

Гусь Рождественский ... с яблочком и черносливом

Традиционно на Рождество жарим гуся. В этом году решили сделать без затей. С яблочком и черносливом. А вот в качестве гарнира рекомендую моченую бруснику. Получается без излишеств, но очень вкусно!!!



Ингредиенты

Гусь	2 шт.
Специи и приправы	5 ст. л
Масло растительное	5 ст. л
Яблоки	1 кг
Чернослив	300 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Гусь то у нас, вернее гуси, свои. Со своего, значит, огорода. Но, к сожалению, увы, не парные, лежали в морозилке – ждали своего часа.

Гусей надо разморозить совершенно естественным путем. То есть лучше всего переложить в «просто холодильник» и дождаться, пока птица примет свои естественные кондиции.

Да. Размораживается птица пусть в пакете. Чтобы не пересыхала.

2 Шаг 2



Хорошо промыть надо обязательно. И обработать, если есть необходимость. Всякие там перышки или пеньки от них, если таковые найдутся, убрать. Ну и т.д. А как промоете – обсушить дать. Пусть лишняя влага стечет.

3 Шаг 3



Даже можно применить бумажные полотенца для ускорения процесса. Только не вытирать, а промокнуть просто.

4 Шаг 4



Пока гуси проветриваются, готовим смесь специй и приправ.

Что положили в чашку? Соль – это раз. Три столовые ложки. Чабрец – ложку столовую, или полторы. Перцы. Мы взяли столовую ложку с верхом красной паприки дробленой. Не молотой, а именно дробленой. Красного жгучего – на кончике ножа. Черного – чайную ложку. Имбирь молотый. Неполную, в общем, без верха, столовую ложку. И карри. Тут – сугубо по вкусу. Можно добавить еще что-нибудь, если душа потребует.

5 Шаг 5



Головку чеснока. Потереть, лучше всего, на терке. Не на самой мелкой, что характерно.

6 Шаг 6



И добавить ложки две масла. Мы использовали то, которой из виноградных косточек. И ароматнее и вкуснее.

7 Шаг 7



А потом хорошо перемешать. До образования однородной такой кашицы. Если будет очень сухо, можно добавить немного яблочного сока. Чтобы немного смесь увлажнить.

8 Шаг 8



И сделали гусям массаж. С втиранием в их организмы получившейся смеси. Тщательно втирайте, вдумчиво. И снаружи и внутри.

9 Шаг 9



Вот такой красавец должен получиться. Хоть бери и сразу ешь.

10 Шаг 10



Крылья и косточки ног обмотайте фольгой. Ведь оно как? Где тонко – там и рвётся. А в нашем случае будет подгорать. Фольга защитит.

11 Шаг 11



А потом гусей упаковывать в пакеты для запекания. С одной стороны узел затяните хорошо. А с другой не надо. Потому что еще понадобится получить доступ к тушкам. И опять убрать в холодильник. На ночь. Пусть пропитывается – маринуется.

12 Шаг 12



прочее – не надо.

Начинку надо готовить непосредственно, перед тем как.... Яблочки на вид непрезентабельные, конечно, НО!..., это настоящая антоновка. Хранится с осени в погребе. Нынче тепло было, вот и морщинистая такая стала. Но осталась сочной и кисло – сладкой. Настоящая, в общем.

И чернослив. Если есть возможность, избежите импортного. Он очень сладкий. Лучше подобрать кисло-сладкий. Даже больше кислый, чем сладкий. Но, в любом случае, чтобы был ароматный такой..., черносливистый. Чернослив просто промыть. Но тщательно. Резать и

13 Шаг 13



Начинка готовится банально. Яблоки режутся на четвертинки. Все, что в серединке вычистить. Семечки там всякие и т.п. убрать. И потом этими яблоками с черносливом набить гусей изнутри. Плотно.

14 Шаг 14



Ну и пакеты завязать. С той другой стороны. И затянуть уже плотно. Завязывать будете, надо воздух из пакета убрать. Вот и все приготовления закончены.

15 Шаг 15



А потом гуси отправляются в духовку. Ее, духовку, предварительно разогреть до ста восьмидесяти градусов рекомендую.

16 Шаг 16



Через два часа будет вот такая картина. Пакеты раз..., т.е. наполнятся воздухом, или вернее парами гусиными.

17 Шаг 17



Когда из духовки гусей достанете, то пакеты, практически сразу опадут. Не совсем, но объем уменьшится. Жиру в пакете образуется, кстати, много. Натопится, значит внутреннего.

18 Шаг 18



Пакеты надо вспороть. Только аккуратно, брызнуть все-таки может. И горячо и грязно получится.

19 Шаг 19



Это такой специальный термометр. Он втыкается в тушку. Температура внутри оной пока восемьдесят градусов. Т.е. гусь не совсем еще готов.

20 Шаг 20



Дальше его в распечатанном виде отправить надо в духовку. Еще минут на двадцать, как минимум. Температуру оставьте прежнюю. Вот он какой получится. Главное дело корочка станет похрустывающей. И немного покрасившее.

21 Шаг 21



А градусов внутри тушки, в мясе гуся, станет почти сто. Это означает, что птичка готова.

22 Шаг 22



Что и подтверждается, когда его есть начинаешь. Кожа, поджарена в меру и хрустящая, мясо сочное, не пересушенное, жирком слегка исходит!!! Объедение. Отвечаю!

А в качестве гарнира, как было сказано, лучше всего приготовить моченую бруснику.

Как? Лучше всего с осени. Залить бруснику слегка (исключительно по вкусу) подсахаренной водой. Тут надо исходить из сочности, сладости или, наоборот, кислоты ягоды. Если любите – добавьте там корицы, гвоздики. Но я не стал. Излишняя пахучесть – ягоду портит. Вот.

Насыпать ягоду в банку, да и залить этим самым рассолом сладким так, чтобы ягоды на полтора пальца им прикрылись. Раствор – рассол горячий должен быть естественно. Банку закупорить, остудить и в прохладное место. Месячок постоит и ...

Ангела вам за трапезой!