

## 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. Месяцок постоит и ...

Ангела вам за трапезой!