



«Гусиная печень и черный трюфель — классический вариант» О ФУА-ГРА

Шеф-повар пивного ресторана «Сервеза» Иван Калинин

— Как и когда появилось блюдо фуа-гра?

— Его история началась в Египте. Знали о нем и римляне. Однако официальной датой его рождения принято считать 1778 год. Эта довольно известна история произошла в Эльзасе в поместье маркиза де Контада, который попросил своего повара по имени Клоз приготовить для его гостей настоящее французское блюдо. Молодой человек придумал собственный рецепт, приготовив печень в сале, которую зафаршировал тестом. Впоследствии Клоз стал популяризировать свое изобретение, фуа-гра довольно быстро распространилась. Позже другой французский кулинар добавил к этому блюду черный трюфель. Теперь сочетание гусиной печени и черного трюфеля считается классическим вариантом фуа-гра. Это блюдо стало визитной карточкой французской кухни.

— Поэтому Франция является поставщиком сырья для фуа-гра?

— Вероятно, да. Во Франции существуют около десятка фермерских хозяйств, которые поставляют гусиную печень для приготовления фуа-гра. В таких хозяйствах есть специальное оборудование, с помощью которого в горло гусям засыпают отборное зерно. Для того чтобы печень гусей была подходящей для фуа-гра, их содержат в особых условиях: в помещении с гусями играет умиротворяющая музыка, к ним заходит человек, к которому они привыкли. Если случается, что перед тем, как гуся забивают, он испытывает стресс, то качество его печени очень сильно

ФУА-ГРА ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С КАРАМЕЛЬЮ ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД И ГРУШЕЙ, ВЫВАРЕННОЙ В ВИНЕ

теряет. На ней появляются пятна и на вкус она горчит. Из такой печени сложно приготовить хорошее фуа-гра.

— Как готовится это блюдо?

— Способов его приготовления много. Во время своей учебы в Барселоне я прошел двухнедельный специализированный курс по приготовлению фуа-гра. За это время нас познакомили с 30 способами приготовления. Один из них — это, когда печень запекают в духовке. Для этого предварительно печень вымачивают в молоке, очищают от вен, затем укладывают в специальную емкость и посыпают сверху тонко наструганный черный трюфель, ставят в пароконвектомат и запекают. После вынимают и для уплотнения печени сверху укладывают пресс. В таком виде она остывает, затем ее нарезают и подают. Однако есть фуа-гра, приготовленное таким способом, можно и в горячем виде.

Так как в Хабаровск печень поступает в замороженном виде, я использую другой способ приготовления фуа-гра. Для начала обваливаю печень в муке, затем кладу на раска-

ленную сковороду, причем без масла. Гусиная печень довольно жирная, поэтому обжаривать ее нужно на «сухой» сковороде. После образования корочки довожу блюдо до готовности в духовке. Отдельно подаю к нему карамель из лесных ягод, либо грушу, вываренную в красном вине со специями. Я считаю, что фуа-гра прекрасно сочетается со сладкими компонентами.

— С чем еще сочетается фуа-гра?

— С легкими салатами, например, из одной зелени. С гусиной грудкой, с мясом. В скором времени я хочу ввести новое блюдо — подавать фуа-гра с мраморной говядиной, луково-гранатовой карамелью и тостами. Хлеб к этому блюду нужно непременно подавать, так как оно довольно жирное. А вот сочетание фуа-гра с рыбой, с сырами, на мой вкус, не очень удачное.

— Какой напиток вы порекомендуете заказать к фуа-гра?

— Я склоняюсь к испанским винам. Поэтому рекомендую заказать к этому блюду молодой херес 2005 года.

Беседовала Марина Ильющенко