

كبد الأوز الدهني (Foque Gras)



المنشأ والتاريخ

عرفت منذ حوالي ٢٥٠٠ سنة ق.م، حينما لاحظ المصري القديم أن طيور الأوز أثناء فترات الهجرة تتميز بزيادة أوزان أكبادها المتدهنة وطعمها اللذيذ حيث إن الطيور المهاجرة مثل الأوز أو البط تخزن الدهون في أكبادها أثناء رحلة الهجرة بحيث يصل حجم الكبد إلى ستة أو عشرة أضعاف حجمه الطبيعي نتيجة تراكم الدهون (التدهن الكبدي).



« استطاع المصري القديم

تدجين الأوز والبط وإرغامها على تناول كميات كبيرة من التين أو الذرة الصفراء لحصد أكبادها بحجم كبير وطعم لذيذ طوال العام واتبع في ذلك طريقة خاصة وهي أن تجلس المرأة أو الرجل متربعا فوق عنق الطائر ويرغمه على تناول الطعام، وهي نفس الطريقة المتبعة حتى الآن في القرى المصرية لإطعام طيور البط والأوز!!

« انتقلت طريقة تدجين الطيور للحصول على (فواجرا) من مصر القديمة إلى اليونان حينما زار الملك (Agesi-laus) مصر عام ٣٦١ قبل الميلاد، ثم انتقلت بعد ذلك إلى الرومان القدماء ومنها إلى باقي أوروبا، خاصة فرنسا، واحتكر اليهود صناعة (الفواجرا) في العالم منذ فترات طويلة.

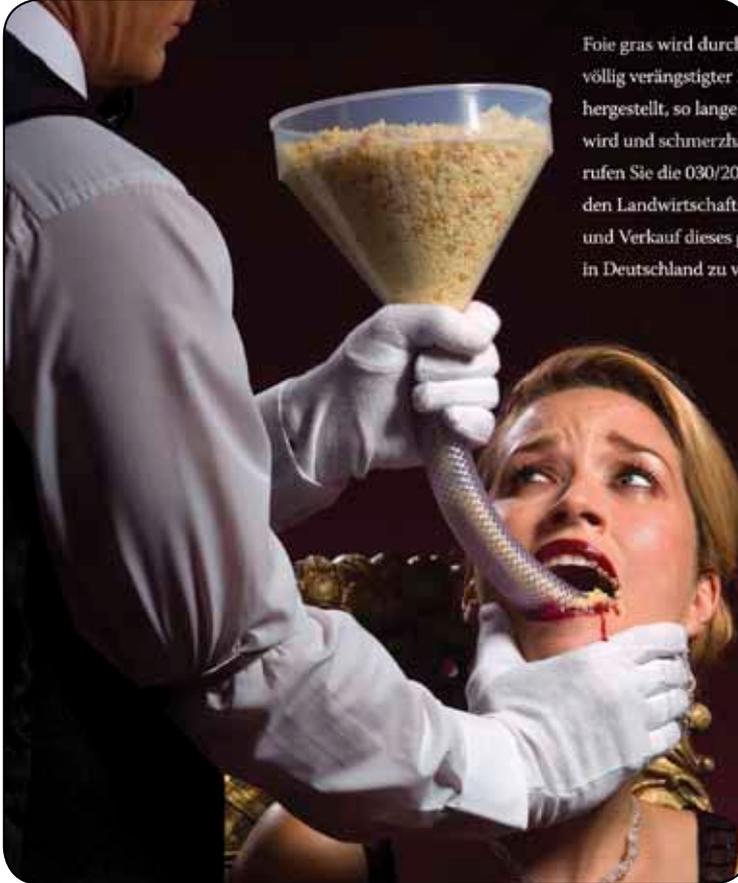
الخواص الأفروديتية للفواجرا:

« التأثير الإيحائي يلعب دورًا أساسيًا في التأثير الأفروديتي لتناول الفواجرا؛ لكونها طعامًا أرسقراطياً غالي الثمن، يعتقد دائماً في فائدته الغذائية، كما أن طعمها لذيذ غني بالدهن الزلق، يختلف كثيراً عن طعم كبد الأوز والبط الآخر، كذلك ارتباطها بالاحتفالات ومناسبات الزواج السعيدة جعلها أحد الأغذية الأفروديتية.

« فائدتها الغذائية تنحصر في كونها تحتوي على نسبة جيدة من فيتامينات B2 وB3 ومادة ليثيسين التي تقيد تنشيط الجسم، لكنها في المقابل تحتوي على نسبة عالية من السعرات الحرارية والدهون والصوديوم ولذلك يمنع تناولها لمرضى القلب وارتفاع ضغط الدم والسمنة، كما أكدت الدراسات العلمية أن الإكثار من تناولها يرتبط بزيادة نسبة حدوث مرض الزهايمر والسكري من النوع الثاني والروماتويد المفصلي.

الطرق الحديثة لإنتاج الفواجرا:

الطرق الحديثة لإنتاج الفواجرا تعتمد على الإطعام الإجباري للطيور باستخدام طرق ميكانيكية عن طريق أنابيب تصل داخل المريء لتناول كميات كبيرة من الطعام أكثر من التي اعتاد الطائر تناولها في الطبيعة، فيتناول الطائر خلال فترة الإطعام الإجباري، حوالي ربع كيلوجرام يومياً، تزداد تدريجياً لكي تصل إلى حوالي كيلو جرام من الطعام يومياً، ويطعم الأوز أربع مرات يومياً، والبط مرتين يومياً، لمدة تتراوح بين ١٢-١٨ يوماً.



Foie gras wird durch völlig verängstigter hergestellt, so lange b wird und schmerzhal rufen Sie die 030/200 den Landwirtschaftsi und Verkauf dieses g in Deutschland zu ve

« أفضل أنواع الفواجرا تنتج في مدينة تولوز Toulouse الفرنسية ويحصل عليها من بط Moulard وهو نوع مهجن بين البط الموسكوفي Muscovy و Duck والبط البكينى Pekin Duck.

« تباع طازجة أو محفوظة في معلبات، كاملة أو قطعاً صغيرة، وتصنف إلى عدة درجات حسب الجودة وطريق التصنيع، وتقدم دائماً مقبلة للشهية Appetizer أو تستخدم في عمل الأنواع الفاخرة من الباتيه Pate de foie أو تدخل في إعداد أطباق السوشي أو المعكرونة.