

## Хорош гусь!

Есть еда на каждый день,  
а есть угощения к празднику.  
Скоро Новый год  
и Рождество,  
так что подумаем  
об угощениях.

### Гусь по-деревенски

На 8–10 порций. 1 гусь (около 5 кг, с потрохами), 3–4 вчерашних хлеба, 0,5 л молока, 4–5 луковиц, 4 ароматных яблока, 2 яйца, 1 столовая ложка (с верхом) полыни, морская соль, свежемолотый белый перец, 1 пучок суповой зелени, 2–3 столовые ложки коньяка.

Дней пять поддержать гуся в холодильнике (если, конечно, вы купили свежую, а не замороженную птицу). Гуся вместе с потрохами тщательно промыть внутри и снаружи, вытереть насухо. Отрезать шею от туловища (оставив кожу шеи), отделить концы крыльев до суставов, отложить для соуса. Жир из брюшной полости вырезать и распустить в кастрюле.

Заблаговременно размочить хлебцы в молоке. Потроха порезать на кубики и обжарить в гусином жире, чтобы зарумянились. Очистить луковицы, порезать на кубики, добавить к потрохам и потушить до прозрачности. Снять с яблок кожуру и порезать на кубики. Размоченные хлебцы отжать и расщипать на

кусочки. Смешать лук, потроха, яблочные кубики, хлебцы, яйца и полынь, приправить солью и перцем, оставить на холоде.

Заделать гуся: натянуть кожу поверх шейного отверстия и закрепить на спине зубочистками. Гуся изнутри посолить и заполнить брюшную полость яблочно-луковой смесью. Брюхо скрепить зубочистками и зашнуровать нитками крест-накрест. Связать нитками ножки над гузкой, крылья над спиной.

Подготовленную таким образом птицу поддержать ночь в холодильнике.

Обильно натереть гуся снаружи солью и уложить грудкой книзу в большую гусятницу. Влить 3 чашки воды. Гусятницу поставить в холодную духовку на нижнюю полку, разогреть духовку до 150 градусов.

Для соуса шею и концы крыльев мелко порубить. Крупно порезать суповую зелень. Все это обжарить, чтобы зарумянилось, в 2 столовых ложках гусиного жира, затем влить воду и доливать ее до тех пор, пока она всё слегка не прикроет; варить 1–2 часа. Уваренный соус процедить через сито и отставить в сторону.

Примерно через час после начала готовки гуся кожу (но не мякоть!) вокруг ножек проткнуть в нескольких местах, чтобы жир мог вытечь. Регулярно вычерпывать его и сохранять. Время от времени доливать по чашке воды и смазывать спинку гуся жиром.

Через 2–2,5 часа спинку гуся щедро поперчить и перевернуть его. (Грудка пока еще совсем белая.) Кожу грудки осторожно проткнуть с краев и 15 минут смазывать жиром.

После примерно 4 часов готовки осторожно вынуть гуся из гусятницы, грудкой вверх положить на решетку и снова посадить в духовку. Под него подставить блюдо. Регулятор духовки переставить на отметку 180 градусов.

Пока гусь обжаривается, жидкость из гусятницы вылить в чашечки (там тяжелая основа опустится вниз, а жир соберется наверху). Основу вылить во фритюрницу, долить уваренный соус из потрохов, снова уварить всё до желаемого объема, приправить солью и перцем; сохранять теплым. За 10 минут до подачи на стол смазать гусиную грудку коньяком, поперчить и жарить до хруста.

### Светлый бульон

На 1,25 л. 700 г суповой зелени (в том числе зелень сельдерея), 200 г репчатого лука, 1,25 кг куриных крылышек, 250 г белого вина, 1 томат, 5 можжевеловых ягод, 10 горошин черного перца, 1 лавровый лист, соль.

Очистить суповую зелень и лук, крупно порезать. Крылышки разрезать в суставах на три части. 1 веточку зелени сельдерея отложить в сторону.

Разогреть духовку до 180 градусов. Крылышки уложить на глубокий противень и жарить их на средней полке духовки, не переворачивая. Через 30 минут добавить суповую зелень и лук. Еще через 10 минут влить вино и оставить в духовке еще на 5 минут.

Заполнить всем этим кастрюлю и влить в нее столько воды, чтобы она всё покрыла. Добавить томат, раздавленные можжевеловые ягоды, зелень сельдерея и лавровый лист. Не закрывая крышкой, уваривать на среднем огне в течение примерно 2,5 часа до объема 1,25 л (не давая бурно кипеть).

Процедить бульон через очень тонкое сито и слегка посолить. Поставить в холодильник. Застывший жир снять.

### Утка с мандаринами и апельсиновым соком

На 4 порции. 2 небольшие нежирные утки (по 950 г), соль, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г репчатого лука, по 50 г порея, моркови и сельдерея, 40 г свежего имбирного корня, 1 чайная ложка томатной пасты, 275 мл свежесжатого апельсинового сока, 300 мл светлого

куриного бульона (приготовленного по вышеприведенному рецепту), 1 лавровый лист, 10 грубо размятых горошин черного перца, 1 чайная ложка пищевого крахмала, 50 г горького апельсинового мармелада, 10 г сливочного масла, 6 зеленых коробочек кардамона, 1–2 стручка острого красного перца (по 12 г), 200 г мандаринов. (Если найдете, возьмите лучше кумкваты, примерно 15 штук. Кумкват — это мелкий апельсин со съедобной сладкой кожурой и кисловатой мякотью.)

Пинцетом удалить стержни перьев. Обрезать концы крыльев. Вырезать клиновидно гузку и отбросить ее. Концы крыльев и шею порубить на куски величиной с грецкий орех. Кожу с шеи утки заправить под утку. Утку внутри посолить, связать нитками и уложить на глубокий противень грудкой вверх.

В течение 15 минут в глубокой кастрюле на среднем огне хорошенько зажарить в растительном масле потроха. Тем временем очистить и порезать на кубики лук и праности. Имбирь очистить и часть его (15 г) порезать на тонкие ломтики. Все это смешать с потрохами и жарить примерно 5 минут. Вложить томатную пасту, влить 200 мл апельсинового сока и 250 мл бульона. Добавить лавровый лист и перец и на среднем огне уварить всё до 200 мл. Процедить через тонкое сито и вскипятить. Крахмал развести в 1 столовой ложке холодной воды, связать им соус, недолго варить на среднем огне и отставить в сторону.

Разогреть духовку до 210 градусов. Апельсиновый мармелад нагреть со сливочным маслом, довести, помешивая, до текучего состояния и протереть через тонкое сито. Кусочки апельсиновой цедры, оставшейся на сите, сохранить. Семена кардамона вытряхнуть из коробочек, тонко растолочь в ступке и смешать с апельсиновым маслом; слегка посолить.

Посолить утку снаружи и жарить на средней полке духовки в течение 45 минут. Последние 20 минут готовки снова и снова намазывать утку апельсиновым маслом.

Тем временем, очистив, отварить мандарины (в течение 5 минут), слить воду и порезать пополам вдоль. (Кумкваты, разумеется, чистить не надо; их отваривают целиком.) Оставшийся имбирь порезать на мелкие кубики. Переперони очистить, удалить зерна и порезать на тонкие полоски. Смешать мандарины, имбирь и переперони с оставшимися апельсиновым соком и бульоном, добавить сохраненные кусочки цедры.

Вынуть утку из духовки, покрыть фольгой и оставить так на 10 минут. Слить жир с противня, выложить на него мандариновую смесь и 10 минут жарить в духовке на второй полке снизу. Разогреть приготовленный соус. Утку с мандариновой смесью выложить на блюдо и уже на столе разрезать. Отдельно подать соус.

### Крутоны с куриной печенкой

На 4 порции. 4 можжевеловые ягоды, половина чайной ложки кориандра, 50 г репчатого лука, 50 г яблок, 75 г куриной печенки, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка мелко рубленых листочков розмарина, четверть чайной ложки мелко натертой цедры апельсина, 2 столовые ложки коньяка, соль, свежемолотый черный перец, 150 г багета, 3–4 листочка шалфея.

Можжевеловые ягоды и кориандр истолочь в ступке. Луковицу очистить и порезать на мелкие кубики. Очистить яблоко, удалить зерновик, порезать на кубики. Печенку очистить и разрезать на кусочки величиной 2 см.

В сковороде на сильном огне вспенить сливочное масло. Зарумянить в нем, помешивая, луковые и яблочные кубики, розмарин и смесь пряностей. Это займет примерно 3 минуты. Добавить печенку и апельсиновую цедру и обжаривать все вместе еще 3 минуты. Влить коньяк, посолить и поперчить. Всё это еще теплым размять в пюре и поставить на ночь на холод.

Духовку разогреть до 200 градусов. Багет порезать на 12 ломтиков, уложить их на противень и обжаривать 5 минут в духовке на второй полке снизу. Намазать крутоны печеночной пастой. Нарезать шалфей на очень тонкие полоски, посыпать им крутоны.