

# УТКА-БОМБА И ПОРОСЕНОК В БАНЕ ШЕСТЬ РЕЦЕПТОВ ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ



## Новогодняя УТКА-БОМБА

Утка — 1 шт.,  
кислая капуста — 300 г,  
яблоки — 2 шт.,  
брусничный джем — 100 г,  
сливочное масло — 50 г,  
мед — 50 г

Повара, хоть и встречают Новый год на работе, любят этот праздник не меньше нашего. Владимир Гридин расспросил лучших русских шефов об их любимых блюдах и связанных с ними новогодних приключениях.

андрей шмаков,  
шеф-повар  
ресторана sava  
отеля «метрополь»

Друзья лет 15 назад решили, что я лучше остальных подойду на роль Деда Мороза. Пришлось согласиться проехать по всем знакомым с поздравлениями. Это вечер я встречал в ресторане, на работе, но надо было и дома что-то приготовить. В общем, расписание получалось насыщенное. Моя машина заглохла из-за мороза, так что в первый дом пришлось идти пешком. Натурально в парике, с бородой, в костюме, с мешком подарков — народ искренне радовался такой встрече. Поздравил я ребятшек и понял, что всех так не обойти, просто замерзну. Хозяин одолжил мне свой новенький серебристый Lexus, по тем временам невероятно модная, крутая машина. Дед Мороз на «Лексусе» — фурор на дороге, все сигналият, машут, поздравляют.

Я всех объехал, остался один адрес, почти за городом уже. Дома оказалась только бабушка с малышом, родители уехали как раз за покупками. Я исполнил обязательную программу, вручил подарки и, уже выезжая, столкнулся с ними, опустил стекло и пробасил: «С наступающим вас!» Через минуту звонок: «Андрей, представляешь, к нам Дед Мороз на «Лексусе» приезжал!» Они меня просто не узнали!

Весь день я так проездил, замерз страшно, но мне все были рады, а самая довольная была моя теща. Я, когда уезжал, поставил в духовку утку. Нафаршировал ее яблоками, брусничным джемом, кислой капустой, завернул в пакет для запекания и сказал, чтобы часа через четыре ее достали, пусть отдохнет, а за час до стола на 160 градусах ее доготовят. Теща об этом забыла, и утка простояла в духовке почти 12 часов. Ну мы ее быстренько заколеровали на высокой температуре. Получилось просто шедевально — сочно и нежно внутри, хрустящей кожицей снаружи. Куда там знаменитой утке по-пекински! С тех пор только так и готовлю. А назвали этот спонтанный рецепт «Утка-бомба». Потому что вкус получился бомбический.

Нарезать яблоки, смешать с джемом и капустой, нафаршировать этой смесью утку. Поместить утку в пакет для запекания и отправить в разогретую до 90 градусов духовку на восемь часов. Открыть пакет, смазать утку смесью взбитого меда и сливочного масла. Запекать до золотистой корочки при 220 градусах.

