

Ψητή πάπια με μήλα: Μια ένοχη απόλαυση

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφίες της Τζέννιφερ Ερεμέβα

Η ψητή πάπια, αυτό το κλασικό φθινοπωρινό ντελικάτέσεν, με την απaráμιλλη νοστιμιά είναι μες την ενοχή, φορτωμένη με πολλά λίπη, αλλά και με κάμποσα λογοτεχνικά ταξίδια μεγάλων ρώσων συγγραφέων. Εν ολίγοις, πρόκειται για μια σκέτη απόλαυση!

Πάπια με μήλα θα συναντήσετε σε κάθε σοβαρό ρωσικό βιβλίο μαγειρικής, από την Έλενα Μολοχοβέτς, και τον Ουίλιαμ Ποχλιόμπκιν μέχρι τη σοβιετική «Αγία Γραφή» της μαγειρικής: «Το Βιβλίο των Νόστιμων και Υγιεινών Τροφίμων». Και φυσικά αυτό δεν αποτελεί καμία έκπληξη, αφού οι πάπιες είναι άφθονες στις περισσότερες περιοχές της ευρωπαϊκής Ρωσίας. Η παράδοση του φθινοπωρινού κυνηγιού πτηνών αλλά και αγρίων θηραμάτων ήταν πάντα δημοφιλής. Εξάλλου, τόσο από μαγειρική όσο και από εποχική σκοπιά η πάπια και τα μήλα πάνε μαζί, όπως το χαβιάρι με τη ρωσική τηγανίτα μπλινί!!

Υπάρχουν πολλές λογοτεχνικές αναφορές για το κυνήγι της πάπιας αλλά και για το μαγείρεμά της με μήλα: στην «Άννα Καρένινα», στις «Σημειώσεις ενός Κυνηγού» του Τουργκένιεφ, αλλά και σε διηγήματα του Τσέχωφ. Για να πωτην αλήθεια, η πάπια είναι πιθανώς πολύ πιο αρχαία από τις ρωσικές συνταγές και από κάθε «νεόπλουτο» πιάτο, όπως το μοσχαρακι Ορλόφ ή το μοσχάρι Στρόγγανοφ. Για τους Σλάβους παγανιστικές οι πάπιες ήταν το τυχερό διπλό σύμβολο του αγγελιαφόρου και του συζύγου. Γνωρίζουμε μάλιστα ότι το σύμβολο παρέμεινε μέχρι την παλαιοχριστιανική εποχή. Τον 9ο αιώνα οι Σλάβοι τιμούσαν ακόμη τις πάπιες, όπως μπορούμε εύκολα να διακρίνουμε στα εξάισια αγγεία πόσης σε σχήμα πάπιας, που βρίσκονται στην Αίθουσα του Οπλοστασίου. Η παράδοση αυτή έχει περάσει και στις μέρες μας, στα λακαριστά ξυλόγλυπτα και στα κεντήματα της λαϊκής τέχνης.

Συστατικά:

- 1 πάπια (περίπου 2 κιλά)
- 1-1/2 φλιτζάνια ξινά μήλα, καθαρισμένα, χωρίς πυρήνα, και ψιλοκομμένα
- 1 κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμονιού
- 4-6 μικρά μήλα, πλυμένα
- ½ κιλό - 700 γρ. μικρές κόκκινες πατάτες, καθαρισμένες (ή περισσότερες αν θέλετε)
- 1 κουταλιά σούπας σπόρους κύμινο
- 1 κουταλιά σούπας φρέσκια μαντζουράνα, ψιλοκομμένη
- 2 κουταλάκι του γλυκού χρένο
- 1 ρίζα φρέσκο τζίντζερ
- 1 πορτοκάλι, ξύσμα, και χυμό
- 2 κουταλιές της σούπας μέλι
- Αλάτι και πιπέρι

Οδηγίες:

1. Πλύνετε καλά την πάπια σε κρύο νερό βγάζοντας τα λίπη της. Χρησιμοποιήστε ένα μικρό μαχαίρι ή τα δόντια ενός πιρουνιού για να την γδάρετε και να της βγάλετε όλη την πέτσα.

2. Βάλτε την πάπια να γίνει στον ατμό, χρησιμοποιώντας είτε ειδικό φουρνάκι ατμού ή σε μια κατσαρόλα όπου θα τοποθετήσετε μέσα ένα σουρωτήρι. Βάζετε τόσο νερό ώστε να μην αγγίζει τον πάτο του καλαθιού. Σκεπάστε την κατσαρόλα και αφήστε την πάπια να γίνει στον ατμό για 45 λεπτά.

3. Ενώ η πάπια βράζει στον ατμό, προετοιμάστε τις πατάτες και τα μήλα, με τον χυμό και ραντίστε τις με χυμό λεμονιού, έτσι ώστε να μην πάρουν καφετί χρώμα.. Χρησιμοποιήστε ένα μικρό μαχαίρι για να ξεφλουδίσετε τα μικρότερα μήλα χωρίς

να βγάλετε τον πυρήνα τους.

4. Ανακατέψτε το ξύσμα και το χυμό πορτοκαλιού, το τζίντζερ και το μέλι σε μια μικρή κατσαρόλα και σιγοβράστε μέχρι να σφίξει το σιρόπι.

5. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190° C, προσαρμόζοντας το μεσαίο ράφι του φούρνου.

6. Βγάλτε την πάπια από τον ατμό και βάλτε τη στο ξύλο κοπής όπου την αφήνετε για 15 λεπτά να κρυώσει. Μεταγγίζετε τους χυμούς και το λίπος της πάπιας από την κατσαρόλα του ατμού σε ένα πυρίμαχο γυάλινο δοχείο. Το λίπος πάπιας θα ανέβει πάνω- πάνω στο δοχείο.

7. Απλώστε μια λαδόκολλα στο ταψί. Στεγνώστε τις πατάτες με χαρτί κουζίνας και ραντίστε τις στη συνέχεια με 2 κουταλιές της σούπας λίπος της πάπιας και αλατοπιπερώστε τις πολύ καλά. Τοποθετήστε τις στο ταψί και αφήστε τις να ψηθούν στον φούρνο για 15 λεπτά.

8. Ανακατέψτε μαζί τα μήλα, το χρένο, τους σπόρους κύμινου, και τη μαντζουράνα. Αλατίστε καλά το εσωτερικό της πάπιας και στη συνέχεια γεμίστε μαλακά την κοιλιά της με το μίγμα από μήλα. Ράψτε την στη συνέχεια με ένα κορδόνι ή στερεώστε την με καλαμάκια.

9. Τοποθετήστε την πάπια, με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω, σε ένα ράφι πάνω από το ταψί με τις πατάτες. Ραντίστε την πάπια με το σιρόπι και κατόπιν φουρνίστε την. Αφήστε την να ψηθεί τουλάχιστον για δεκαπέντε λεπτά.

10. Βγάλτε την πάπια από το φούρνο και γυρίστε την από την άλλη πλευρά (με το στήθος προς τα πάνω). Ραντίστε καλά και αυτή την πλευρά με το σιρόπι. Τοποθετήστε τα μικρότερα, μήλα, αυτά που έχουν τον πυρήνα τους στο ταψί μαζί με τις πατάτες. Αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 220 ° C, και ψήστε για άλλα 15-20 λεπτά, ή μέχρι ένα θερμόμετρο κρέατος να καταγράψει καταγράφει 80 °C.

11. Βγάλτε την πάπια από το ταψί και τοποθετήστε τη σε μια γάστρα. Αφαιρέστε με τις λαβίδες τα μικρότερα μήλα, και σκεπάστε και τα δύο με αλουμινόχαρτο για 15 λεπτά. Καθώς η πάπια «ξεκουράζεται», ραντίστε τις πατάτες σε μια τελευταία κουταλιά από το λίπος της πάπιας πασπαλίστε τις με αλάτι, και αφήστε τις να ψήνονται για 10 λεπτά.

12. Χαράξτε την πάπια και σερβίρετε αμέσως.

Η τεχνική της μαγειρικής από το βιβλίο του Μαρκ Μπίτμαν «Πώς να μαγειρέψετε

τα πάντα».

Καλή σας όρεξη!

Τζένιφερ Ερεμέεβα

Πηγή: rbth.gr