду с черной икрой и трюфелями прочно удерживается на самой вершине гастрономического олимпа. Она стала таким же символом Франции, как Эйфелева башня.

Наша книга поможет вам разобраться, что же это за загадочный продукт, о котором говорит вся планета. Фуа-гра обожали французские короли и русские императоры, и, наконец, пришел ваш черед насладиться ее удивительным вкусом!

Вы сами с легкостью сможете приготовить уникальные блюда из фуа-гра, ведь теперь ее можно купить в любом супермаркете. Предлагаем вашему вниманию оригинальные и простые в исполнении рецепты. Мы научим вас, как сервировать уже готовый кулинарный шедевр, и подскажем, какое вино тонко подчеркнет его вкус. Авторские советы помогут новичкам избежать ошибок и будут полезны профессиональным поварам.

Приятного аппетита!



ISBN 978-5-9524-3986-3



9 785952 439863

ЦЕНТРОЛИГРАФ®