ГЕННАДИЙ ГУЛЕВ

ДМИТРИЙ ЛЕБЕДЕВ

АЛЕКСЕЙ КУДЕЙКО

«Японки готовят шоколад для любимых мужчин»

ОБ АФРОДИЗИАКАХ

Шеф-повар клуба-ресторана «Golden Night» Роман Хрипун

— В преддверии Дня Святого Валентина про афродизиаки говорят все чаще и чаще. Что же это такое?

— Афродизиаками обычно называют субстанции, способные усилить любовную страсть, разжечь желание, так сказать, химическим путем. Это слово — производное от имени древнегреческой богини любви Афродиты. Первоначально афродизиаками называли только оказывающие возбуждающее действие растения, потом — ароматические вещества, разнообразные снадобья, еду и даже минералы, которым приписываются подобные свойства. Сегодня к афродизиакам нередко причисляют всевозможные продукты, которые повышают жизненные силы организма в целом.

— Какие же продукты стоит выбирать для приготовления блюд, оказывающих «волшебное» действие на организм?

— Прежде всего важна белковая пища. Издревле повышающими мужскую силу продуктами считались семенные железы животных, бараньи яйца, например, рыбьи молоки. Я бы отнес к афродизиакам виноградных улиток, фуа-гра, благородные сыры с голубой плесенью, такие как горгонзола и рокфор.

— Наверняка есть «особые» продукты и среди овощей, фруктов?

— Конечно. Очень полезны артишоки. Для мужского организма — авокадо, в котором много масел, оказывающих лечебный эффект, стимулирующих выработку мужских половых гормонов. А манго наоборот полезнее употреблять в пищу женщинам. Папайя близка по содержанию масел к авокадо, а ее вкус обязательно создаст хорошее настроение. Афродизиаком считается и ставшее традиционным в этом смысле сочетание клубники с шампанским.

— Какое блюдо к 14 февраля будете готовить вы?

— Веер из гусиной печени и груши. Для приготовления веера возьмем фуа-гра, грушу, обжаренную в карамели, вино порто, бальзамический уксус, ягоды, физалис и мяту. Для начала приготовим украшение из так называемого тулипного теста. Оно замешивается из муки, яичных белков и сахара в равных долях до образования густой, вязкой и тягучей пасты. Выкладываем тесто на пергамент в форме решетки и при температуре 160 градусов запекаем в течение 5–10 минут. Пока тесто не остыло, из него можно слепить любую форму. Мы вылепим корзиночку, установим ее на тарелке и выложим в нее ягоды. Далее приступим к приготовлению собственно веера. На сухую горячую сковороду выкладываем фуа-гра, предварительно обваляв ее в муке и посыпав солью и перцем. Обжариваем в течение 30 секунд. Добавляем 50 г вина и немного воды, затем кладем карамелизированный сахар и доводим соус до густоты сметаны. Выкладываем на тарелку в виде веера, чередуя ломтики печени и груши. Поливаем соусом, украшаем карамболой, обжаренной в карамели. Эту горячую закуску лучше всего сочетать с десертными или розовыми игристыми винами.

ВЕЕР ИЗ **ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ** И ГРУШИ ЛУЧШЕ ВСЕГО СОЧЕТАТЬ С ДЕСЕРТНЫМИ ИЛИ РОЗОВЫМИ **ИГРИСТЫМИ ВИНАМИ**

— В домашних условиях что можно приготовить из афродизиаков?

— Мидии кифи очень богаты питательными веществами. Их можно обжарить в оливковом масле с луком, чесноком с добавлением белого вина. Более распространенные сорта мидий тоже годятся, хотя они значительно уступают крупным киви и выглядят не так интересно без створок.

— В какой из кухонь можно найти наибольшее количество блюд на основе продуктов-афродизиаков?

— Пожалуй, в японской. В этой кухне целебным продуктом является икра морских ежей. Она очень дорогая, ценится буквально на вес золота, так как способствует быстрому заживлению ран и стимулирует сексуальную функцию организма. Острые кальмар и лосось в составе суши возбуждают аппетит, поднимают настроение. Считается, что маринованный имбирь, обязательный атрибут японской трапезы, повышает потенцию у мужчин.

— Как правило, праздничный стол влюбленных включает в себя десерты, создающие романтическую атмосферу...

— Кстати о Японии... В Стране восходящего солнца существует такая традиция: на день влюбленных японки готовят для своих любимых мужчин шоколад в качестве подарка. Можно последовать их примеру и приготовить, скажем, шоколадное фондю. Для этого нам потребуется шоколад, сливки и фондюшница. Если в шоколаде содержится примерно 80% какао, то его можно растопить на водяной бане без добавления сливок и подать в фондюшнице к нарезанным ломтиками фруктам. Если же в шоколаде больше 80% какао, то к нему лучше добавить сливки для смягчения вкуса. Можно приготовить шоколадный мусс. Для этого взбиваем яичный белок. Отдельно растапливаем на водяной бане шоколад, добавляем в него корицу. Потихоньку смешиваем с помощью деревянной ложечки шоколад и белки для получения пористой массы. Соединяем ее с желтками и наливаем в креманку. Сверху мусс можно посыпать специальной сахарной пудрой, которая не тает при нагревании, и положить ложечку маскарпоне. Подать с полусладким вином или шампанским. Приятного аппетита и красивого праздника!

Беседовала Нина Алешина