Тушкований вугор

Страви з вугрів дуже популярні у всій Європі. Європейський вугор має дуже м’яке, смачне м’ясо. Його можна смажити, коптити й маринувати.

До прикладу: особливо смачний вугор у томатному соусі, що популярний в Італії, ще є неперевершений вугор у зеленому соусі зі шпинату що готують у країнах західної Європи. Також часто варять з вугрів юшку або готують заливне.

Дещо з історії саме цієї страви... тушкованого вугор є звичною стравою неаполітанської кулінарної традиції і особливо популярна у період різдвяних свят та Нового року.

Насправді, у цей час вугра споживають не тільки у Неаполі, а й по всій Південній Італії, де він є символом зла яке потрібно з’їсти щоб наступний рік був щасливим. У наш час, традиційна складова цієї страви вже призабута, але тушкований вугор все ж залишається класичною стравою різдвяної неаполітанської вечері.

Вугор — загадкова риба. Він значно відрізняється від інших риб за формою, більше нагадує змію. Довге (до 2 м) тіло вугра вкрите дуже слизькою шкірою (іноді навіть кажуть «слизький, як вугор»), тому його важко втримати в руках. Цікавою властивістю вугрів є здатність тривалий час перебувати на повітрі. Це пов’язано з тим, що слизька волога шкіра вугрів добре поглинає кисень. Іноді вони можуть переповзати з однієї водойми в іншу по вологій траві.

Вугри ведуть нічний спосіб життя, а вдень зариваються у мул. У мулі вони й зимують, у цей час нічого не їдять. Живуть у прісних водоймах — річках, струмках, іноді їх знаходили навіть у водопровідних трубах. Хоча вугри більшу частину життя проводять у річках, розмножуються вони у морі. Личинка, яка називається лептоцефал, раніше вважалася окремим видом, настільки вона не схожа на дорослу особину. Із моря личинки повертаються у річки.

Вугри мають багато інших особливостей. Наприклад, дуже добрий нюх (з ними навіть не можна порівнювати собаку) вугор може відчувати наявність

лише однієї молекули пахучої речовини у річковій воді. Вважають, що це й допомагає йому орієнтуватися під час міграції (тобто буквально знаходити батьківщину за запахом).

Досі нез'ясовано навіщо потрібні такі міграції на великі відстані для нересту, чому вугри завжди повертаються з моря до річки, де жили їхні батьки.

Загадкою було навіть розмноження вугрів. Ще Арістотель дивувався, що ніколи не бачив ікри вугра. Він навіть висунув припущення, що ці риби самозароджуються з мулу. Річ у тім, що в європейських річках мешкає дорослий вугор, котрий на розмноження йде до Саргасового моря. Навіть визначення статі у вугра є не простою справою у більшості тварин стать визначається в момент запліднення таким чином, що самиці і самці народжуються в однакових кількостях.

Ця риба поширена у північній Атлантиці від Скандинавії до Марокко, у річках басейнів Середземного і Балтійського морів, уздовж берегів Європи від Чорного до Білого морів. В Україні зустрічається у басейнах Дніпра , Шацьких Озер та Дністра.

Вугор є цінною промисловою рибою, оскільки має дуже смачне та жирне м'ясо (до 27% жиру). У наш час вугор знаходиться на межі зникнення.

В Україні вугрів зовсім небагато. Відомі лише поодинокі випадки вилову їх у великих річках. Але робляться спроби штучного вирощування цих риб у рибних господарствах, адже м'ясо вугра дуже смачне.

- 600-800 г вугра
- 2-3 столові ложки оливкової олії
- пів цибулини
- 2 зубчики часнику
- 100 мл білого сухого вина
- 250 г консервованих томатів у власному соці
- 1 гілочка базиліку
- 1 столова ложка посіченої петрушки

Почищені від шкіри тушки вугра обмити та нарізати на шматки приблизно 5

см. завдовжки.

Посікти дрібно цибулю та часник, нагріти у сковорідці олію і спасерувати їх 2 хв.

На цибулю викласти шматки риби та легко обсмажити з обох боків – 5 хв..

Влити у сковорідку вино та випарувати його на великому вогні 3-4 хв.

Додати консервовані томати, базилік, петрушку, сіль, перець. Обережно перемішати та накрити кришкою і тушкувати 20 хв. на малому вогні.

Готового тушкованого вугря до столу подавати з відвареною картоплею чи свіжим білим багетом.

SABATIER
INTERNATIONAL