

Gęsinowa relacja

Choć mam prawie 70 lat to nie mam ani komputera ani internetowego aparatu fotograficznego. Mam za to chęć do życia (choć jestem rzeźbicielem choroby nowotworowej) i duży poścąg do kucharzenia. Zrzyła mi się okazja aby wykazać się przed rodziną zdolnościami i na 11 listopada córkę wraz z zięciem i wnukiem (jedyńymi) eważ moja nieżyjąca już mama pochodziła ze wsi; przekazał mi sposób na przygotowanie gęsiny; wiedziałem że podobnie u wyzwanie. Dzień wcześniej umyłem tuszę i wysuszyłem ją pomocą papierowych ręczników. Następnie przygotowałem farsz składający się z soli czosnkowej, słodkiej papryki, majeranki, pieprzu zielonego, przyprawy "Kucharek" i oleju roślinnego. Wymieszanymi składnikami natarłem tuszę i schowałem do lodówki. Na drugi dzień przygotowałem farsz składający się z pokrojonych drobno jabłek, orzechów oraz namoczonych rodzzynek. Do tych owoców dodałem sól i pieprz, masła i miodu oraz szczyptę soli i pieprz, posypując trochę majeranką. Farszem tym nadziałem tuszę i pozaszywałem otwory. Kładąc na brytfannę polewałem wierzchu olejem rzepakowym. Teraz włożyłem tuszę do piekarnika nagrzanego do 170°C. Po upływie 2 godzin i 5 minut podlałem tuszę wodą. Co 20 minut polewałem tuszę powstałym sosem i po upływie 3 godzin i 40 minut wyjąłem pięknie upieczoną tuszę z dużym potmieniem a zięć poświęcał ją za pomocą nożyc do drobiu. Córka przyniosła modrą kapustę i kompot z sliwek. Zapach gęsiny rozniósł się po całym mieszkaniu a pierwszy kawałek tuszy przypadł wnuczkom. Ona chwaliła mnie za bardzo smaczny farsz a wszyscy za udany przysmak na św. Marcina. A ja się cieszyłem widząc tęskne i wesołe buźki rodziny. Ponieważ nie dysponuję aparatem fotograficznym, wideo jego biesiadnego stołu zarejestrowałem kamerką i teraz opiszę



Rysował
Stefan Kaczmarek