Жаб'ячі лапки

Смажені жаб'ячі лапки надзвичайно смачна та оригінальна страва яку споживають руками. Смак лапок нагадує смак ніжних курячих крилець або смак молодого кролика. Жаб'ячі лапки мають м'яке та соковите м'ясо, не потребують додаткового маринування й готуються за лічені хвилини.

Жаб'ячі лапки (фр. Cuisses de grenouille – «ніжки польової курки») здобули світове визнання. Цей делікатес чомусь асоціюється із французькою кухнею, хоч споживають його не лише у Франції. Наприклад, під час проведення вченими розкопок на території Британії було віднайдено рештки їжі, серед яких знайдені обвуглені гомілкові кістки жаб. Отже, можемо стверджувати, що люди, які жили там ще декілька тисяч років тому, готували жаб'ячі лапки на вогнищі. Варто зауважити, що ця страва також є популярною стравою країн південно-східної Азії.

А чи знали ви що у Закарпатті теж вирощують та полюбляють ласувати жаб'ячими лапками? Традиція споживати м'ясо цього земноводного у селі Тур'ї Ремети прижилася ще 200 років тому. Щоправда, передали цю традицію місцевим мешканцям таки французи. Але ж звідки було на Перечинщині взятися французам? Як відомо з історичних джерел на початку XIX століття сюди заслали військових-бонапартистів. Після поразки Наполеона під Ватерлоо країни-переможниці вирішили себе убезпечити від чергового захоплення влади у Парижі. Тож прихильників Бонапарта вислали у найвіддаленіший куточок Австро-Угорської імперії – Закарпаття. Серед переселенців опинився і кулінар, який привіз із собою кілька жаб з Франції. Він їх схрестив із місцевими. Відтоді, виведені селекціонером земноводні, живуть у місцевій річці Туричка. Ім'я цього французького кухаря історія не зберегла, проте відомо, що він безпосередньо був учнем Жоржа Огюста Ескоф'є, найвідомішого кулінара свого часу, який був дотичний до формування класичної французької кухні високого рівня.

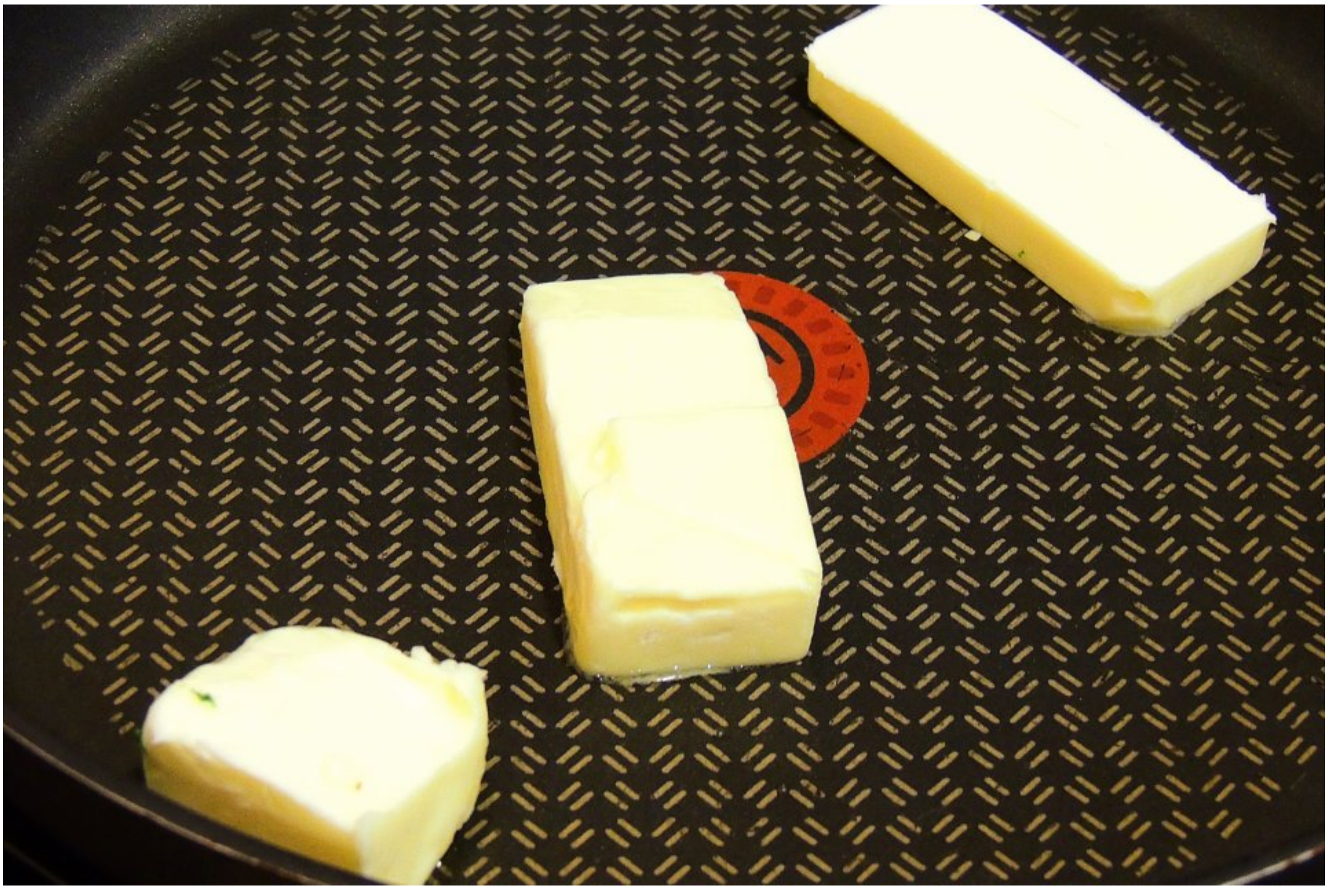
Для приготування інших страв з жаб'ячих лапок використовують лише верхню частину стегна. А для приготування самих лапок береться нижня частина хребта та дві задні ніжки. Загалом делікатесом вважають озерних та ставкових жаб. Кулінари використовують спеціальні, м'ясні, породи

земноводних з товстими стегнами. У французьких супермаркетах можна купити вже підготовлені для приготування жаб'ячі лапки. Їх вважають дуже вишуканим та ніжним м'ясом. Їсти лапки досить зручно. За французькими традиціями їсти треба руками, без виделки та ножа. Лише за умови, коли лапки подають з соусом, можна скористатись столовим приладдям. У ресторанах одночасно зі стравою подають мисочки з водою і лимоном – для миття рук.

Самостійно приготувати жаб'ячі лапки вдома не важко. Найпростіший рецепт – підсмажити їх на розігрітому маслі, з часничком та петрушкою.

- 500 г жаб'ячих ніжок
- 100 г вершкового масла
- 3-4 зубчики часнику
- 1 столова ложка січеної петрушки
- сіль, перець

Готові ніжки розморозити, промити та обсушити їх паперовим рушником.

Промити петрушку, обсушити й дрібно насікти. Часник теж почистити й дрібно посікти.

У великій сковорідці на середньому вогні розтопити масло та просмажити його до легко-золотистого кольору, це додасть тонку нотку аромату горіха. Викласти у сковорідку жаб'ячі лапки й обсмажувати їх по 3-4 хв з кожного боку, посолити та поперчити. Посипати посіченим часником й ще обсмажувати 2-3 хв, посипати петрушкою. Страву до столу подають з хрустким свіжим багетом, яким вимочують ароматне вершкове масло та запивають смачним охолодженим білим вином.