

Во сколько сибирякам обойдется утка с яблоками от барона Мюнхгаузена

Рождество давно прошло, но это вовсе не значит, что утка с яблоками, поданная к столу, будет не к месту. Особенно если на эту птицу поохотиться правильно. Например, по методу барона Мюнхгаузена – пристрелив утку через дымоход. Если такового не имеется, можно купить птицу на рынке или в супермаркете.

– Томас, посмотри, они летят?

– А? Летят, господин барон! Сейчас пролетят над нашим домом.

– Будем бить через дымоход.

– Ну как?

– Попал. Утка. С яблоками. Она, кажется, хорошо прожарилась.

– Она, кажется, и соусом по дороге облилась.

– Да? Как это мило с ее стороны.

Г. Горин



Немного истории

Заглянем в далекое европейское прошлое. Барон Мюнхгаузен, гениально сыгранный в фильме Марка Захарова Олегом Янковским, существовал на самом деле и жил он в Германии в середине восемнадцатого столетия. Его звали Карл Фридрих Иероним фон Мюнхгаузен, он был военным – ротмистром русской службы. Со своей первой женой, рижской дворянкой Якобиной фон Дунтен, они прожили душа в душу больше сорока лет, пока смерть Якобины не разлучила их. Став вдовцом Карл Фридрих зачем-то женился повторно – на 17-летней Бернардине фон Брун.

Цветочек оказался не полевым, а весьма тропическим в плане темперамента. Девушка любила веселые мужские компании и все, что с этим связано. В итоге дочь, рожденную в этом браке, барон признавать отказался. В благородном семействе разразился страшный скандал, потом развод, а потом – побег Бернардины за границу. Вскоре Карл Фридрих Иероним фон Мюнхгаузен разорился и остался без гроша за душой. Нужна была срочно какая-то креативная идея, и вскоре она родилась в голове барона. Он открыл охотничий павильон «Павильон лжи», где рассказывал гостям удивительные истории о своих приключениях, которые якобы ему пришлось пережить на самом деле. И готовил утку, разумеется. В литературу он попал благодаря писателю и историку Эриху Распе, выпустившему сборник его рассказов под названием «Лживые или вымышленные истории».

Что касается первого рецепта утки с яблоками, то он был придуман европейскими кулинарами намного раньше – в XIV веке. Кроме яблок вместе с уткой запекали дыни, использовали мед и специи. Чуть позже французы добавили в рецепт вино и бульон, корицу, кардамон и даже имбирь. В XVII веке в Германии к смеси добавились гвоздика с мускатным орехом, а вино заменили яблочным уксусом. Немецкие хозяйки любят добавлять уксус почти во все блюда – национальная особенность немецкой кулинарии, понимаешь. В России утку с яблоками начали готовить в XVIII веке. Но пока решились на приготовление именно этой птицы, тренировались на гусях, голубях, перепелах и даже зайцах.

Собственно утка

Итак, во сколько новосибирцам и томичам обойдется утка с яблоками в оригинальном соусе?

Утка весом 2-3 килограмма – 1200-1500 рублей;

килограмм яблок – 100 рублей;

один лимон (большой) – 40 рублей;

перец, корица, орегано, мускатный орех – 200 рублей;

200 граммов чернослива – 100-150 рублей;

грецкие орехи 200 граммов – 200 рублей.

Зубочистки, масло.

Итого получается порядка 2000 рублей, для праздничного или воскресного блюда вполне допустимо. Нужно же себя радовать вкусеньким в холодные февральские вечера. Тем более что зима с тридцатиградусными морозами опять вернулась в Сибирь. Сначала готовим маринад. Для этого в емкости смешиваем соль, перец, корицу, орегано, мускатный орех с лимонным соком и маслом. Натираем полученной смесью птицу изнутри и снаружи, оставляем пропитаться на пару часов в тепле. Яблоки моем, режем, отправляем внутрь утки, туда же кладем чернослив без косточек. При желании внутрь чернослива можно поместить грецкий орех. Вокруг утки тоже кладем яблоки, запекаем порядка двух часов при температуре 180-200 градусов, периодически поливая выделяющимся соком.

«Марта принесла из общего холодильника в свою комнату тушку крупной утки. «На кухне настоящее столпотворение, – сообщила она дочери. – Все жарят, парят, пекут! Обе духовки заняты. Придется ждать очереди. Но ничего. Зато утка хорошо замаринуется. Коль уж мы попали с корабля на бал, то тоже не ударим в грязь лицом!» Она сдобрила тушку утки специями, нашпиговала чесноком, зафаршировала яблоками, зашила брюшко, смазала майонезом и снова отнесла в холодильник».

Улыбайтесь, господа! И приятного аппетита!

Фото: kaczachem.ru

Автор: Арина Родионова © Babr24.com ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, КУЛЬТУРА, ТОМСК, НОВОСИБИРСК
👁 88416 16.02.2024, 13:45 📄 306

URL: <https://babr24.com/?IDE=256592> Bytes: 4479 / 4314 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Томской области:
tomsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Арина
Родионова.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)