

KUCHNIA. Gęś – polska, nieco zapomniana specjalność

# Gęsina na Świętego Marcina

**Od kilku lat w listopadzie promowana jest polska gęsina. W tym roku po raz pierwszy akcja ma ogólnopolski zasięg. I chociaż już w XIX wieku nasz graj był gęsim potentatem (na Warszawskiej Gieldzie Towarowej sprzedawano co roku około 3,5 miliona gęsi), statystyczny Polak zjada dziś tylko 35 gramów gęsiny rocznie**

Dlatego w tym miesiącu promujemy najlepsze polskie tradycje hodowlane i kulinarne. Należy do nich bez wątpienia słynna na całą Europę polska gęś owsiana.

## ■ Wykwintny bulion z gęsi

*z wędzonymi śliwkami i grzybami serwowany z gryczanym ravioli (lub uszkami)*

**Składniki:** korpus gęsi owsianej, 2 skrzydełka gęsi, 6 marchewek, 4 cebule w łupinie, 2 pietruszki, seler, 2 nieobrane główki czosnku, 4 dag ususzonych kapeluszy podgrzybków, 20 dag suszonych jabłek i gruszek, 10 wędzonych w dymie polskich śliwek, 4 gwiazdki anyżu, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz, sól, 15 dag mrożonych kapeluszy podgrzybków, uszka lub pierożki z farszem gryczanym

Piekarnik nagrzać do 180 °C i piec w nim korpus przez 20 minut, przekrojone i pozostawione w łupinie główki czosnku i cebule. Przerzucić do garnka, dodać skrzydełka, włoszczyznę, zioła, suszone owoce i grzyby (z wyjątkiem wędzonych śliwek i kapeluszy świeżych podgrzybków). Zalać 4 litrami wody i gotować na najmniejszym ogniu przez 2,5 godziny. Po tym czasie

dorzucić wędzone śliwki i gotować jeszcze przez pół godziny. Doprawić solą i pieprzem. Wywar przelać przez sitko, pozostawiając klarowny bulion – oddzielnie grzyby i wędzone śliwki. Grzyby idealnie nadają się jako farsz do pierożków ravioli. Śliwki pokrojone w paski ponownie wrzucić do zupy. Przed podaniem dodać pokrojone w plastry świeże podgrzybki i gotować około 10 minut. Serwować z dodatkiem gryczanych ravioli lub uszek. Farsz do pierożków przygotowujemy z prażonej kaszy gryczanej przepuszczonej raz przez maszynkę do mielenia, razem z uprażoną na smalcu gęsim cebulką i kawałkami mięsa z gotowanej gęsi. Możemy także dodać mielone grzyby z bulionu. Farsz nakładać w klasyczne ciasto do uszek. Idealna zupa powinna być nieco słodka od owoców, lekko grzybowa z nierozpoznawalnym aromatem anyżu i dymu.

## ■ Eskalop z gęsiej wątróbki

*podany na razowym toście i podsmażanej soczewicy z pomidorami i szczypiorem*

**Składniki:** 5 gęsiej wątróbek, 15 dag brązowej soczewicy, 2 pomidory, pęczek szczypiorku, 10 dag masła, 5 kromek razowego chleba, cebula, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz

Na rozgrzane sklarowane masło wrzucić posiekaną cebulę i czosnek. Po chwili dodać ugotowaną do miękkości soczewicę i pokrojone w kostkę pomidory. Pod koniec smażenia wrzucić posiekany szczypiorek i doprawić do smaku. Oczyszczoną wątróbkę, opłukać i osuszyć. Doprawić solą i pieprzem, usmażyć na maśle. Należy pamiętać, aby nie była zbyt mocno ścięta wewnątrz. Na zapiekanej kromce razowego chleba ułożyć sałatkę z soczewicą, a na wierzchu wątróbkę. Udekorować szczypiorem.

## ■ Pasztet strasburski

**Składniki:** 1 kg gęsiej wątróbek, 25 dag słoniny, 10 dag pieczarek, duża cebula, szklanka mleka, 3 łyżki rosółu, łyżeczka masła, pół łyżeczki kwiatu muszkatołowego, ćwierć łyżeczki zmielonego ziela angielskiego, sól, pieprz

Wątróbki obrać z błon, namoczyć na noc w mleku, po czym uduścić na maśle. Pieczarki, cebulę i połowę słoniny drobno pokroić w kostkę. Resztę słoniny pokroić w plastry, połowę położyć na dnie rondla, a na nich gęsie wątróbki i pozostałą słoninę na wierzchu, podduszone pieczarki z cebulą. Wątróbki podlać rosółem i dusić na małym ogniu 45 minut.

Wszystko zemleć w maszynce dwa razy i przetrzeć przez sitko. Do smaku dodać sól, pieprz i ziele angielskie, dokładnie wymieszać. Małe foremki (kokilki) napełnić pasztetem i wstawić do gorącego piekarnika. Piec 25 minut.

## ■ Gęś po chłopsku

**Składniki:** pół gęsi, 5 dag mąki, tłuszcz, żur z żytniej mąki, 15 dag wędzonego boczku, 10 dag cebuli, sól, pieprz, czosnek, majeranek

Mięso umyć, przekroić na 4 części, natrzeć przyprawami, oprószyć mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, skropić żurem i dusić do miękkości. Boczek pokroić w kostkę, częściowo stopić, włożyć obraną, opłukaną, drobno pokrojoną cebulę, usmażyć, połączyć z gęsią, chwilę poddusić i doprawić. Podawać z ziemniakami i zasmażaną czerwoną kapustą.

## ■ Gęś pieczona w sosie gruszkowym z chili

**Składniki:** gęś w całości, jabłka winne, gruszki, sok z pomarańczy, mąka ziemniaczana, wytrawne białe wino, cynamon, majeranek, papryczka chili, sól, pieprz, cukier

Gęś umyć i oczyścić, następnie natrzeć solą i pieprzem, polać sokiem z pomarańczy i posypać cukrem. Dołożyć oczyszczone jabłka i odstawić na sześć godzin. Następnie gęś upiec do miękkości.

Przygotować sos – gruszki umyć i obrać, zalać winem, dodać korę cynamonu. Papryczkę chili umyć i oczyścić, pokroić drobno i dodać do smaku. Dodać sos pieczeniowy, całość zagęścić mąką ziemniaczaną. Podawać z kładzionymi kluskami lub podsmażonymi kopytkami.

## ■ Pieczeń z gęsi

**Składniki:** 1 gęś (około 3 kg), 20 dag suszonych śliwek, 10 dag rodzynek, 1 kg kwaśnych jabłek, 6 łyżek tartej bułki, 2 łyżki cukru, pół szklanki wywaru mięsnego, łyżka mąki, 2 łyżki smalcu, sól

Gęś umyć, osuszyć, natrzeć wewnątrz oraz na zewnątrz solą i pieprzem. Jabłka obrać i pokroić w dużą kostkę. Rodzynki i suszone śliwki namoczyć w gorącej wodzie.

Bułkę tartą, rodzyнки, suszone śliwki, odrobinę soli i cukier wymieszać z jabłkami. Tak przyrządzonym farszem napełnić gęś, a następnie spiąć lub zszyć. Skrzydła i udka przywiązać delikatnie nicią do gęsi. Piec 3 godziny w temperaturze 200 °C, co jakiś czas odwracać mięso i polewać wywarem. Krótco przed wyjęciem z piekarnika gęś posmarować wodą z solą, aby skóra była chrupiąca. Zlać sos z pieczeni. Po przece-dzeniu wymieszać go z zasmażką z mąki i smalcu.

## ■ Gęś gotowana z sosem beszamelowym

**Składniki:** 1,5 kg gęsi, 30 dag włoszczyzny, 500 ml sosu beszamelowego ze śmietaną, 6 dag cebuli, sól

Sos beszamelowy ze śmietaną: 4 dag mąki i masła, 125 ml wody, kwasek cytrynowy, 2 żółtka, 125 ml śmietany, 4 dag żółtego sera, sól.

Skruszałą połówkę gęsi opłukać, zalać dwoma litrami wrzącej osolonej wody i gotować 2 godziny. W połowie gotowania dodać włoszczyznę oraz zrumienioną cebulę. Ugotowaną gęś, wyjąc z garnka, podzielić na kawałki i ułożyć na półmisku. Przygotować sos beszamelowy – stopić tłuszcz, dodać 4 dag mąki i zasmażyć nie rumieniąc. Przyprawić do smaku solą, kwaskiem cytrynowym i wymieszać z dwoma żółt-

kami, 125 ml śmietany oraz 4 dag startego sera. Zagotować. Kawałki gęsiny polać sosem beszamelowym.

## ■ Pierożki z mięsem gęsi i foie gras

**Składniki farszu:** 50 dag gęsi, pietruszka, tymianek, czosnek, olej słonecznikowy, cebulka szalotka i dymka, 10 ml sosu sojowego

Mięso zalać niewielką ilością oleju (niewielką, gdyż z gęsi wytopi się jeszcze tłuszcz), przykryć naczynie i włożyć do piekarnika nagrzanego do 160 °C lub ugotować pod przykryciem na wolnym ogniu. Gdy mięso będzie miękkie, oddzielić je od kości i drobno pokroić. Na tłuszczu powstałym z pieczenia gęsi podsmażyć szalotkę i dodać do mięsa. Dodać dymkę, doprawić solą, pieprzem i sosem sojowym. Tak przygotowany farsz nakładać na cienko rozwałkowane ciasto pierogowe, nakrywać drugim płatem ciasta, wycinać kółka i zlepić brzegi ciasta.

## ■ Gęś nadziewana kaszą gryczaną

**Składniki:** gęś (2-3 kg), 2 ząbki czosnku, 2 łyżki majeranku, sól  
**Nadzienie:** 30 dag kaszy gryczanej, 15 dag wątróbek drobiowych, 10 dag pietruszki, 15 dag marchwi,



20 dag cebuli, 2 jajka, 2 łyżki masła, 2 ząbki czosnku, 2-3 dag suszonych grzybów, 2 łyżki natki pietruszki, łyżka koperku, pieprz

Gęś umyć i osuszyć, odciąć szyję i końce skrzydeł. Tuzzkę rozciąć od strony grzbietu i wyjąć wszystkie kości, tak aby mięso pozostało przy skórce. Pozostawić jedynie kości udowe i skrzydła. Czosnek obrać i zmiażdżyć. Mięso natrzeć czosnkiem, majerankiem i solą. Odstawić w chłodne miejsce na godzinę.

Przygotować nadzienie – grzyby umyć i namoczyć, a włoszczyznę oczyścić i opłukać. Kości, skrzydła i szyję włożyć do garnka, wlać litr zimnej wody, dodać warzywa, cebulę, grzyby, sól, pieprz i gotować około 1 godziny. Wywar precedzić. Kaszę wypłukać, osączyć na sicie i ugotować w wywarze na sypko. Wątróbki umyć, osączyć i drobno pokroić. Pozostałą cebulę obrać, posiekać i usmażyć na maśle razem z wątróbkami. Z białek ubić pianę. Wystudzoną kaszę wymieszać z żółtkami, wątróbką, natką, koperkiem, solą i pieprzem, połączyć z pianą z białek. Gęś napełnić nadzieniem i zaszyć. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 250 °C i piec około 2 godzin. Gdy gęś się zrumieni, zmniejszyć temperaturę do 180 °C. Często podlewać wodą, a później sosem. Upieczoną gęś pokroić wraz z nadzieniem na grube plasty.

### ■ Czosnkowe kotlety z gęsi

**Składniki:** pierś z gęsi, 10 ząbków czosnku, jajko, pół łyżeczki soli, kolorowy pieprz, bułka tarta, olej do smażenia

Pierś z gęsi podzielić na cienkie filety i rozbić tłuczkiem. Czosnek obrać i rozgnieść, dodać sól i dokładnie wymieszać. Rozgniecionym czosnkiem posmarować po jednej stronie każdy z kawałków mięsa, po czym doprawić je grubo zmielonym kolorowym pieprzem. Kotlety panierować tradycyjnie w rozmąco-



foto: Archiwum

nym jajku i bułce tartej. Usmażyć z obu stron na rumiano.

### ■ Gęsi smalec

**Składniki:** 2 kg gęsiego tłuszczu, 40 dag domowego smalcu wieprzowego, 3-4 duże jabłka, 3-4 duże cebule, sól, majeranek, mielony biały pieprz

Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, umyć i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Na rozgrzany wieprzowy smalec wrzucić pokrojoną cebulę. Gdy cebula zacznie zmieniać kolor, dodać jabłka i dokładnie wymieszać. Gdy jabłka zmiękną, zdjąć naczynie z ognia. Oczyszczony gęsi tłuszcz pokroić w drobną kostkę i przesmażyć na drugiej dużej patelni. Gdy cały tłuszcz się wytopi, wyjąć skwarki i dodać przesmażoną cebulę z jabłkami, dokładnie wymieszać, zdjąć z ognia, doprawić do smaku solą, dużą ilością majeranku i ewentualnie mielonym białym pieprzem. Gdy smalec ostygnie, przelać go do niedużych słoików lub kamiennych naczyń i odstawić do zastygnięcia. Podawać ze świeżym pieczywem.

### ■ Udka gęsie confit z chutneyem ze śliwek

**Składniki:** 4 udka gęsie, litr gęsiego tłuszczu, główka czosnku, 2 łyżki soli, 4 łyżki majeranku, liść laurowy, ziele angielskie, rozmaryn, 200 g mrożonych śliwek bez pestek, 2 cm świeżego imbiru, posiekana szalotka, łyżeczka przyprawy, gram masala

Dwa ząbki czosnku rozetrzeć z solą i wymieszać z majerankiem. Natrzeć udka i odstawić na 12 godzin. Następnie zalać udka tłuszczem, dodać zioła i resztę czosnku. Gotować na bardzo małym ogniu przez ok. 1,5-2 godzin aż mięso będzie miękkie. Schłodzić udka w tłuszczu. Przed podaniem wyjąć je z tłuszczu i dopiec w piecu, tak aby skórka była brązowa i chrupiąca.

W tym czasie na gęsim tłuszczu zeszklić szalotkę i imbir, dodać śliwki i garam masala. Dusić na małym ogniu przez około 5 minut. Podawać jako sos do udek.

Ewa Wróbel  
DODR we Wrocławiu