Наша Газета

nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Ностальжи или Новогодние рецепты салатиков по-русски |

Автор: Людмила Клот, <u>Женева</u>, 30.12.2008.



В Новый Год мечты сбываются?

С поправкой на суровую предновогоднюю реальность магазинов Migros и COOP.

Как показывает многолетний опыт, салатики по-русски - блюдо, которое пользуется неизменным успехом на любом праздничном столе Конфедерации Гельветика! Они неизменно радуют наших читательниц, а также их мужей, детей и многочисленных родственников, друзей и соседей как швейцарского, так и любого другого происхождения. Особенно приятно видеть, как иностранные гости всматриваются в горку салата, словно стараясь проникнуть в тайну: чего же там такое намешано? А после первой ложки на их лицах отражается удивление, радость, а вслед за ними - интеллектуальная работа по распознаванию на вкус мелконарезанных продуктов.

Салатики не вступают в конкуренцию ни с горячими блюдами, приготовленными по любому рецепту от «haute cuisine», ни с десертом, традиционно купленным в супермаркете. С ними уже можно произносить новогодние тосты, поднимая бокалы буквально со всем, что горит - от солнечного муската с виноградиков кантона Во до любимого в Женеве красного вина «Cotes du Rhône», шампанского из магазина Fauchon либо просто водки «Smirnoff».

Итак, предлагаем вашему вниманию несколько рецептов и фотографий салатиков,

взятых с кулинарного сайта «Готовим дома». Они опробованы на практике, а в конце статьи одна из наших читательниц поделится некоторыми соображениями относительно покупки продуктов в Швейцарии.

Салат «Ананас»



Состав

картофель - 2-3 средних штуки, куриный окорочек - 1 шт (\sim 300-400 г), грецкие орехи (половинки) - \sim 150 г, яйца - 3 шт, сыр - 100 г, маринованные огурцы - 4-6 шт, лук репчатый (или красный салатный лук) - 0,5-1 средняя штука (по вкусу), перья зеленого лука для украшения, майонез, соль, перец

Приготовление

Картофель хорошо вымыть, сварить в мундире, охладить, очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и также натереть на крупной терке.

Окорочок сварить, остудить, отделить мясо от костей и мелко порезать. Сыр натереть на терке.

Огурцы порезать мелкими кубиками. Лук очистить и мелко порезать.

Выкладывать подготовленные ингредиенты на овальное блюдо слоями. Слои немного посолить, поперчить и смазать майонезом.

1-й слой: картофель

2-й слой: лук

3-й слой: половина куриного мяса 4-й слой: маринованные огурцы 5-й слой: оставшееся куриное мясо

6-й слой: сыр 7-й слой: яйца

Верхний слой салата хорошо смазать майонезом и украсить половинками грецких орехов и перьями зеленого лука.

* Вместо половинок грецких орехов поверхность салата можно густо посыпать

рублеными грецкими орехами.

Грецкие орехи можно заменить ломтиками консервированных шампиньонов, украсив ими поверхность салата в виде чешуек ананаса, выкладывая ломтики грибов немного внахлест.

Салат «Гранатовый браслет»



Состав

свекла - 2 шт, лук репчатый - 1 шт, картофель - 2 шт, морковь - 2 шт, курица - 200 г, яйца - 2 шт, гранат - 1-2 шт, грецкие орехи, майонез, соль, перец

Приготовление

Свеклу, морковь, картофель и яйца отварить. Отваренные овощи и яйца потереть на крупной терке в отдельные мисочки. Куриное филе отварить до готовности и порезать соломкой или кубиками.

Репчатый лук мелко порезать и обжарить.

На середину блюда, в котором собираемся подавать салат, поставить стаканчик. Слои салата выкладывать вокруг стаканчика, чтобы получить форму браслета. Некоторые слои, по желанию, можно слегка посолить и поперчить.

1-ый слой: картофель, майонез

2-ой слой: половина свеклы, майонез

3-ий слой: морковь, майонез 4-ый слой: грецкие орехи

5-ый слой: половина курицы, майонез

6-ой слой: жареный лук 7-ой слой: яйца, майонез

8-ой слой: половина курицы, майонез

9-ой слой: половина свеклы

Вынуть стаканчик и сверху салат хорошо обмазать майонезом.

Салат «Шапка Мономаха»



свекла - 1 шт, картофель - 3 шт, сыр твердый - 100-150 г, яйца - 3-4 шт, морковь - 1 большая шт, свинина - 300 г, гранат - 1 шт, грецкие орехи - 50 г, зеленый горошек, майонез, чеснок - 1 долька, соль

Приготовление

Отварить свеклу и картофель, охладить, очистить и натереть на крупной терке в разные тарелки.

Сырую морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйца отварить, очистить и натереть белки на крупной, а желтки на мелкой терке в разные тарелки. Мясо отварить и порезать кубиками или соломкой. Сыр натереть на крупной или мелкой терке. Грецкие орехи мелко порубить или измельчить при помощи блендера. Чеснок пропустить через чесночный пресс и смешать с майонезом.

Выкладывать салат слоями, каждый слой поливая майонезом, смешанным с чесноком (также некоторые слои можно слегка посолить):

1-й слой: половина картофеля, майонез

2-й слой: свекла, майонез

3-й слой: половина моркови, майонез 4-й слой: половина грецких орехов

5-й слой: половина мяса, майонез

6-й слой: оставшийся картофель майонез

7-й слой: яичные желтки, майонез 8-й слой: половина сыра, майонез 9-й слой: оставшееся мясо, майонез

10-й слой: оставшаяся морковь

Сверху весь салат хорошо промазать майонезом. По краю салата сделать опушку из сыра (сыр слегка смазать майонезом), сверху на сыр нанести опушку из тертого на

терке яичного белка и немного присыпать измельченными грецкими орехами. Для того, чтобы сделать украшение в виде короны, нужно красную луковицу разрезать зигзагообразно пополам и разделить луковицу на 2 половинки. Из одной половинки луковицы вынуть середину, из оставшегося 1 или 2 слоев сделать "корону". "Корону" установить на верхушку "шапки" и наполнить гранатовыми зернышками. Украсить салат зернами граната и ромбиками, вырезанными из свеклы, и оставить настояться на 8-12 часов. Перед подачей на стол украсить салат зеленым горошком (если украсить горошком заранее, то он завянет).

Полезными советами по предновогодним закупкам делится с вами наша читательница Наталья Фанолье:

Картофель для варки лучше покупать мелкий, так называемый «для раклета», он более твердый и рассыпчатый, так как обычный картофель часто сильно разваливается и имеет водянистый вкус.

Соленые огурцы. Ну, извините, господа, это в Швейцарии больная тема... Маринованные огурцы «корнишоны», размером с мизинчик новорожденного ребенка, имеют очень острый вкус. Поэтому я выбираю те, что покрупнее, но в целом стараюсь употреблять минимум маринованных огурцов для салата, чтобы они не изменили его вкус.

Свекла - продается уже вареная, в вакуумной упаковке, ее и берите, значительно сэкономит время.

Морковка - вне конкуренции. Прекрасную морковку можно купить в любом супермаркете.

Швейцарский сыр, при всей знаменитости и богатстве вкуса, «перебивает» вкус и особенно запах других продуктов. Поэтому для салатов я покупаю самый простой и недорогой сорт сыра - в зеленых упаковках «Бюджет» от Migros.

И напоследок: в русской и украинской кухне широко используется лук и чеснок. В Швейцарии блюда с добавлением свежего чеснока едятся очень плохо, а лук добавляется в небольшом количестве. Зато, если хотите, чтобы ваша кухня понравилась местным, кладите побольше специй (конечно, не в ущерб рецепту).

Приятного аппетита и хороших праздников!

русские

Source URL:

http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/nostalzhi-ili-novogodnie-recepty-salati kov-po-russki