Тришина Е.М.

Необычная еда.

В скором будущем научные лаборатории обещают стать кухнями, а химики и физики - шеф-поварами. Так, ученый из Новой Зеландии предлагает избавить человечество от голода с помощью водорослей, вживленных под кожу. Если все пойдет по плану, то посредством фотосинтеза они будут производить питательные вещества и тут же направлять их в кровь. Только представьте: при приближении обеда мы должны будем просто выйти на солнце!

Другой американский изобретатель решил обойтись пластырем с питательными компонентами в составе: приклеиваешь на руку - и пропускаешь прием пищи. Подобные ноу-хау точно по достоинству оценят капитаны дальнего плавания и космонавты. Конечно, в безвыходной ситуации каждый из нас съел бы любое блюдо, вне зависимости от того, насколько необычно оно выглядит или противно на вкус. Но в некоторых уголках планеты люди добровольно едят такие деликатесы, которые мы бы с трудом запихнули в себя, даже находясь на грани голодной смерти.

Только представьте себе картину - достаете из холодильника яйцо, чтобы приготовить себе омлет, оно падает, но не растекается. Из него на свет появляется недосформированный цыпленок. Реакцию нормального человека предугадать несложно. Содержимое желудка может покинуть свое привычное место. Но ведь не зря говорят: "О вкусах не спорят". Домашней кошке едва ли придутся по вкусу привычные нам цитрусовые, а нам не понять всей прелести употребления в пищу мертвых грызунов.

В итоге то, от чего многие испытывают отвращение, для кого-то является изысканным яством. В мире существует множество деликатесов, крайне спорных по своему вкусу и способу приготовления. Но ведь кому-то это нравится!

Все знают о том, что во Франции лягушечьи лапки считаются изысканным деликатесом, и множество поклонников этого блюда во всем мире боготворят их утонченный и нежный вкус, который слегка напоминает куриный.

Традиция употреблять в пищу лягушек появилась во Франции в 16 веке, из-за массового голода, и с того времени эта традиция прочно закрепилась в сознании французского народа. Шло время, и лягушек по-прежнему употребляли в пищу, но только сейчас это блюдо не считается повседневным, и его готовят в исключительных случаях. И таким случаем является последняя суббота и воскресенье апреля месяца, когда в местечке Виттель начинается традиционная Лягушачья ярмарка. Этот праздник хорош тем, что его празднуют все жители, и гости этого местечка, которые имеют возможность поесть лягушку под любым соусом, под картофельной корочкой со спаржей, со спагетти и улитками. Во время праздника накрываются столы, и в течение двух дней повара французской кухни имеют возможность накормить «лягушатиной» более тридцати тысяч человек.

Кстати о лягушках. Мало кто знает, но их активно употребляют в пищу по всему миру. Причем не только азиаты, которые не перестают нас удивлять своими гастрономическими привычками, но и, например, жители штата Флорида, для которых обычная лягушка является привычным компонентом большинства тушеных блюд. Но обо всём по порядку.

Земноводные - крайне древний и сравнительно немногочисленный класс животных. Несмотря на название, многие из них способны существовать только в одной стихии. Например, некоторые жабы отлично себя чувствуют в лесной подстилке, а аксолотль, с его наружными жабрами, на земле довольно быстро помрёт. Но нас куда больше интересуют обычные лягушки - вид, который очень широко распространён в Европе и России. Описывать их нет нужды - каждый из нас видел это лупоглазое существо. Чаще всего - судорожно ныряющим в воду при малейшем звуке. Скажем так, с пищей оно слабо ассоциируется.

Вопреки распространённому мнению, лягушку можно есть целиком, а не только её задние лапки. Просто там реально больше мяса. Да и готовят их особым образом. Секрет заключается в длительном предварительном вымачивании, за счёт которого мясо становится белым и плотным. Говорят - похоже на курицу. Причём говорят так и во Франции, и в Таиланде, где лягушек даже называют «рисовыми цыплятами». Так вот, лягушек можно есть целиком. Да, мелкие экземпляры обжариваются во фритюре и употребляются вместе с кожей, костями и внутренностями. А в некоторых южноазиатских ресторанах обжаренную лягушачью кожу даже отдельно подают. Говорят, на чипсы похоже.

Яства из лягушек украшают меню наиболее известных и респектабельных ресторанов в Бельгии, Италии, Испании, Греции, Великобритании, Голландии и многих других странах Европы.

Лягушки также в цене в таких странах, как Китай, Вьетнам, Лаос, где их разводят на специальных фермах, поскольку лягушачье мясо цениться гораздо выше телятины и стоит на порядок дороже. На Востоке никого не удивит ассортимент супермаркета, где рядом с окороками различных животных и птиц будут лежать замороженные лапки этих земноводных.

В Перу мясо лягушек умудряются добавлять даже в шоколад и печенье, предварительно высушив и измельчив. Считается, что такое необычное лакомство лечит от анемии и помогает женщинам от бесплодия.

Примечательно, что по своей биологической ценности во многих странах мира лягушачьи лапки приравниваются к щучьей и даже осетровой икре.

Низкокалорийная, но питательная пища (по питательности не уступает мясу устриц и мидий). В лапках лягушки много фосфора, кальция, железа.

Лапки лягушки жарят, тушат, консервируют. А жир лягушки широко используют в китайской медицине.

«Окорочка» индонезийской лягушки оценивают в 18 долларов за килограмм. В ресторане блюдо из лягушатины в среднем стоит около 12 долларов.

В 1987 году, в самый разгар песчаной бури, разбушевавшейся на юге Англии, с неба пролился дождь из… лягушек.

Сотрудники местного отделения охраны природы предположили, что пучеглазых занесло вместе с комьями песка.

Эка невидаль - лягушачий ливень! - воскликнул один из местных ученых… - История знала массу подобных случаев. Так, в 1922 году двое суток жабы сыпались на Шалон-сюр-Саон, в 1882 году дождь из лягушек обрушился на Айову, а очевидцы из Арканзаса до сих пор помнят квакающее поле для гольфа. Катаклизм? Кошмар? Но не для французов… Эти уж точно будут в восторге от бесплатного обеда, свалившегося с неба.

Если в странах Западной Европы (преимущественно, франко-итальяноязычных, где исповедуют католицизм) лягушка - одно из деликатесных блюд, то в России не существует культуры употребления ее (Rana Ridibunda) в пищу.

А ведь еще до Октябрьской революции в некоторые русские рестораны в небольших количествах из Франции доставлялись «лягушачьи окорочка». Отведать их решались разве что самые искушенные гурманы…

Вскоре кто-то заметил, что квакающего провианта, которым так бахвалились внуки Наполеона, предостаточно и в российских реках. Озерной лягушкой богаты Дунай, Волга…

Можно ли есть нашу российскую лягушку? И как приготовить? В 2000 году на прилавках дорогих российских продовольственных магазинов появился новый вид продукта… На небольшой коробочке – изображение скрещенных лягушачьих лапок. Тут же надпись: «Страшно… Вкусно… Но полезно для жизни».

 Озерная лягушка. Максимальный вес - 1 кг 620 г. Прыгает до 1,5 метров в высоту. Лапки среднего размера - 50-70 г. Съедобная часть у лягушки - это, в основном, лапки. Могут храниться замороженными до 10 месяцев.

Во времена Советского Союза этих земноводных массово экспортировали в Италию и Францию, поскольку их стоимость в иностранной валюте была в три раза выше, чем цена на дорогие породы рыб. Ежегодно из страны вывозилось до восьмидесяти тонн этого первоклассного продукта.

В период с 50-х до 80-х годов лягушачьи окорочка транспортировали в специальных холодильных машинах при температуре 4-5 градусов… С распадом Советского Союза доходный промысел прекратил свое существование.

При упоминании о лягушатине как гастрономическом изыске наши соотечественники брезгливо морщились… Французы лишь недоумевали…
«Ваши куры едят помои и всякую дрянь, наши лягушки живут в кристально чистой воде и питаются хорошими сортами рыбы, так кто из нас настоящий гурман?»

Это раньше в России на лягушках женились, а нынче что французы, что русские - все тянутся к здоровой пище, чтобы «вкусно, но полезно для здоровья».

Лягушки живут только в чистой воде, поэтому их мясо является безопасным и экологически чистым. Научные исследования выявили, что вещества, которые вырабатываются лягушками, эффективны для профилактики злокачественных опухолей головного мозга и различных видов рака.

В лягушачьих лапках присутствует большое количество витаминов группы С, D и E, а также таких полезных веществ, как кальций, железо, магний и фосфор. В шкурке лягушки содержится целебный компонент, который в Японии, Китае и Индии применяется для лечения болезни зубов, водянки, а также для нормализации деятельности сердечно-сосудистой системы и улучшения кровообращения.

В Южной Америке в кулинарии используют лапки древесной лягушки, в которых содержатся обезболивающие и противовоспалительные вещества, которые в несколько раз эффективнее морфия.

В Древней Руси лягушек помещали в сосуд с квасом или молоком, чтобы сохранить напитки на длительное время свежими. Лягушачьи лапки обладают бактерицидными, противоотечными и дезинфицирующими свойствами.

Лягушачьи лапки являются низкокалорийным продуктом и подходят в качестве ингредиента для диетического меню. Калорийность лягушачьих лапок составляет 73 ккал., а также в них содержится 16 г белков и 0,3 г жиров.

От правильного приготовления лягушачьих лапок зависит вкус и польза блюда для организма человека. В пищу используют верхнюю часть лапки лягушки, которая имеет только одну кость как у курицы или другой птицы. В пищу используют только съедобные виды лягушек. Для кулинарных целей лягушек выращивают на специальных фермах в экологических условиях обитания.

Лягушачьи лапки противопоказаны к употреблению в пищу людям, при индивидуальной непереносимости и предрасположенности к аллергическим реакциям. Также лапки не рекомендуют употреблять людям с тяжелыми заболеваниями пищеварительной системы, расстройствами в работе кишечника и серьезными воспалительными процессами.

Перед употреблением лягушачьих лапок следует убедиться, что блюдо приготовлено из свежего и экологически чистого мяса лягушек съедобных видов, а также не содержит токсичных ядов.

Способы приготовления лягушачьих лапок сходны с приготовлением крылышек или ножек курицы. Лапки можно подавать с острыми соусами на основе специй, чеснока и приправ. Перед приготовлением их замачивают в маринаде, состоящем из лимонного сока, вина или яблочного уксуса.

Из лягушачьих лапок получается вкусное фрикасе, они хорошо дополняют овощи в кляре и во фритюре. Лягушачьи лапки можно запекать в пшеничной муке или панировать в сухарях с добавлением душистых трав и специй.

В Китае лягушачьи лапки употребляют в пищу как в тушеном, так и в жареном виде с пряностями. Перед приготовлением из лапок удаляют кости и добавляют филе в кашу чжоу. Температура тушения составляет 200-220 градусов, и блюдо готовят около 30 минут.

В Европе, особенно в Италии и Франции, лягушачьи лапки запекают в кулинарном рукаве с овощами или тушат на сковороде со специями. Вкусными получаются блюда из макарон, круп и овощей с добавлением лапок лягушек.

В Таиланде и Японии готовят экзотические блюда из лягушек и змей, а также добавляют к ним острые приправы и специи, густые соусы и подливы.

Лягушачьи лапки в панировке с чесночным соусом, тушеные лягушачьи лапки в сметане, лягушачий паштет, суп из филе лягушки, бульон из озерной лягушки - это далеко не полный перечень блюд, приготовляемых из пищевой породы лупоглазого земноводного.

Приготовить вкусные лягушачьи лапки довольно просто. Для начала их выдерживают в холодной воде с соком лимона (как спаржу), а затем жарят на растительном масле в панировочных сухарях или кляре. Блюдо получается хрустящим, ароматным, нежным, а мелкие косточки для получения удовольствия не помеха.

Некоторые лягушки ядовиты, но яд содержится только на коже, так что, если снять с нее кожу и сварить или прожарить лапки, тоже можно будет есть. Кстати, рекомендуют очень хорошо проваривать и хорошо прожаривать мясо лягушки. У лягушек свои паразиты, а высокая температура убивает их подчистую.

Приятного аппетита! Бон апетти!