



Фуа-гра по-французски - «жирная печень». Для приготовления блюда берется только гусиная и утиная печень. Птиц для этого выращивают определенным способом, сильно их раскармливая. Наибольшее распространение такое занятие получило во Франции.

Бизнес по разведению гусей и уток с «жирной печенью» достаточно прибыльный, потому что фуа-гра - недешевое удовольствие.

Фуа-гра употребляется как в холодном (террины), так и в горячем виде. Искусные повара используют всевозможные способы приготовления печенки: и разогревают ее, и подмораживают, и пропускают через сифон, и даже делают из нее конфеты. А настоящий «французский» вариант - это фуа-гра и пюре из каштанов. Это практически универсальный деликатес - фуа-гра может быть и горячей и холодной закуской, и самостоятельным горячим блюдом, и десертом.

Вкусовой разницы между утиной и гусиной печенью практически нет. Гурманы утверждают, что у гусиной печени сливочный привкус, а у утиной - «деревенский». Но для того, чтобы уловить такие тонкие нотки, нужно быть очень искушенным специалистом.

Фуа-гра во Франции - это как черная икра в России. Некоторые считают, что приготовленная таким образом печень слишком жирная, другие утверждают, что это все равно полезно. Однако, все признают, что фуа-гра богата жирными кислотами и снижает уровень холестерина.

