**Содержание**

1. Введение

2. Принципы приготовления салатов

3. Мясные салаты

4. История салата Оливье

5. Современный салат Оливье

6. Приготовление салата

7. Приложение

8. Заключение

9. Литература

**Введение**

В процессе развития человеческого общества на протяжении многих веков складывались гастрономические привычки, пристрастия и антипатии у разных народов мира. Создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кухня, которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда.

Салаты известны людям с давних времен. Их готовили в Древнем Риме еще 2500 лет назад, правда, тогда салаты не были столь разнообразны, как сейчас. В те времена это было всего лишь одно блюдо, включавшее в себя петрушку, лук и эндивий, заправленные соусом из меда, уксуса, соли и перца.

В XVI – XVII веках рецепт салата был привезен во Францию. Тогда в салаты входили ингредиенты исключительно растительного происхождения и обязательно сырые. С развитием истории состав салатов претерпел значительные изменения. Изменялись и добавлялись различные заправки для салатов, появлялись новые ингредиенты, кулинары стали экспериментировать… В современном мире есть даже такая профессия – салатье, то есть составитель салатов.

Сейчас известно множество видов салатов: мясные, рыбные, фруктовые, овощные, холодные, горячие и многие другие.

При приготовлении салата могут быть использованы совершенно различные продукты, однако есть одно основное условие – эти продукты должны сочетаться между собой по вкусу. Заправка для салатов также отличается, для каждого вида салата – отдельный рецепт. Лучше заправить сначала небольшую порцию и если результат понравится – заправлять остальную часть.

В этой работе будут рассмотрены такие вопросы как история появления, эволюция мясных салатов, а также дано множество рецептов их приготовления.

В качестве примера приведём историю появления и эволюцию столь любимого жителями постсоветского пространства салата Оливье, а также рассмотрим технологию его приготовления.

**Принципы приготовления салатов**

**Первый способ**

Продукты нарезают тонкими ломтиками, смешивают, заправляют соусом или заправкой, укладывают горкой в салатник, вазу или на тарелку и оформляют продуктами, входящими в состав салата.

**Второй способ**

Часть продуктов (1/3) перемешивают, заправляют соусом-майонез и кладут горкой в салатник или вазу. На горку из салата укладывают тонкие ломтики мяса, птицы, рыбы, крабы, дольки или ломтики яиц, в зависимости от составных частей салата; остальные продукты размещают вокруг горки небольшими кучками. Яйца нарезают ломтиками специальным прибором. В середину горки салата помещают веточку зелени, петрушки или листья салата. Перед подачей овощи, уложенные вокруг горки, поливают заправкой или соусом. Соус к салату можно подать отдельно в соуснике.

В состав салатов обязательно входит зелень — укроп, петрушка, сельдерей, зеленый лук. Салаты можно готовить круглый год, используя овощи каждого сезона. Желательно, чтобы салаты подавались к столу ежедневно. Они — источник витаминов, минеральных солей и органических кислот. Салаты улучшают аппетит: острые хороши к обеду, не очень острые можно подать к завтраку и ужину.

Чтобы вкус и внешний вид салатов не ухудшились, нарезать и смешивать продукты, а также заправлять салаты лучше непосредственно перед подачей к столу. Заправить салат можно сметаной, майонезом или их смесью, а также растительным маслом. По желанию в сметану можно добавить натертый и слегка посоленный хрен, а с растительным маслом можно приготовить салатную заправку. Для этого масло надо смешать с уксусом, солью, сахаром, горчицей, молотым перцем (по желанию), хорошо взболтать смесь и поливать ею салаты.

Для придания салатам более острого вкуса и запаха можно добавить растертый чеснок.

Перед тем как перейти к основной части работы, приведём несколько общих советов по приготовлению салатов и организации рабочего места:

* Почти все овощи для салатов надо измельчать — тем мельче, чем плотнее их ткани (в первую очередь это относится к свекле, репе, сельдерею, моркови). Редиску, огурцы, помидоры, лук достаточно нарезать ломтиками, а нежные листочки салата подавать целиком.
* Нарезанные овощи не следует держать в воде, потому что она извлекает из них ценные минеральные соли и питательные вещества. В случае необходимости в более продолжительном хранении подготовленных овощей их покрывают влажной салфеткой и ставят на холод. Сыр нужно резать ножом, нагретым в горячей воде.
* Продукты, предназначенные для приготовления сырых салатов, должны иметь комнатную температуру, но лучше если они будут охлаждены до 10°С. Соединение горячих и холодных продуктов вызывает быстрое их увядание, а зачастую и порчу овощей и зелени.
* Для приготовления салатов следует обязательно использовать эмалированную, керамическую, стеклянную или пластмассовую посуду. Для размешивания салатов рекомендуется использовать деревянные, роговые или пластмассовые вилки и ложки. Эти приборы используют и при подаче салатов на стол.
* Соприкосновение овощных и фруктовых соков с чистым металлом (железом, медью, алюминием и пр.) при взаимодействии с солью и уксусной или другой кислотой придает неприятный металлический привкус салатам и часто вызывает образование ядовитых соединений.
* Салаты, приготовленные из сырых овощей, рекомендуется заправлять и солить не ранее, чем за 15—20 минут перед подачей на стол.
* Салаты, приготовленные из мяса и овощей подверженных тепловой обработке, заправляют и украшают не ранее, чем за 45 минут перед подачей на стол. Исключением являются салаты, приготовленные из корнеплодов (картофеля, сахарной или красной свеклы, сельдерея). Перестоявшие салаты утрачивают хороший вид и вкус и могут быть опасными для здоровья.
* Компоненты салатов до момента их смешивания следует хранить по возможности в холодильнике в отдельной посуде.
* Готовые салаты не следует подвергать непосредственному воздействию солнечных лучей и изменений температуры. Наиболее подходящая температура для салатов и для майонезов от 4°С до 8°С.
* Не следует часто размешивать салаты, потому что это увеличивает их соприкосновение с воздухом, в результате чего ухудшается их вид и вкус. Овощи нужно класть при варке не в холодную, а в кипяченую воду — так сохраняется больше витаминов. Много витаминов переходит в отвар, поэтому не стоит выливать его, постарайтесь использовать для супов, соусов.
* Собираясь жарить лук, нужно обвалять его в муке — лук получится золотистым и не подгорит.
* Лук лучше подрумянится, если добавить в масло немного сахарного песка. Перед добавлением в салат сырого репчатого лука нужно мелко нарезать его, положить в дуршлаг и обдать кипятком. Так гораздо вкуснее.
* Для чесночного запаха в салате нужно положить в него корочку ржаного хлеба, натертого чесноком. Потом корочку вынуть, а едва ощутимый тонкий запах остается.
* Для ускорения варки свеклы, нужно варить ее в течение часа, затем снять и поставить на 10 минут под струю холодной воды.
* Для того, чтобы яблоки, очищенные и нарезанные для салата, не потемнели, нужно положить их на 10 минут в слегка подсоленную холодную воду. Чтобы сохранить в пище витамин С, необходимо: очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали и непосредственно перед их приготовлением; очищенные и нарезанные овощи и зелень не оставлять на длительное время в воде; все овощи, кроме свеклы и зеленого горошка, варить в подсоленной воде; добавить в салат сразу же после приготовления несколько капель лимонного сока. Нужно перемешать все компоненты с частью соуса или заправки в миске, а потом обязательно переложить в салатник, позаботившись, чтобы края его оставались чистыми.
* Готовый салат нужно залить сверху остатком соуса.
* Можно класть составные части салата слоями, не перемешивая, и заливать соусом только сверху.
* Для украшения салатов нужно использовать те продукты, из которых они состоят, подбирая по контрасту.
* Украшать салат надо умеренно, чтобы было видно, из чего он состоит. Для украшения молодые листья укропа, петрушки, сельдерея кладут целыми, не измельчая. Огурец нарезают вдоль тонкими ломтиками, сворачивая их в виде воронки. Для этого отбирают красивые и ровно нарезанные ломтики огурцов, моркови, помидоров, дольки яйца, листики зеленого салата и др. Их располагают симметрично или в виде узоров различной окраски. Подбор продуктов для салата, а также его украшение можно разнообразить в зависимости от вкуса каждой хозяйки.
* Если на столе несколько салатов, не следует украшать их одинаково. Подавать салаты принято в больших салатницах, на блюдах, с которых каждый берет себе на тарелку салатной ложкой или специальным комплектом из двух ложек, или порциями в маленьких салатницах, вазочках, а также на ломтике булки.
* В рыбе и мясе при подготовке к тепловой обработке делают неглубокие косые надрезы.
* Отварную курицу для салатов расщипывают по волокну тонкой соломкой.

Не стоит рассматривать рецепты предложенных салатов как догму. Экспериментируйте с выбором продуктов. Многие диетологи советуют исключить из популярного мясного салата «Оливье» картошку или горошек, так как их сочетание вызывает повышенное газообразование и тяжесть в желудке. Но, экспериментируя, не упрощайте приготовление салатов, укрупняя нарезку ингредиентов. Чем тоньше нарезаны продукты в салате, тем он вкуснее.

Приготовление салатов значительно облегчает овощерезка. Советуем вам приобрести две овощерезки: ручную — для приготовления небольшого количества салатов и механическую — для приготовления салатов на хранение.

**Мясные салаты**

Для сытных застолий мясные салаты всегда незаменимы. Приготовление их, конечно же, занимает больше времени, но результаты, как правило, стоят усилий. Гости всегда рады питательному блюду, сочетающему и зелень, и мясо.

Мясо идеально сочетается в салатах с любимыми овощами — картофелем, огурцами, помидорами. Редька, паприка и перец придают мясным салатам остроту, а лимонный сок и уксус незаменимы для кисло-сладких приправ.

Большой выбор продуктов и способов приготовления сытных салатов удовлетворит самые разные требования. Люди, которым рекомендовано диетическое питание, могут наслаждаться салатами с нежирной телятиной или мясом птицы.

Те же гурманы, у кого со здоровьем все в порядке, могут позволить себе нечто более тяжелое, с добавлением жира и растительных масел.

Салаты из мяса – это незаменимое блюдо для сытных застолий. Множество способов приготовления и разнообразие в выборе продуктов, сочетающихся с мясом, удовлетворят требования любого гурмана. Если же вы придерживаетесь диеты, то можно разнообразить свое меню салатами из мяса птицы или нежирной телятины.

Салаты из вареных и сырых овощей с добавлением мясных (отварных или жареных) либо отварных рыбопродуктов подают как закуски в начале обеда или ужина. К рыбным и мясным салатам подают сухое белое или розовое вино. При подаче важно помнить, что мясной салат - самостоятельное блюдо. Не стоит подавать его в виде гарнира к котлетам или шашлыку. Это не даст вам в полной мере насладиться его вкусом.

В зависимости от того, какой компонент мясного салата является основным все мясные салаты можно условно разделить на следующие группы:

* Салаты из мяса птицы
* Салаты из говядины
* Салаты из свинины
* Салаты из баранины
* Салаты из печени
* Салаты из языка
* Салаты из ветчины
* Салаты из колбасы

Важно запомнить, что салат, любой салат, должен быть сочным. Салат очень чувствителен к соли и лучше его не досолить, если сомневаетесь, чем погубить.

Любопытна и история появления мясных салатов. Ведь вначале салаты состояли исключительно из растительных компонентов, а единственной специей являлась соль.

В качестве примера приведём историю появления и эволюцию столь любимого жителями постсоветского пространства салата Оливье.

Пожалуй, ни один праздник в настоящее время не обходится без этого, поистине национального, кушанья. А блюдом таким этот салат стал фактически только в 60-70 годы 20 века! Откуда же взялось в русской, а точнее в русско-советской кухне это, казалось бы, чуждое для её традиций, блюдо.

**История салата Оливье**

В противоположность широко распространенному мнению современный салат “Оливье” имеет мало общего с тем, что изобрел французский повар Люсьен Оливье. Кроме, разве что, самого названия. В 19 веке в Москве, на углу Грачевской улицы и Цветного бульвара, фасадом на Трубную площадь располагался трехэтажный дом Внукова, в двух верхних этажах которого находился трактир второго разряда “Крым”, где гуляла самая отъявленная публика - от карточных шулеров и альфонсов до небогатых купчиков и приезжих провинциалов. Подвальное же помещение здания занимал мрачный трактир “Ад”, в котором отмечали свои темные делишки самые отчаянные московские головорезы того времени. Напротив этого мрачного строения располагался обширный пустырь, принадлежавший неким братьям Поповым. В самом начале 60-х годов 19 века француз Оливье приобрёл весь этот пустырь у одного из братьев Поповых, с которым познакомился совершенно случайно - оба покупали бергамотный нюхательный табак, до которого были большими охотниками, в одной из лавчонок, густо заселивших пустырь и особого дохода землевладельцам не доставлявших.

Оливье к этому времени уже был знаменит, он готовил изысканные обеды по заказам на домах у богатых клиентов и успел составить небольшой капиталец. Оливье построил на пустыре, посносив лавчонки и мелкие трактирчики, дворец обжорства, трактир “Эрмитаж”, в котором все было на французский манер. В “Эрмитаже” можно было отведать те же кушанья, которые подавались ранее только в особняках вельмож. В трактире сервировали икру и фрукты в огромных ледяных вазах, вырезанных в виде сказочных дворцов и различных фантастических животных. “Эрмитаж” сразу же стал излюбленным местом у дворянства. Фактически трактир этот был, по нашим современным понятиям, высококлассным рестораном для избранных. В этом заведении работало сто человек, из которых 32 были поварами. Особым шиком считалось после изысканного обеда в “Эрмитаже” поехать на лихачах на ужин к “Яру”, есть там приготовленную на особый манер холодную телятину “по-цыгански” и слушать Соколовский цыганский хор. Кстати само слово Эрмитаж никакого отношения к Петербургским царским хоромам не имело. На модном в ту эпоху французском языке “Эрмитаж” обозначало уединенный уголок, жилище отшельника. Часто хозяева так в шутку называли свои загородные дома, усадьбы, павильоны для отдыха (по аналогии с тем, как мы сейчас называем свои дачи фазендами).

В “Эрмитаже” дело поначалу вели три партнера-земляка: общее руководство осуществлял Оливье, самых важных гостей обслуживал Мариус, а кухней заведовал знаменитый на ту пору парижский повар Дюге. Вскоре и так весьма популярный “Эрмитаж” приобретает еще большую славу среди гурманов благодаря великолепному салату месье Оливье, отличавшимся тонким изысканным вкусом. А произошло изобретение этого блюда, можно сказать, случайно, без особых усилий на то со стороны будущего гения кулинарии. Во французской кухне того времени составляющие салата, как правило, не перемешивались - ингредиенты красиво раскладывались на блюде или выкладывались слоями. (Вообще французская кухня до начала 19 века была бедна на закуски и весьма многое французские кулинары почерпнули именно из русской гастрономической традиции. Хотя бы, к примеру, русский порядок подачи блюд - первое, второе, третье. В Европе принято было все сразу выставлять на стол, либо менять блюда, особо не соблюдая разделение на основные, второстепенные и закуски. Каждый едок ел то и тогда, что и когда его душа желала). Первоначально и месье Оливье угощал клиентов подобным салатом, состоящим из отдельно разложенных продуктов и называвшимся майонез из дичи. Причем Оливье придумал для этого блюда особый соус на основе оливкового масла, уксуса и яичных желтков. Этот соус был назван изобретателем Провансаль.

Существует легенда о том, как был изобретен этот соус: Оливье велел одному из своих поварят подготовить для одного из блюд традиционный французский горчичный соус, в который, на ряду с горчицей, входят масло, уксус и растертые желтки вареных яиц. Однако то ли по ошибке, то ли решив съэкономить время, поварёнок добавил в смесь сырые желтки. Результат его творчества поразил хозяина - соус получился необычайно пышным и удивительно приятным на вкус. Выяснив причину столь странного превращения смеси и дав нерадивому поварёнку для порядка нагоняй, Оливье смекнул, что случай помог ему создать совершено новый соус, способный кардинально улучшить вкус любого блюда. Со временем само блюдо майонез исчезло из русской кухни, а придуманный к нему соус - остался. И теперь под словом майонез провансаль мы подразумеваем именно этот оригинальный соус, а не тот салат, для которого он был придуман французским кулинаром.

Майонез из дичи готовился по довольно сложной технологии. Филе рябчика и куропатки отваривали. Из бульона, в котором варилась птица, делали желе. Ломтики птицы укладывали на блюдо под соусом майонез, между ними располагали нарезанное кубиками желе, а в центре насыпали горкой картофельный салат с маринованными маленькими огурчиками, сиречь корнишонами. Все это украшалось половинками вареных в крутую яиц. Однако к удивлению и, возможно, неудовольствию повара-художника, подвыпившие русские ценители прекрасного, не желая вкушать поданное блюдо слоями, как это делать, и полагалось, варварски перемешивали ложкой всё в кашу и с удовольствием поедали это месиво. Все же видимо Люсьен Оливье не был глупцом и не стал пытаться плыть против течения, убеждая своих гостей, есть, как положено. Он решил просто пойти на поводу у вкусов местной публики и стал сразу нарезать все ингредиенты майонеза небольшими кубиками и перемешивать все это еще до подачи на стол, заодно добавив туда еще некоторые компоненты, популярные у посетителей.

Тем самым Оливье фактически стал изобретателем нового салата поневоле. Этот салат первоначально получил известность у московской публики под названием французский, хотя практически ничего общего с французской кухней он не имел. Более того, за рубежом его до сих пор чаще называют русским. Точный способ приготовления салата Люсьен Оливье держал в строжайшей тайне даже от своих партнеров Мариуса и Дюге и готовил его всегда только сам. Со смертью знаменитого кулинара секрет его рецепта был утерян. Никому он не посчитал нужным его передать. А вскоре и сам “Эрмитаж” перешел от Мариуса во владение мебельщика Поликарпова, рыбника Мочалова, буфетчика Дмитриева да купца Юдина, организовавших “товарищество Оливье”. Заведение стало именоваться “Большой Эрмитаж”. Публика трактира так же поменялась. Аристократы, крупные землевладельцы, бывшие ранее завсегдатаями трактира, после реформы 1861 года быстро проели свои выкупные деньги и обнищали. В “Эрмитаж” вселились “новые русские” той эпохи - богатое купечество и зажиточная интеллигенция, откусившие свой кусок от реформ Александра III врачи, адвокаты, удачливые журналисты (в том числе и знаменитый Гиляровский, не раз, упоминавший в своих статьях “Эрмитаж”). Эта публика сумела переложить большую часть денег, оказавшихся в руках обезземелевших вдруг помещиков, в свои карманы. Запросы у них были попроще, а вкусы по вульгарнее. Но и они хотели вкушать знаменитый Оливье, изображая из себя аристократов, по сути, будучи, в большей своей части, обычными прощелыгами.

Несмотря на то, что секрет подлинного салата был утерян, все ж основные его ингредиенты были известны. До самого закрытия “Эрмитажа” в нем подавали салат под названием Оливье, но, по отзывам посетителей, помнивших еще тот, истинный Оливье, вкус был совершенно иным. Появилось множество подражаний и попыток воспроизвести знаменитое блюдо. Но при приготовлении блюда важна даже не сама рецептура, а технология его приготовления, а так же, возможно, применение неких “секретных” ингредиентов. Так что основной секрет - воссоздание настоящего Оливье разгадан не был. Например, в поваренной книге “Кулинарное искусство” за 1899 год приводился следующий рецепт салата Оливье: грудки от трех вареных рябчиков, 15 вареных раковых шеек, пять вареных картофелин, один стакан ланспика, пять маринованных огурцов, по вкусу каперсов, оливок, корнишонов, прованского масла, три трюфеля. Всё это нарезается кусочками и заливается большим количеством соуса майонез и сои-кабуль.

Новые хозяева “Эрмитаже” в начале 20 века как могли воспроизвели рецептуру приготовления салата. В состав этой версии Оливье входили: 2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои-кабуль, два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую и, разумеется, соус майонез. Однако, по отзывам лиц, еще помнивших тот, настоящий Оливье, вкус все же был другим. К указанным рецептам стоит дать пояснение: ланспик, это разновидность желе из телячьих ножек и голов со множеством специй. Соя-кабуль разновидность довольно острого, популярного в те далекие от нас времена, соуса на основе соевых бобов. Пикули - маринованные (именно маринованные) мелкие овощи, хотя бы те же огурчики.

В начале 20 века в ряды посетителей ресторана вливается новая струя едоков, еще менее взыскательная, менее утонченная и требовательная - лавочники, актеры, различного пошиба народные поэты и бытописатели, которые, не будучи по происхождению даже интеллигенцией, тем не менее, так же желали выглядеть аристократами (в том виде, как они это понимали). Конечно, защищать свою честь с пистолетом или шпагой в руке они бы не стали, но поесть “по-аристократически” были очень даже не дураки. На этом заканчивается первый, дореволюционный, этап в истории замечательного блюда.

В 1917 году “Эрмитаж” закрылся. Мировая война и венчавшие её две российские революции почти подчистую уничтожили и французских поваров и московских ценителей их искусства. Рябчиков с куропатками стало просто опасно не только есть, но и упоминать о них, так как привередливого едока могли посчитать буржуем и просто шлепнуть в ближайшей подворотне. Казалось, что безнадежно утерян не только секрет месье Оливье, но обречена на забвение и сама идея подобного блюда, чуждого новому, нарождающемуся в муках (в прямом смысле этого слова) обществу.

Но наступил весёлый НЭП. “Эрмитаж” вновь открыл свои двери, однако публика в нём была уже совершенно иная - очередная волна внезапно разбогатевших проходимцев, но разбогатевших не на бурном росте экономики, не на своей личной популярности, не на своем таланте, а на голоде и разрухе. Даже бывшие безродные купцы и актеры по сравнению с ними выглядели истыми аристократами (Кстати, именно эту публику с ностальгией вспоминают наши дедушки и бабушки, уверенные, что застали в годы своей юности тех самых настоящих аристократов). В меню вновь появился салат Оливье. Но общего даже с предреволюционным он имел мало. Нэпманский “Эрмитаж” просуществовал недолго и в 1923 году так же был закрыт, а в его помещениях открылся Дом Крестьянина. В нём была столовая в меню которой салатов не было вообще. Сейчас в этом доме 14 по Петровскому бульвару, на углу улицы Неглинной, размещаются издательство и театр. Однако в новом, советском, обществе, структура которого окончательно складывается к концу двадцатых годов, появляется и своя новая элита, которой требуется и своя новая, пусть и на основе чего-то, пришедшего из прошлого, атрибутика. В том числе и кулинарная. Многие еще хорошо помнили славу старых московских, питерских, нижегородских, ростовских, одесских рестораций.

В начале тридцатых о некогда знаменитом Оливье вспомнил Иван Михайлович Иванов, шеф-повар ресторана “Москва”, служивший, по его словам, в молодости подмастерьем у самого Оливье. Он то и стал истинным родителем известного нам салата Оливье. Ресторан “Москва” в советские времена был почти официальным гостиным двором, этаким филиалом Кремля для наиболее важных персон государства. И, не случайно, что именно в нём советское кулинарное искусство достигает наибольшего расцвета. Иванов заменил идеологически невыдержанного рябчика на рабоче-крестьянскую курицу, повыкидывал всякую непонятную дребедень вроде каперсов и пикулей, и назвал свое творение - салат “Столичный”. Причем чудом сохранившиеся с буржуйских времен гурманы, едавшие еще тот, истинный Оливье, якобы даже заверяли в совершенной идентичности вкусов старого и нового вариантов. Но оставим это на их совести. Секрет Нью-Оливье-Столичного (он же Московский, он же Мясной, он же Летний), шефа Иванова довольно прост и заключается в строгом равенстве весовых частей составляющих его компонентов: куриного мяса, картофеля, маринованных корнишонов (или огурцов), вареных яиц. В два раза меньше остальных ингредиентов кладется зеленого горошка. Добавляется консервированное крабовое мясо и всё это заливается майонезом. Салат готов. По рецепту не должно быть никакой сметаны, морковки или репчатого лука.

**Современный салат Оливье**

На широких просторах Союза в многочисленных точках Общепита, в рамках общей демократизации общества, блюдо немедленно стали еще более демократизировать. Основным компонентом в “Столичном” стал активно внедрявшийся в ту пору и вытеснявший в рационе советских людей разные каши картофель. Уже даже не рябчиков, а курицу, стали заменять на ветчину, отварное мясо, а затем и вовсе дошли до логической точки идиотизма, решительно отвергнув любое натуральное мясо в пользу некой усредненной докторской колбасы. Нежные маринованные пикули трансформировались в вульгарные соленые огурцы. Салаты “Московский”, “Столичный”, “Русский салат”, “Мясной”, салат овощной с мясом, салат овощной с рябчиками, салат овощной с мясом и рябчиками всё это ресторанные разновидности нашего знакомого - “Оливье”. В рецептуре “Оливье” ни от самого Оливье, ни от Иванова, никогда не было вареной морковки. О том, как она появилась в некоторых рецептах, сохранилась легенда: в тридцатые годы, в ресторане московского Дома литераторов, по свидетельству поэта Михаила Светлова, находчивый местный повар, вместо дорогих крабов, полагавшихся по рецепту, стал класть мелко нарезанную морковь, в надежде, что подвыпившие мастера пера просто не отличат красную морковную стружку от кусочков истерзанного крабьего тела. Разумеется прогрессивные деятели ножа и поварешки по всей стране быстро подхватили этот почин и изгнали краба из народного салата, став уже вполне официально крошить в него морковь.

В сороковых, сразу после окончания второй мировой, на волне привнесенных вернувшимися из Европы солдатами либеральных умонастроений, посещение ресторанов стало вполне обычным явлением для весьма широких масс. Все хотели жить и наслаждаться жизнью не когда нибудь, а именно здесь и сейчас. Тогда-то удачная и недорогая закуска начала свое новое триумфальное наступление на советские рестораны.

А в пятидесятые “Столичный” прочно занял лидирующее положение в ресторанной кухне, пододвинув на праздничном столе на второй место вечный российский винегрет. Широкую известность во всех слоях русского (следует уточнить - именно русского, а не всего советского) народа салат приобретает в 60-70 годы 20 века. Именно тогда он вышел из ресторанной кухни и поселился в коммунальной. До этого “Оливье”, конечно, был известен, но аудитория поклонников была намного уже - в основном интеллигенция и ответственные партийные и советские работники, любившие скоротать свободное время в ресторане. В эти годы люди начинают наконец-то жить в большем достатке. У них возникает желание, а, главное, появляется возможность, несколько разнообразить своё меню, пусть хотя бы пока только праздничное.

В нахлынувший вдруг период хрущевской оттепели салат настолько популярен, что, как водится, верхи захотели возглавить народное движение и здесь и повести тесные ряды советских едоков за собой, придумав для всеми любимого блюда верноподданническое имя “Советский”. Как было бы это красиво - на Новый Год весь советский народ ел салат Советский и запивал его Советским-же шампанским! Красиво! И идеологически выдержано. Но верха, вместе с переименованным ими в меню столовых административных заведений ново-старым салатом, ушли своим путем, а салат остался в сознании масс под своим гордым заморским лейблом - “Оливье”. . .

А теперь - главный секрет этого блюда - французский месье Оливье никогда не изобретал нашего родного русского салата Оливье! . . . Как же так!? Да просто в советское время произошло замещение названия широко известного в крестьянской России блюда на красивое, иностранное, знаменитое. Наш Оливье, это не что иное, как салат-заготовка для окрошки (картошка, зелень, лук, мясо, яйцо, огурцы), который частенько ели, не разводя квасом, а просто, заливая сметаной. Не даром до сих пор многие предпочитают заливать и наш Оливье не майонезом, а именно сметаной! В этом то и заключается удивляющая многих причина отличия современного Оливье от того, “настоящего”. И весь мир ест именно наш, а не его, господина Оливье, салат, ошибочно по-прежнему приписывая именно ему честь его изобретения. При этом ещё нас же пытаясь уверить, что мы едим некий плебейский вариант знаменитого блюда. Интересно, что тот, кто пробовал изготовить Оливье по тем, “настоящим”, рецептам, бывал крайне разочарован его вкусом - какой то не тот, не родной! Приедающийся. В заграничных русских ресторанах до сей поры подают якобы настоящий Оливье, но, по отзывам наших соотечественников, вкусивших этого аристократического кушанья, это совсем не тот Оливье, который мы любим и знаем. Гораздо хуже. (Вот, кстати, еще образец влияния французских кулинаров на русскую кухню, косвенно подтверждающий сказанное: исконно русскую закуску из свеклы, известную на Руси с допетровских времен, у нас вдруг стали называть французским словом винегрет, от французского слова, означающего - уксус, и считать его так же французским блюдом. Вместе с тем в самой Франции это блюдо называется салат де рюсс. Хорошо хоть то уж, что не было у нас француза-кулинара по фамилии Винегрет, что бы присвоить изобретение и этого салата.) В общем - это два совершенно разных блюда, Оливье и наш Оливье, сведенные в нашем сознании в единое целое волей исторического случая - желанием нашей же, совдеповской интеллигенции быть хоть в чем-то ближе к тем, старым русским интеллигентам. Хоть жрать-то то же самое. Вот и приклеил кто-то то ли в шутку, то ли в серьез к популярному салату, приспособленному для ресторанной кухни Ивановым И.М. знаменитое имя. А может быть просто на определенном этапе само слово оливье ассоциировалось в народе со словом салат, блюдом, совершенно не свойственном исконно русской кухне и употреблявшемся в основном лишь в аристократической среде. В средине же 20 века словосочетание салат оливье, объединившись в нашем сознании, закрепилось за естественной русской закуской. основой для окрошки. Большая же несомненная заслуга француза Оливье состоит уж в том только, что он внедрил блюда этого типа в русскую народную кухню, обогатив её самим понятием салат. Ни в одном современном солидном кулинарном справочнике вы не найдем рецепта салата Оливье. Рецепт настоящего Оливье никому и не известен и никто, формально, не имеет права называть этим именем блюдо, которое готовится не по тому рецепту, по которому оно должно быть приготовлено. Автор, почив в бозе, унес с собою туда и рецепт изготовления своего салата. То, что, якобы, было восстановлено по известным ингредиентам, строго говоря, не является салатом Оливье знаменитого кулинара.

**Приготовление салата**

Наш же Оливье существует и процветает (впрочем, многие заливают салат майонезом, что несколько роднит его с творением француза). Так как же следует правильно готовить всеми любимый салат? Вообще то весьма по-разному! Как любое, истинно народное произведение, наш Оливье имеет множество вариантов и нюансов в своем приготовлении и сказать, что правильно, а что нет, будет не верно, или по край ней мере - спорно. Главное, что бы было вкусно и нравилось гостям.

Каков же набор продуктов стоит применять при создании Оливье. Я рекомендую следующий состав: - 6 клубней картофеля, - 1 среднюю луковицу, - 2 средних маринованных огурчика, - 1 среднее сладкое яблоко, - 100грамм вареной куриной грудки, - 100грамм ветчины, - 1 банка консервированного горошка или кукурузы, - 5 сваренных в крутую куриных яиц, - 1 небольшая банка крабов, в крайнем случае, крабовые палочки, - майонез, соль, перец по вкусу.

Теперь остановимся на правилах подготовки каждого продукта в отдельности.

Картофель: следует выбирать средние по размеру клубни одинаковой величины с кожурой красного или светло-желтого цвета - они меньше развариваются. Варить следует в небольшом количестве воды, так, что бы она только-только их покрывала. Бросать нечищеные картофелины надо в уже кипящую, подсоленную воду, а чтобы кожура не растрескалась, предварительно проколоть её в нескольких местах вилкой. После того, как вода вновь закипит, уменьшить её до минимума, чтобы только чуть-чуть кипело, и варить 20 минут. Затем воду слить и оставить картофель остывать.

Запомните, ни в коем случае не смешивайте горячие или даже теплые продукты - вкус салата будет испорчен. Не ставьте горячие продукты в холодильник - это способствует росту в них бактерий. Остудите при комнатной температуре.

После того, как картофель остынет, нарежьте его кубиками со стороной чуть меньше 1сантиметра. Для пикантности можно немного недоваренный картофель обжарить в большом количестве раскаленного растительного масла до образования легкой корочки, разумеется, предварительно нарезав его кубиками. Затем так же остудить и дать стечь маслу, подержав в друшлаке. Но это уже отклонение от исконности.

Мясо птицы: сварите курицу, поместив её в кипящую воду минут на 40-45, ни в коем случае не переварив. При этом кипятить так же следует при минимальном огне, убавив его после того, как вода вновь забурлит. Затем остудите курицу, разделайте её, срежьте с грудки филе и нарежьте его кубиками.

Ветчина: подойдет любая, но лучше копченая. Нарезать ветчину и курицу следует кусочками, несколько меньшими, чем картофельные кубики.

Яйца: кладут в холодную воду, подсаливают (что не позволит яичному белку вытечь, если скорлупа треснет) и, доведя до кипения и убавив огонь, варят минут 10. Затем кладут в холодную воду, сменив её несколько раз, что бы скорлупа затем лучше чистилась. Запомните, если яйца варить на сильном огне, белок становится твердым, а желток более мягким. Если на медленном - желток приобретает твердость, а белок становится рыхлым - что нам больше подходит. Остывшие яйца так же нарезаем кубиками.

Огурцы: лучше брать маринованные, а не соленые. Поверьте. Очистите от кожуры, нарежьте кубиками и дайте стечь лишней жидкости, подержав минут 5 в друшлаге.

Яблоко: (можно и не класть) придает салату некую пикантность и сочность. Очистите сладкое яблоко от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.

Лук: кладете в салат обязательно. Но не свежий, а замаринованный. Для этого порежьте свежую головку лука небольшими квадратиками со стороной примерно 4мм. Залейте его разбавленным водой уксусом в пропорции 1:1 примерно на 2-3 часа. Затем отожмите, обсушите и в салат. Он потеряет горечь, но даст пикантную сочность.

Горошек: я бы советовала брать все таки консервированную кукурузу, но дело вкуса.

Крабы: ингредиент не обязательный, но желательный. Если позволяют финансы, можно еще добавить полбаночки красной икры, заменив ею крабов.

Чем лучше заправлять салат? Многие предпочитают делать это сметаной (к ним отношусь и я). Но многие все, же любят майонез. В общем, то это его и роднит с Оливье-подлинником. В этом случае майонез лучше сделать самим, не отдаваясь на волю ветреному российскому пищепрому. Майонез следует готовить следующим образом: берем 3 сырых яйца (желательно очень свежих), 3 столовых ложки сахара, пол стакана оливкового (лучше именно оливкового) масла, 3 столовых ложки уксуса, 1 чайная ложка соли, половина чайной ложки горчицы. В миску выпускаем три яичных желтка (только желтка), добавляем чайную ложку соли и начинаем взбивать миксером. Причем обращаю ваше внимание, если миксер ручной, водить им надо в миске в одном и том же направлении, а не хаотично или восьмеркой, иначе смесь осядет и не будет пышной. Взбив желтки в пену, начинайте медленной струйкой вливать оливковое масло, продолжая при этом взбивать смесь. Затем так же медленно вливаем уксус и затем всыпаем сахар. В конце, для пикантности, добавляем горчицу.

Если вы сделали всё правильно, у вас должен получиться замечательный майонез. Остывшие ингредиенты, залив майонезом, следует аккуратно смешать, без излишнего рвения всего несколько движений, стараясь при этом не помять нарезанные кубики. Попробовать на вкус и только после этого слегка подсолить и поперчить, еще раз чуть перемешав. Затем выдержите салат пару часов в холодильнике, что бы все составляющие взаимно пропитались ароматами друг друга и майонезом. При этом одни составляющие слегка пустят сок, другие, напротив, впитают его. Подавая салат на стол, слегка перемешайте его в третий раз. Всё. Салат готов.

**Приложение**

**САЛАТ ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ**

200 г жареного мяса, 300 г зеленого салата, 3 средние картофелины, 3 соленых огурца, 1/2 банки майонеза, соль.

Мясо порежьте кусочками. Картофель отварите "в мундире", остудите, очистите от кожицы и порежьте ломтиками. Огурцы нарежьте соломкой. Листья салата порубите. Все продукты соедините, посолите, перемешайте, заправьте майонезом. Снова все перемешайте, выложите горкой в салатницу и украсьте зеленью и кусочками огурца и мяса.

**САЛАТ ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА И ЯБЛОК**

400 г жареного мяса, 5 средних яблок, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1 апельсин, 1/2 банки майонеза, 1 луковица, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мясо нарежьте кубиками или полосками. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и мелко порежьте. Лук мелко порубите. Апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки и порежьте каждую из них на 3-4 части. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину и мелко порежьте. Чтобы они не потемнели, сразу же смешайте с луком и апельсином. Все продукты соедините, добавьте зеленый горошек, соль и заправьте майонезом. Готовый салат выложите в глубокую салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени.

**САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА И СЫРА**

300 г жареного куриного филе, 250 г сыра, 100 г маринованных грибов, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана сливок, 1 столовая ложка натертого хрена, соль.

Куриное мясо нарежьте небольшими кусочками. Сыр натрите на крупной терке. Грибы разрежьте на несколько частей. Взбейте сливки, добавьте в них соль, натертый хрен и заправьте этим соусом приготовленные продукты. Все осторожно перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте шляпками маринованных грибов и зеленым горошком.

**САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА**

200-300 г отварного куриного мяса, 1/2 банки зеленрго горошка, 1-2 средние моркови, 1/2 банки майонеза, зелень, соль.

Морковь отварите в подсоленной воде, остудите, очистите от кожицы и мелко порежьте. Мясо нарежьте кубиками. Все продукты соедините, добавьте консервированный зеленый горошек, посолите и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте кружочками моркови и веточками зелени.

**САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АПЕЛЬСИНОМ**

400 г вареного мяса курицы, 2-3 средних яблока, 1 большой апельсин, 100 г ветчины, 2-3 свежих огурца, 2-3 столовые ложки натертого сыра, 1/2 банки майонеза, 1/2 стакана сметана, соль, зелень петрушки.

Мясо нарежьте соломкой. Апельсин очистите от кожуры, разделите мякоть на дольки и порежьте каждую из них на 2-3 части. Яблоки очистите, удалите сердцевину и натрите их на крупной терке. Чтобы они не потемнели, сразу же смешайте их с апельсином. Ветчину порежьте небольшими кусочками. Огурцы нарежьте соломкой. Все продукты соедините, посолите, заправьте сметаной и майонезом и хорошо перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей украсьте зеленью петрушки и натертым сыром.

**САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ**

300 г мяса курицы, 200 г консервированных кабачков, 1/2 стакана консервированного горошка, 2 яйца; для соуса - 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки, соль и сахар по вкусу.

Курицу отварите, остудите и нарежьте мясо небольшими кусочками. Консервированные кабачки нарежьте кубиками. Яйца Отварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и порежьте на 4 дольки. Затем мясо курицы, кабачки и зеленый горошек заправьте соусом, который можно приготовить следующим образом: сметану и майонез перемешайте и добавьте соль, сахар, зелень укропа и петрушки. В салатницу выложите сначала дольки яйца, на них положите приготовленный салат, сверху украсьте кольцами яйца и зеленью.

**САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ ПО-УРАЛЬСКИ**

1/2 курицы, 4 средние картофелины, 1 небольшой соленый огурец, 1 стакан сметаны, соль, перец, несколько веточек зелени, маринованные фрукты и клюква для украшения.

Мясо курицы отделите от костей, и нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите, остудите, очистите и мелко порежьте. Огурец нарежьте кубиками. Все продукты соедините, посолите, поперчите, заправьте сметаной и перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени, кусочками маринованных фруктов и клюквой.

**САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА И ОВОЩЕЙ**

100 г курицы, 3 картофелины, 1-2 свежих огурца, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, 1/3 стакана зеленого горошка, зелень петрушки и укропа.

Вареное куриное мясо пропустите через мясорубку, сделайте фрикадельки и отварите. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Овощи нарежьте кубиками, смешайте с яйцом и майонезом. Фрикадельки смешайте с овощами, выложите в салатницу, украсьте яйцом, зеленым горошком и зеленью петрушки и укропа.

**САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С МАКАРОНАМИ**

200 г вареной курицы, 1 стакан сухих средних макарон, 2 свежих огурца, 2 небольших соленых огурца, 2 яйца, несколько листьев зеленого салата, 2 столовые ложки горошка, 1 стручок сладкого перца, 1/2 пучка зеленого лука, 4 столовые ложки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Мясо вареной курицы разделите на кусочки. Яйца отварите вкрутую и нарежьте небольшими ломтиками. Свежие и соленые огурцы нарежьте небольшими кружочками. Сладкий стручковый перец и листья салата нарежьте соломкой, зеленый лук - тонкими кольцами. Макароны отварите до готовности, охладите, заправьте столовой ложкой майонеза, добавьте зеленый горошек и оставшийся майонез. Все посолите и тщательно перемешайте. Затем салат выложите в салатницу, сверху украсьте листьями салата, дольками вареного яйца, кусочками мяса и ломтиками огурцов.

**САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ**

300 г курицы, 200 г картофеля, 150 г свежих или консервированных яблок, 200 г консервированной фасоли, 100 г зеленого горошка, 200 г майонеза.

Нарежьте тонкими ломтиками мясо вареной курицы, вареный картофель, фасоль, часть яблок. Затем все перемешайте, заправьте майонезом и выложите в салатницу. Салат украсьте консервированными яблоками и зеленым горошком.

**САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С МАКАРОНАМИ И ГРИБАМИ**

100 г вареной курицы, немного макарон, 1 стакан маринованных или соленых грибов, 2 помидора, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль и молотый перец по вкусу.

Мясо вареной курицы нарежьте маленькими кусочками. Макароны отварите, и добавьте к мясу. Грибы мелко порежьте. Помидоры нарежьте тонкими кружочками. Яйца отварите и мелко порубите. Все соедините, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и заправьте майонезом. Салат выложите в салатницу, и украсьте кусочками мяса и зеленью.

**САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ "СТОЛИЧНЫЙ"**

300-400 г куриного мяса, 3 картофелины, 2-3 огурца, 2 яйца, несколько листьев зеленого салата, 1/2 банки майонеза, соль.

Мясо курицы разрежьте на небольшие кусочки. Картофель отварите "в мундире", остудите, очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Огурцы порежьте кружочками. Листья салата порубите. Все продукты соедините вместе в большой миске, посолите, заправьте майонезом и хорошо перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу, и украсьте сверху дольками вареных яиц, кусочками мяса птицы, листьями салата, дольками огурцов.

**САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

200 г отварной говядины, 6 небольших маринованных огурцов, 8 луковиц, 10 отварных белых грибов, 6 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки огуречного маринада, зелень, соль по вкусу.

Говядину порежьте. Лук мелко нашинкуйте. Белые грибы, маринованные огурцы нарежьте соломкой. Все продукты соедините, добавьте столовую ложку растительного масла и 4 столовые ложки огуречного маринада, перемешайте и оставьте на 1 час. Добавьте оставшееся растительное масло. Посолите, если нужно, и поставьте в холодильник еще на 1 час. Перед подачей на стол салат уложите горкой, сверху посыпьте зеленью петрушки и укропа.

**САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ И СЫРА**

300 г говяжьего вареного мяса, 200 г сыра, 1/2 банки зеленого горошка, 6-8 маринованных слив, 1/2 банки майонеза, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Сыр натрите на крупной терке. Маринованные сливы без косточек порежьте кубиками. Все продукты соедините, добавьте консервированный зеленый горошек, майонез, посолите, перемешайте и горкой выложите в глубокую салатницу. Перед подачей на стол украсьте зеленым горошком и сливами.

**САЛАТ "ЗИМНИЙ" ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

300 г мяса, 3 соленых огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, 2-3 картофелины, 3 яблока, 3 яйца, 1 средняя луковица, 3/4 банки майонеза, лимон, перец, соль, зелень.

Нарежьте небольшими кубиками отварное мясо, очищенные огурцы, яблоки, вареный картофель. Добавьте мелко нашинкованный лук, рубленые яйца, зеленый консервированный горошек, посолите, посыпьте перцем, добавьте половину майонеза, хорошенько перемешайте. Салат уложите в салатницу горкой, полейте оставшимся майонезом, украсьте ломтиками лимона, кружочками яиц, посыпьте веленью петрушки и укропа.

**САЛАТ "АССОРТИ" ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

200 г отварной нежирной говядины, 200 г отварной нежирной свинины, 200 г постной телятины, 2 средние луковицы,5 соленых огурцов, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана растительного масла, 4 столовые ложки готовой горчицы, зелень, соль, перец.

Мясо порежьте небольшими кусочками. Лук мелко порубите. Огурцы порежьте соломкой. Масло смешайте со сметаной и горчицей, вылейте получившуюся массу в мясо, выложите огурцы, посолите, поперчите и перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени.

**САЛАТ "ОСТРЫЙ" ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

300 г нежирного вареного мяса, 1 соленый огурец, 3 картофелины, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка молотого красного перца, соль, зелень.

Мясо порежьте небольшими кусочками. Огурец нарежьте соломкой. Картофель отварите в мундире, остудите, очистите от кожицы и порежьте кубиками. Все продукты соедините и посолите. Майонез смешайте с красным перцем и заправьте салат. Готовый салат выложите горкой в салатницу и перед подачей на стол украсьте зеленью.

**САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ**

300 г отвареной телятины, 1 стакан риса, 1/2 стакана растительного масла, 1 апельсин, 1 яйцо, 1/2 банки майонеза, 1 чайная ложка уксуса, немного порошка горчицы, соль, сахар, мука.

Мясо разрежьте на кусочки. Рис отварите, откиньте на сито, дав стечь воде, и выложите в миску с мясом. Яйцо разбейте, отделите желток от белка и выложите желток в тарелку. Добавьте соль, горчицу, сахар и уксус, взбейте миксером и постепенно вливайте растительное масло. Апельсин разрежьте пополам и отожмите сок, который разбавьте водой в пропорции 1 : 7 (7 частей воды на 1 часть сока). Добавьте в него муку, размешайте, поставьте на огонь, вскипятите и добавьте майонез. Желток и апельсиновую массу перемешайте и заправьте мясо с рисом. Все тщательно перемешайте, выложите в салатницу и украсьте дольками апельсина. Готовый салат поставьте на некоторое время в холодильник. На стол лучше всего подавайте в холодном виде.

**САЛАТ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ**

300 г жареной свинины, 100 г жареной птицы, 1 соленый огурец, 3 луковицы, 1 свекла, 2 столовые ложки сметаны, 3 стрелки зеленого лука, 2 столовые ложки квашеной капусты, 8 маринованных слив, соль.

Мясо мелко нарежьте. Лук порубите. Огурец порежьте соломкой. Свеклу отварите, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Все соедините, добавьте соль, сметану и хорошо перемешайте. Готовый салат выложите горкой на середину широкого блюда и вокруг разместите стрелки зеленого лука, квашеную капусту, свеклу, маринованные сливы и кружочки огурца.

**САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

500 г жареной телятины, 4 средние картофелины, 1 среднее яблоко, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки готовой горчицы, 1 чайная ложка уксуса, 1/2 пучка зелени петрушки, соль.

Мясо порежьте небольшими кусочками. Картофель отварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Чтобы кусочки яблока не потемнели, сбрызните их уксусом. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и нарежьте кубиками. Все продукты соедините, добавьте зеленый горошек и соль. Растительное масло смешайте с майонезом и горчицей. Заправьте этим соусом салат, хорошо перемешайте и выложите горкой в салатницу и перед подачей на стол украсьте рубленой зеленью.

**САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С МАЙОНЕЗОМ**

300 г вареной телятины, 2 яйца, 4 помидора, 3 луковицы, 5 листьев зеленого салата, 1/2 банки майонеза, соль, зелень.

Мясо нарежьте тонкими ломтиками или соломкой, залейте половиной майонеза и выдержите в холодильнике в течение 1 часа. С помидоров снимите кожицу, разрежьте на половинки, слегка отожмите сок и нарежьте ломтиками. Лук мелко порубите. Все соедините, посолите, заправьте оставшимся майонезом, перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

**САЛАТ ИЗ ТУШЕНОГО МЯСА**

300 г тушеной говядины, 3 картофелины, 3 свежих огурца, 2 соленых огурца, 4 яйца, 1 банка майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, перец на кончике ножа, горчица, зелень.

Картофель отварите "в мундире", яйца сварите вкрутую. Очистите их и порежьте кубиками. Огурцы порежьте соломкой. Мясо порежьте кусочками. Все продукты соедините, добавьте горчицу, посолите, поперчите, заправьте майонезом и сметаной и тщательно перемешайте. Выложите в салатницу горкой и перед подачей украсьте зеленью.

**САЛАТ ИЗ ЯИЦ, ФАРШИРОВАННЫХ КУРИЦЕЙ**

6 яиц, 100 г курицы, 100 г мясного желе, 1/3 банки майонеза, несколько листьев зеленого салата, соль, перец по вкусу.

Яйца сварите вкрутую, очистите, разрежьте вдоль пополам, выньте желтки и протрите их через сито. Мясо жареной или вареной курицы нарежьте мелкими кубиками, соедините с протертыми желтками, посолите, посыпьте перцем и заправьте майонезом. Приготовленным фаршем заполните половинки яиц, сверху залейте полузастывшим мясным желе и поставьте яйца на некоторое время в холодильник. При подаче на стол фаршированные яйца украсьте листьями салата и веточками петрушки.

**Заключение**

В условиях современного производства кондитер, как и любой повар, должен обладать определенными знаниями и необходимыми практическими навыками.

Профессиональное мастерство формируется благодаря усвоению навыков (например, у повара - нарезка овощей, мяса, рыбы и других продуктов). В отдельных случаях необходимы тренировка, упражнения, в результате которых достигается определенный уровень овладения приемами обработки продуктов, движениями, операциями. Важное значение при этом имеет постоянное усвоение и закрепление знаний. Это может быть информация о физико-химических изменениях в обрабатываемых продуктах, о качественном и количественном составе продуктов, используемых для приготовления различных блюд и кулинарных изделий. Происходит наращивание знаний повара, в том числе и об оптимальных приемах и способах обработки сырья, организации технологических процессов с учетом законов биохимии и рекомендаций физиологии и гигиены питания.

Еда - топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой, особенно молодой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам.

В работе была рассмотрена технология приготовления мясных салатов, дана характеристика основных продуктов.

Также рассмотрены отдельные виды мясных салатов, приведена технология изготовления салата Оливье, современного и максимально приближенного к оригинальному рецепту.

В работе были рассмотрены такие вопросы как история появления, эволюция мясных салатов, а также дано множество рецептов их приготовления.

В качестве примера приведена историю появления и эволюцию столь любимого жителями постсоветского пространства салата Оливье, а также рассмотрена технологию его приготовления.

В приложении к работе приведено несколько примеров мясных салатов.

**Литература**

1. Богданов Г.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания М.: Экономика. 1999
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 1985
3. Герасимова В.Г. Сырьё и материалы кондитерского производства- М.: Пищевая промышленность. 1997
4. Кенгис Р.П., Мархель П.С. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. - М.: Логос, 1994
5. Маслов Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий. М.: Экономика, 1998
6. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М.: Экономика.1997
7. Шварцман А. М. Салаты. Рецепты на каждый день. Челябинск, изд. Урал, 2003г