

ФУА-ГРА: БРУТАЛЬНОСТЬ И НЕЖНОСТЬ

ОРИГИНАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ К ПАСХАЛЬНОМУ СТОЛУ ПРЕДЛАГАЕТ ТРАДИЦИОННАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ. МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ И ФУА-ГРА ПРОВЕЛ В ПЕТЕРБУРГЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ОДНОГО ИЗ СТАРЕЙШИХ ВО ФРАНЦИИ СЕМЕЙНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ «ФЕЙЕЛЬ АРЦНЕР» (FEYEL ARTZNER) КРИСТОФ ЯКУБОВСКИ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Во Франции фуа-гра вот уже более 200 лет является символом любого праздника и торжества. До того печень, конечно, тоже готовили — первые рецепты гусиного паштета датируются IV–V веками нашей эры, но лишь в XVIII веке она «вышла в свет». Годом рождения этого изысканного деликатеса считается 1783-й, когда маркиз де Контад, маршал Франции и правитель Страсбурга, сказал своему повару Жану-Пьеру Клозу, что хочет угостить друзей настоящей французской кухней. Жан-Пьер придумал оригинальный рецепт: «печень в корке» — жирный слоеный пирог, фаршированный печенью. Реакция гостей превзошла все ожидания. Позже пирог приготовили для короля Людовика XVI — и началась повальная мода, сначала на блюдо, потом — на продукт.

В 1803 году в Страсбурге кондитер Филипп Эдуард Арцнер с товарищем — Фредериком Фейелем — открыли первую лавку, которая торговала блюдами из утиной печени. Производство паштета было поставлено на поток. Вскоре, благодаря Наполеону, искавшему способ сохранения продуктов для своей армии, было изобретено консервирование в стеклянной упаковке при высоких температурах. Изготовители фуа-гра и знаменитого пирога не преминули им воспользоваться — и деликатес пошел на экспорт. «Французской кухни лучший цвет и Страсбурга пирог нетленный меж сыром лимбургским живым и ананасом золотым», — писал Пушкин в поэме «Евгений Онегин». В его времена эльзасские пироги исправно поставлялись на столы петербургской аристократии.

Сегодня дело Эдуарда Арцнера продолжает его потомки — и оно ежегодно приносит им до 24,5 млн евро годового оборота. «Фейель Арцнер» производит 160 тонн гусиной печени и 200 тонн утиной печени ежегодно, а также 270 тонн паштетов и более 350 тонн другой продукции из мяса птицы. Фуа-гра из Страсбурга экспортируется в Бельгию и Германию, Китай и Японию. На российский рынок компания вышла около четырех лет назад, хотя впервые «Фейель Арцнер» появился в России еще в 1992 году.

О ПОЛЬЗЕ ФУА-ГРА Главный специалист отдела международных продаж Feysel Artzner Кристоф Якубовски рассказал петербургским шеф-поварам об образе жизни и питании гусей и уток, предназначенных для приготовления фуа-гра, а также о пользе этого продукта. Оказывается, несмотря на жирность гусиной или утиной печени, она не слишком калорийна: в одной порции фуа-гра калорий содержится меньше (260 кКал), чем в гамбургере (275), ломтике пиццы (600) или порции лазаньи (660). Кроме того, ненасыщенные жирные кислоты, которыми богата печень водоплавающих птиц, снижают уровень холестерина в крови и обеспечивают здоровое питание клеткам. Насыщенных жирных кислот в утином жире в два раза меньше, чем в сливочном масле, а ненасыщенных — в два раза больше. Кристоф Якубовски также объяснил, что



УТИНУЮ ГРУДКУ, ФАРШИРОВАННУЮ ПЕЧЕНЬЮ, МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ДОМА. ЛОМТИ УТИНОЙ ГРУДКИ ФАРШИРУЮТСЯ ГОТОВЫМ УТИНЫМ ФУА-ГРА — СМЫСЛ ЭТОГО БЛЮДА В ТОМ, ЧТОБЫ ФУА-ГРА РЕЗАТЬ, А НЕ МЯТЬ И НАМАЗЫВАТЬ: ТАК СОХРАНЯЕТСЯ ЕСТЕСТВЕННАЯ СТРУКТУРА ЖИРНОЙ ПЕЧЕНИ

гаваж (процесс насильственного кормления птицы для увеличения жирности печени), против которого так активно выступают «зеленые», не имеет ничего общего с издевательствами над животными. В естественных условиях водоплавающие перелетные птицы тоже сильно переедают перед долгими путешествиями, неслучайно для фуа-гра используется печень именно гусей и уток, а не кур. Этот процесс не доставляет птицам неприятных ощущений (они все равно не жуют пищу, а измельчают ее в желудке при помощи проглоченных мелких камешков) и не приводит к каким-либо болезненным обратимым изменениям. Если после гаважа птиц выпустить на волю, уже через несколько недель их печень возвратится в норму.

КЛАССИКА И ЗАМОРОЗКА «Конечно, традиционно фуа-гра считается ресторанным продуктом, но он легко поддается готовке, и блюда из него можно приготовить и дома. Я лично очень люблю варить печень в маленькой кастрюльке в красном вине со свежими сливами и корицей», — говорит Кристоф Якубовски.

«Фуа-гра ни в коем случае нельзя сочетать с другими жирными продуктами, — говорит Кристоф Якубовски. — Классика жанра — торнедо «Россини»: ломтики говяжьего филе с гусиной печенью под винным соусом. Если говорить о необычных сочетаниях, мне нравится тунец на гриле с тонким кусочком фуа-гра и овощами. Можно также сочетать фуа-гра с шоколадом, но он не должен быть слишком сладким, лучше черный».

Классических рецептов много: фуа-гра с трюфелями или каштанами, под коньячным соусом, с апельсинами или яблоками и пр. Удивительный продукт подходит для любых блюд — от закусок до десертов.

Во Франции можно купить свежее сырое фуа-гра, в Россию поставляется, как правило, замороженное или консервированное: срок хранения свежей печени с момента забоя птицы — всего два дня. «Через пять дней после забоя вкус печени становится слишком сильным, мы называем это «старением» печени, — говорит Кристоф Якубовски. — Поэтому продукция быстрой заморозки (до -42°C в течение 8 часов после забоя) — хорошая альтернатива охлажденной печени».

Производство фуа-гра во Франции регулируется законодательством. Самый лучший продукт — цельная печень гуся или утки без добавок (foie gras entier). Фуа-гра с кусочками состоит из перемолотой печени и целых кусочков печени, содержание которых должно быть не менее 30%. Блок фуа-гра (bloc de foie gras) состоит из перемолотой печени, причем содержание гусиной печени должно быть не менее 50%. В фуа-гра могут добавлять трюфели, коньяк и другие продукты. Из фуа-гра делают мусс, пате, парфе, галантин, террин или медальон — у каждого из этих продуктов свой способ приготовления и различное содержание печени.

ГУСЬ ИЛИ УТКА Спор о том, чья печень — гуся или утки — лучше для фуа-гра, ведется с незапамятных времен. Изначально для производства фуа-гра использовали только гусей, сегодня экономические причины склоняют производителей к выбору уток. В течение жизни утка съедает в среднем на 20% меньше корма (перемолотой кукурузы), а значит, ее производство экономически выгоднее. Гусиной печени отдают предпочтение только в Венгрии, во всех остальных странах-производителях (Фран-

ции, Испании, Израиле, Польше, США) более 90% фуа-гра производится из печени уток. Гусиная печень — редкий продукт, и оттого становится еще дороже.

«Гусиную печень легче готовить, — поясняет бренд-шеф компании «Ла Мар» и сети ресторанов La Maree Зитуни Абдессаттар. — Утиную легче испортить. Вкус утиной печени более нежный, гусиной — более brutальный». Зитуни Абдессаттар родился и вырос в Тунисе, где популярны мясные блюда, с годами сделал выбор в пользу рыбы и морепродуктов, но к печени относится с большим уважением. Он любит ее сам (предпочитает бутерброд — паштет на французском багете) и готовит для гостей ресторанов. «Фуа-гра — очень популярный продукт, — уверен Зитуни Абдессаттар. — Даже в наших рыбных ресторанах мы предлагаем гостям блюда из фуа-гра, и они очень хорошо продаются. Я готовлю фуа-гра по специальному рецепту: мариную в сотерне с ликером «Куантро», солью и специями и режу тонкими кусочками наподобие карпаччо».

Карпаччо из сырого фуа-гра — не самое привычное для россиян блюдо. Но опыт работы Зитуни Абдессаттара впечатляет: он работал в международных гостиничных сетях в Германии, Канаде, Венесуэле, был шеф-поваром сетей Four Seasons и Hilton. До приезда в Москву Зитуни Абдессаттар четыре года руководил кухней отеля Four Seasons Hotel Gresham Palace в Будапеште, и там ему довелось готовить самое, по его признанию, необычное блюдо — фуа-гра с традиционным венгерским лечо. А для участников мастер-класса Абдессаттар приготовил два блюда: жареную утиную печень с яблоками, лимонным соком и Porto Blanc, а также утиную грудку с овощами по-азиатски. ■