**Умелый поваренок**

**Занятие 3 группа - 08.12. 2020**

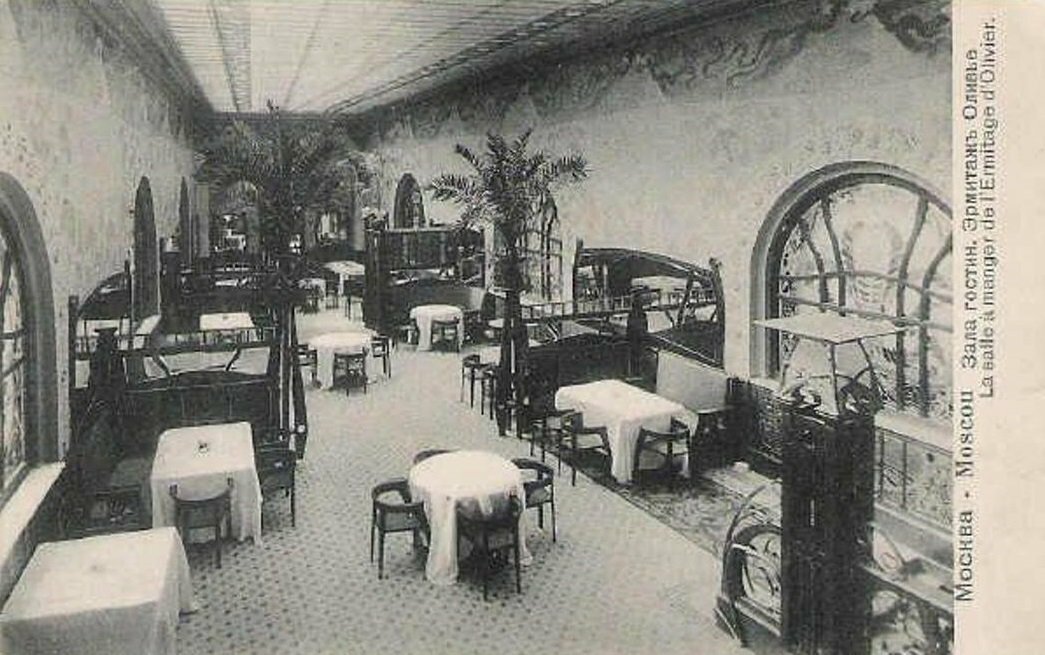
**Тема занятия: «Приготовление салатов. Салат Оливье».**

Приближается праздник Новый год – самый грандиозный, но в то же время и самый хлопотный. Надо уже составили список предпраздничных дел, который не позволит упустить что-то важное. И, конечно же, продумать меню новогоднего стола.

Предлагаю выполнить практическую работу – продумать свое меню к праздничному столу и обсудить его на семейном совете. А пока познакомьтесь с историей салата без которого не обходиться ни один новогодний стол в нашей стране. Проанализируйте предложенные рецепты, обсудите на какое количество человек надо будет приготовить это блюдо и сколько продуктов понадобится.

История салата известна немногим. Он был придуман французским поваром в России во второй половине 19 века. Люсьен Оливье – основатель знаменитого ресторана Эрмитаж, а также автор великолепного и живущего до сих пор салата.

Элитный ресторан Эрмитаж был построен Люсьеном Оливье после долгих лет жизни в Москве.



Молодой француз готовил знакомые с детства блюда, его успеху немало способствовал «семейный» рецепт – усовершенствование майонского соуса или майонеза. В семье Оливье ещё в начале 19 века стали добавлять при изготовлении соуса горчицу, а также несколько секретных специй, отчего вкус знакомого соуса становился слегка острым.

Популярность майонеза семьи Оливье была настолько сильной, что позволила старшим братьям держать свой бизнес во Франции, а Люсьену открыть московский «филиал» на Трубной площади.

Одного лишь соуса для успеха заведения стало мало. Вкус его быстро приелся, а изменчивая мода качнулась в сторону худосочных бледных барышень, красоте которых, естественно, мешали аппетитные и высококалорийные соусы Оливье. Нужно было срочно что-то придумать. И тогда Люсьен Оливье придумал новый салат, подлинное произведение искусства. Вкус его был настолько изысканным, что это мгновенно принесло французу славу великого повара, а начинавшая было угасать популярность его ресторана вспыхнула с новой силой.

Посетители нарекли новый салат «Салат Оливье», что было вполне в традициях русских названий. С тех пор имя Оливье стало нарицательным, а салат пытались повторить бесчисленное число раз, в конце концов, упростив рецепт настолько, что современная его версия представляет собой полную противоположность оригиналу.

Вот рецепт классического «салата Оливье», приготавливаемого в лучшие времена в ресторане Эрмитаж (восстановленный в 1904 году по описаниям одного завсегдатая ресторана):

*Филе двух отваренных рябчиков,*

*Один отваренный телячий язык,*

*Около 100 граммов паюсной чёрной икры,*

*200 граммов свежих листьев салата,*

*25 отваренных раков или один большой омар,*

*200-250 граммов мелких огурчиков,*

*Полбанки сои кабуль (паста из сои),*

*2 мелко порезанных свежих огурца,*

*100 граммов каперсов,*

*5 мелконарубленных, сваренных вкрутую яиц,*

*Заправка соусом Провансаль: 400 граммов оливкового масла взбитые с двумя свежими яичными желтками, с добавлением французского уксуса и горчицы.*

**Традиционный рецепт салата Оливье с курицей**

Очень вкусный вариант с куриным мясом. Для тех ,кто не очень жалует колбасу.



Ингредиенты:

* Куриное филе отварное — 250 гр.
* Картофель отваренный — 2 шт средних.
* Морковь отварная — 1 шт.
* Лук — 1/2 от головки небольшого размера.
* Огурцы соленые (или маринованные) — 4-5 шт корнишоны.
* Яйца вкрутую — 2 шт.
* Горошек — произвольно.
* Уксус 9% — 1 ст. л.
* Вода — 1 ст. л.
* Сахар — 1/2 ч. л.
* Перепелиные яйца для украшения — 3 шт.
* Зелень — для украшения.

Отварить куриное филе, при варке мяса надо положить перец горошком, луковицу, морковь. Можно использовать не филе, а отварное бедро — оно еще нежнее. Варить 30-40 минут. В конце варки не забудьте посолить

Замариновать лук. Смешаю воду с уксусом 1:1 и добавлю немного сахара, на 5-10 минут.



Все остальные ингредиенты нарезать мелким кубиком. Лук отжать с помощью ложки и поместить туда же.

Заправить майонезам, перемешать и выложить горкой в салатник. Украсить зеленью и отварными перепелиными яйцами, разрезанными пополам.

**Оливье с креветками и икрой**

Для тех, кому хочется добавить в традиционный вариант рыбную нотку. Получается, кстати говоря, вкусно.



Ингредиенты:

* Картофель отваренный — 2 шт.
* Огурцы маринованные — 4-5 шт корнишоны.
* Яйца вкрутую — 3 шт.
* Горошек консервированный.
* Креветки очищенные— 150 гр.
* Икра красная — для украшения.

Как обычно все составляющие подвергаем измельчению на кубики. Одно яйцо оставляем для украшения.

Креветки варим в подсоленной воде с перцем варить в зависимости от их величины 3 5 минут.

Перемешиваем все равномерно и заправляем. На подачу перекладываем салатную массу в разъемную круглую форму.



Сверху украсить тертым яйцом и декорировать икрой.

Такая подача в форме тортика очень нарядная, его можно так и разрезать на порционные кусочки, как торт, и тогда всем хватит икры.