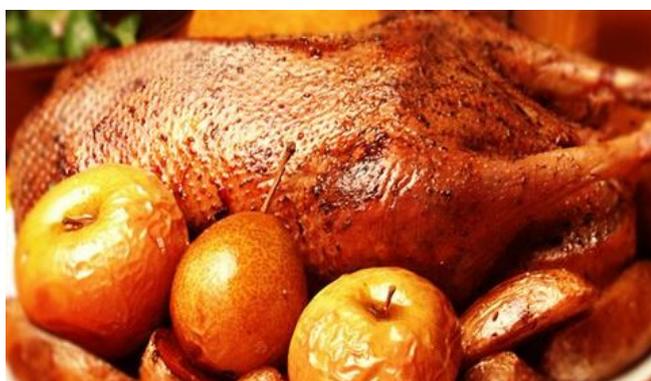


Гусь – это тот продукт, который объединяет за столом семью, друзей и знакомых. Когда его готовят целиком, то он имеет замечательный вкус и является украшением стола. Запах просто очаровывает – это приятная атмосфера и домашний уют. На Рождественском столе в Европе гусь является главным блюдом на праздничном столе. Немцы подают его с тушеной капустой, в Дании тоже с кислой капустой, но не жарят, а запекают.



В Швеции его подают с брюссельской капустой и яблочным соусом. В России и Украине гуся, как правило, запекают с яблоками. И в этом всем хозяйкам помогает итальянская бытовая техника smeg здесь. В вы этом можете убедиться сами, заглянув на сайт магазина SMEG Studio. Аромат гусиного мяса, приготовленного в технике smeg несравним. К тому вкус гуся подчеркивают яблоки.

По сравнению с уткой с гусе мяса значительно больше, чем жира. Гусиный жир довольно полезен, поскольку имеет большое количество важных микроэлементов. Кстати, гусиный жир широко применяется в кулинарии, народной медицине, косметологии. Гуся можно приготовить достаточно просто, а испортить довольно трудно. Различные современные кулинарные технологии делают готовку значительно проще. Если Вы используете рукава для запекания, то получите румяную корочку. А вот мясо будет мягким и сочным. Красивого гуся можно получить и при жарке в духовке.

Как подготовить продукты для гуся с яблоками? Главное купите свежего гуся, ведь это основное в данном деле. Само собой, что лучше взять домашнюю птицу. Тщательно осмотрите тушку. Нажмите на нее, и если мясо возвращается после этого к прежней форме, то оно не замораживалось. Как раз то, что надо. Если блюдо будет с потрошками, то он домашний. После покупки помойте гуся, удалите оперение и просушите. Далее гусь натирается смесью перца и соли снаружи и внутри. В готовом виде гусь будет немного жестковат.

Для получения более мягкого мяса, требуется выдержать его в холодильнике. Еще лучше в маринаде. Вымытого гуся можно оставить в маринаде день-два в холодильнике. В результате он станет мягче. В качестве начинки приготовьте кисло-сладкие зеленые яблоки. Их количество - на 3 килограмма гуся – килограмм яблок. Яблоки следует вымыть, нарезать на крупные кусочки, уложить внутрь тушки. А затем можно заколоть разрез деревянными шпажками. Тогда сок не будет вытекать наружу, а будет впитываться в мясо.