

Илья Лазерсон, Сергей Синельников

Салаты и закуски



ВКУСНО
И БЫСТРО



**Илья Исаакович Лазерсон
Сергей Маркович Синельников
Салаты и закуски. Вкусно и быстро**

*Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2374865
Салаты и закуски. Вкусно и быстро.: Центрполиграф; Москва; 2006
ISBN 5-9524-2343-4*

Аннотация

Книга рассказывает о множестве закусок всех видов: холодных и горячих, привычных и экзотических. Авторские рекомендации помогут разнообразить и будничные, и праздничные застолья.

Предлагаемые рецепты пригодятся не только тем, кто любит вкусно поесть и радушно принять гостей, но и профессионалам кулинарного дела.

Содержание

Закусим, чем бог послал»	4
Салаты	7
Блюда из сельди	32
Конец ознакомительного фрагмента.	40

Илья Лазерсон, Сергей Синельников

Салаты и закуски. Вкусно и быстро

Закусим, чем бог послал»

Обед в русском стиле всегда начинается с закусок. Примерно с 1860 г. эта система сервировки стола стала распространяться и во Франции.

Larousse Gastronomique, 1938 год издания

Эта книга посвящена закускам. В самом полном и разнообразном смысле этого вкусного слова. И прежде чем мы начнем наше повествование, давайте немного пофилософствуем на эту животрепещущую тему. Поверьте, есть о чем.

Итак, как сообщает нам Даль в своем Словаре, закуска – это «в высшем обществе: завтрак до обеда, водка с соленую и другой снедью; иногда ранний обед: **именинная закуска**; в народе же более употребительно множественное **закуски**: десерт, заедка, верхосытка, лакомства, сласти, пряники». Непременно отметим это замечательное «в высшем обществе» и возрадуемся, что и мы теперь «посвящены». Недаром Даль сопровождает свое определение таким малоизвестным словом, как «закусник – охочий до закусок, лакомка, солоща». Как водится у нас, народный смысл «закуска» напрочь забылся, а вот аристократический – оброс народным множественным числом и зашагал в массы, причем умудрился при этом даже перешагнуть границы нашей Родины.

Первым пропагандистом русских закусок на Западе стал великий французский повар Юрбен Дюбуа (1818–1901), одно время работавший в России шеф-поваром у графа Орлова. Во Франции до той поры тоже существовало нечто напоминающее наши закуски – **hors d'oeuvre** (буквально: «вне основной части», то есть вставка, дополнение). Такое легкое изысканное (по объему очень небольшое) кушанье на обеде подавали после супа для стимуляции аппетита перед следующими более обстоятельными блюдами. «Вставка» могла быть холодной или горячей. Список холодных **hors d'oeuvre** всегда был обширен: маринованная или копченая рыба или морепродукты, овощи, колбасные изделия, икра, салаты, коктейль из креветок. Из горячих – крокеты, волованы, пирожки.

Обычай подачи закусок перед едой, привезенный Дюбуа из России на родину, показался французам интересным. Они немножко пораскинули мозгами, кое-что адаптировали, кое-что модифицировали конечно же, наше щедрое изобилие в чем-то заменили разумным для желудка (приученного к хорошей еде) набором, и термин **hors d'oeuvre a la russe** занял свое место во французской кухне. В свою очередь, и мы переняли французский термин «антре» (**entree**; буквально «вступление») – так стали называть блюдо «первой перемены», подаваемое на торжественных и официальных обедах перед основным, как правило мясным, блюдом. Сегодня антре – это чаще всего блюдо из яиц, салат (не из зелени) или **charcuterie** (шаркютри) – мясные закуски (колбасы, паштеты или ветчина), а термином **entree a la russe** в международных ресторанах стали частенько именовать рыбную закуску «по-русски» – черную и красную икру, семгу и осетрину.

В дореволюционной России в такую первую перемену обычно подавали суп, одну закуску и пирог с мясом, дичью или рыбой (пастет) или кулебяку. А в XIX веке название «антре» носили закуски с подноса – например, в богатых домах по большим праздникам для угощения мелких чиновников, являвшихся с поздравлениями, в приемную выставляли поднос с рюмками, бутербродами и солеными огурчиками.

Особенно важным считалось не столько, чем закусывают, сколько – что закусывают. По русскому обычаю к закуске подавалась водка разных сортов. Закуски сервировались в отдельной комнате рядом со столовой перед любой праздничной трапезой – гости там выпивали и закусывали стоя. Этот своеобразный пролог к ужину и назывался «закусить». Вот этой тонкости французы и не учли. И уже великий Огюст Эскофье в конце XIX века пишет в своем «Кулинарном путеводителе»: «Гостеприимные хозяева и метрдотели, скорее суетливые и усердные, чем думающие, ввели и у нас моду на закуски, не учитывая особенностей климата, того, что у нас другие национальные традиции, вкусы, привычки и темперамент. Они стали накрывать этими "закусками" те же столы, за которыми люди потом ужинали, что уже было нарушением традиции. К тому же, этим словом стали именовать и обычные французские холодные блюда. К счастью, сейчас стали понимать нелепость введения такого варварского обычая, и его сейчас можно редко встретить во французских ресторанах. Мы считаем, что холодные закуски не должны подаваться во время ужина, ибо их употребление нелогично и они лишь способны притупить вкус супа. Единственное исключение можно сделать для черной икры, но лишь тогда, когда она очень свежая и наивысшего качества, или для изысканных устриц, когда они подаются вместе с очень сухими белыми винами (бордо или рейнское вино). Однако рыба любых сортов и в любом виде, салаты и маринованные овощи должны быть вычеркнуты из меню любого ужина».

В этой, возможно, слегка резковатой отповеди закускам заложен определенный смысл, весьма современный по сути. Вспомните сами свои хлебосольные праздничные обеды, когда гости, отведав всевозможных салатов «Оливье» (куда ж без них), селедочки под шубой, соленых огурчиков, маринованных грибочков, мясных нарезок, яичек с черной и красной икоркой, вкусных горячих «с пылу, с жару» пирожков (почти все это вы найдете в нашей книге), неожиданно оказывались беспомощными перед истекающим жирком запеченным в фольге окороком, огромным румяным судаком с хрустящей корочкой, гусем с яблоками и квашеной капустой или (не дай Бог!) молочным поросенком. То, что вы считали главным блюдом застолья, то, чем заслуженно заранее гордились и готовили с особой любовью, остывает на столе почти нетронутым и вызывает у ваших гостей скорее отвращение, чем восхищение. Перекормили вы их! И всему виной – закуски...

Именно поэтому Жан-Франсуа Ревель в своей книге «Кухня и культура», изданной в 1993 году, пишет: «В "Гастрономическом Ларуссе" издания 1938 года читаем фразу, открывающую статью "Закуски": «В настоящее время принято сервировать в начале обеда богатый выбор закусок. Эта практика, первоначально очень модная в ресторанах, распространилась теперь и в частных домах». Эта "мода", явно воспринимаемая тогдашним "Ларуссом" как совсем недавняя, увы, совершенно прошла всего лишь 55 лет спустя.

В наши дни закуски практически исчезли из меню ресторанов, во всяком случае во Франции. Они худо-бедно выживают в некоторых частных домах, которые оживляют оригинальность взглядов хозяина или хозяйки. Знаком времени можно считать тот факт, что рубрика "Закуски" просто-напросто улетучилась из "Кулинарного Ларусса" образца 1990 года. Новый "Ларусс" нашел возможность посвятить лишь две страницы из восьмисот тому, что ныне деградировало до уровня *amuse-gueule* – «затравки», этого невыразительного корма, как правило удручающе заурядного. Разумеется, на их месте в алфавите «Ларусса» 1990 года фигурируют другие блюда, которые можно было бы отнести к классическим закускам. Остается добавить, что в теории и на практике закуски перестали трактоваться как отдельная глава в создании стройного и большого меню».

В одном из американских кулинарных толковых словарей приводится такое определение термина *zakuski*: «Русская версия *tapas* (обобщенное название испанских закусок) с большим количеством еды и водки». Впрочем, не так уж это определение и далеко от истины. Просто надо знать меру, да и закуски должны быть легкими, состоящими из изысканных

продуктов, как правило, небольшого объема, но обладающих безупречным вкусом. И, наконец, в определенных ситуациях ваш стол вообще может быть закусочным. Кому, например, не известна ставшая крылатой фраза булгаковского Воланда, появившегося перед мутными очами Степы Лиходеева: «Следуйте старому мудрому правилу – лечить подобное подобным. Единственное, что вернет вас к жизни, это две стопки водки с острой и горячей закуской»... Поэтому правильно понимаемая и вовремя поданная закуска – это прежде всего победа воображения повара над излишним иногда обилием. А вот этого вам мы и желаем. Приятного аппетита!

Салаты

*– По-моему, – предложил доктор Артишок, – нужно обложить
больного сырыми артишоками!*

*– Все это вздор и чепуха! – воскликнул известный профессор,
синьор Салато-Шпина-то. – Какой это осел прописал артишоки?
Попробуйте лечить его свежим салатом...*

Джанни Родари «Чиполлино»

Когда мы слышим или произносим слово «салат», то невольно хочется продолжить – «Оливье». Это как с майонезом случилось. Майонез – это всего лишь один из многочисленных холодных соусов. А получается, что это некий обособленный продукт. В общем, как писал Маяковский: «Мы говорим партия – подразумеваем Ленин!» Считается, что салат как концепцию смешивания продуктов придумали итальянцы, и само его название происходит от итальянского *salato* – «соленый». По этому поводу не можем не привести строки Владимира Филимонова, поэта пушкинской поры, автора поэмы «Обед»:

Одна Европа – гастрономка:
Давно старушка – скопидомка,
Германия ввела закон
В домашний быт полувселенной;
Мясное царство, Альбион,
Состряпал ростбиф несравненный;
Сварила Франция бульон,
Постигла в винах вдохновенье,
Их наливать и пить уменье;
Швейцарец скомкал жирный сыр;
Нам сельди посолил голландец;
Салат сготовил итальянец;
Но чтоб сытней был общий пир,
Русак поставил кулебяку,
Со щами чашу да с ухой
И вместо рому и араку
Штоф с запеканкой золотой.

Коротко и ясно – кто что придумал. А кто же все-таки «сготовил» салат «Оливье» (грешно начинать наше небольшое исследование с какого-либо другого салата!). Считают, что его придумал Люсьен Оливье. Так писал, например, Владимир Гиляровский в «Москве и Москвичах»:

Считалось особым шиком, когда обеды готовил повар-француз Оливье, еще тогда прославившийся изобретенным им «салатом Оливье», без которого обед не в обед, и тайну которого не открывал. Как ни старались гурманы, не выходило, «то, да не то».

Салат из капусты, айвы и сельдерея

*500 г белокочанной капусты, 1 стебель сельдерея, 1 айва, 1/3 стакана
уксуса, 1/2 ст. ложки сахарного песка.*

Очищенную от кожицы айву нарежьте ломтиками, а сельдерей – тонкой соломкой длиной 5 см. Белокочанную капусту нашинкуйте, слегка подсолите

и перетрите руками. Все перемешайте, сложите в салатницу, добавьте сахар и полейте уксусом. У вас получился не только легкий освежающий салатик, но и прекрасный гарнир к любым мясным и рыбным блюдам.

Мясной салат

250 г вареного мяса, 400 г картофеля, сваренного в мундире, 400 г свежих помидоров, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 стакан уксусной заправки, 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца.

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать вареное мясо и помидоры. В салатницу положить ровным слоем помидоры. Посыпать солью и перцем. Сверху положить слой мяса и на него слой картофеля, посыпать их также солью и перцем. Полить заправкой и украсить яйцом, разрезанным на четыре части.

Речь идет о ресторане «Эрмитаж» на Трубной площади в Москве. Есть и другое мнение: да, был повар Оливье, он готовил по заказам и приглашениям на пол-Москвы царствования Александра-миротворца. И готовил он зафиксированный еще в кулинарных книгах XVIII века салат «Оливье». Назывался этот салат по имени майонеза «Оливье»... Хотя и считается, что тайна этого салата «ушла» вместе с Оливье (журнал «Огонек» от 21 декабря 1998 года сообщал, что он похоронен на Немецком (Введенском) кладбище в Москве, участок 12), во многих российских кулинарных книгах начала века приводятся его многочисленные рецепты. Вот один из них:

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 шт. отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои кабуль, два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую.

Для соуса: майонез «Провансаль» должен быть приготовлен на французском уксусе из 2 яиц и 1 фунта прованского (оливкового) масла.

По поводу ланспика (вид заливного) вроде бы все понятно – в той же старинной книге найдем рецепт.

ЛАНСПИК

Обыкновенный ланспик готовится из телячьих ножек или из телячьей головки, удалив из последней мозг и язык. На каждый фунт ножек и головки надо лить по три стакана холодной воды и положить нужное количество кореньев, варить на легком огне часов около семи, т. е. до времени, когда мясо и кости окажутся совершенно разваренными. Процедить бульон в чистую кастрюлю. Прибавить уксусу, полагая полстакана на восемь стаканов бульона, а еще лучше стакан мадеры или два стакана белого вина, немного лимонного сока, немного лаврового листа, гвоздики, перца в горошинах. Прокипятить. Закончить оттяжкой из белков и рубленого мяса, процедить, остудить. Если бы полученный бульон на пробу оказался недостаточно густым, высадить (выпарить. – *Прим. авт.*) на большом огне до надлежащей густоты. Прибавить небольшое количество желатина.

Обратите внимание на один из ингредиентов салата – соя-кабуль. По поводу сои-кабуль не все так просто. В одних старых рецептах компонент упоминается как соя-кабуль, в других – как соус кабуль. «Соей», судя по Далю, в России называли «пряную приправу, подливу к яствам», тот есть острую подливу, а вовсе не сою или соевый соус, как можно было бы подумать.

Куриный салат с абрикосами

300 г отварной куриной мякоти, 500 г спелых абрикосов, 1 яблоко, 1 ст. ложка измельченных грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки сметаны, соль и сахар по вкусу.

Мелко нарежьте куриное мясо, абрикосы и яблоки. Для заправки тщательно смешайте сметану, майонез, приправьте сахаром и, если это необходимо, солью. Готовый салат посыпьте грецкими орехами (для лучшего, естественно, эффекта).

Салат Джеймса Бонда

1 манго, 300 г твердого сыра, 100 г ветчины, 150 мл натурального йогурта, кинза, карри по вкусу.

Сыр натрите на мелкой терке, мякоть манго и ветчину нарежьте ломтиками, все перемешайте и залейте йогуртом, смешанным с порошком карри. При подаче не забудьте посыпать шинкованной зеленью кинзы.

С тех пор, как здесь живет профессор со своею супругой, жизнь выбилась из колеи... Сплю не вовремя, за завтраком и обедом ем разные кабули, пью вина... нездорово все это! Прежде минуты свободной не было, я и Соня работали – мое почтение, а теперь работает одна Соня, а я сплю, ем, пью... Нехорошо!...

А.П. Чехов «Дядя Ваня»

Отсюда встречающиеся в старых кулинарных книгах: соя «грибная», соя «анчоусная», соя «рыбная» и соя-кабуль – острый пикантный соус. К этому добавляется жгучий перец (или перечная эссенция), бульон и уксус. В результате должен получиться соус, напоминающий по консистенции горчицу. И в том, и в другом случае из контекста ясно, что его использовали для придания блюдам или соусам остроты и пикантности.

ПИКАНТНЫЙ СОУС «КАБУЛЬ»

200 частей мясного бульона, 150 частей пюре-томата, 50 частей моркови изрезанной, 25 частей лука репчатого, 10 частей перца красного стручкового, 0,5 части перца английского цельного, 0,5 части гвоздики цельной, 200 частей уксуса (6 %-ного).

Кипятят до тех пор, пока овощи не сделаются совершенно мягкими, добавляя время от времени кипяток. Затем протирают их через частое сито, вновь кипятят до получения сиропообразной жидкости. Жидкость изливают в стеклянные банки, которые закупоривают пробками и завязывают бечевками. Затем приступают к стерилизации, т. е. банки с соусом ставят в глубокую кастрюлю, обложив их предварительно соломой, наливают в кастрюлю холодной воды так, чтобы горлышки банок не были покрыты водой, нагревают кастрюлю на плите и кипятят в продолжение четверти часа, после чего банки вынимают и по охлаждению пробки заливают бутылочной смолой. Хранят в прохладном месте.

СОУС «КАБУЛЬ»

20 г муки, 10 г сливочного масла, 50 г бульона, 20 г хрена, 20 г сливок, соль.

Соус готовится из пассерованной на сливочном масле муки, бульона (или воды), тертого хрена, сливок и соли.

Тем не менее «соевая версия» тоже заслуживает внимания. В трудах одного из советских НИИ по изучению сои можно найти следующее:

Дальнейшее развитие исследований по вопросам получения соевой муки представлено в трудах научно-исследовательской лаборатории по переработке сои, вышедших в 1940

году... Были представлены работы по химическому составу соевой муки, способах дезодорации, способах и технологиях подготовки зерна перед размолом. Кроме того, были представлены разработки рецептур соевых деликатесных соусов типа Соя-Кабуль и Соя-Восток.

Возвращаясь к салату «Оливье», приведем еще один рецепт начала XX века:

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»-2

2 рябчика, 1 телячий язык, 5 крутых яиц, 1/4 фунта каперсов, 2 свежих огурца, 1/4 фунта паюсной икры, 25 штук отварных раков (или 1 банка омаров), 1/2 фунта свежего салата, 1/2 банки пикулей, 1/2 банки сои-кабуль, майонез «Провансаль» (французский уксус, 2 яйца и фунт прованского масла).

Анализируя этот рецепт, можно сделать следующие выводы. Во-первых, из настоящих «французских» продуктов в этом салате используется только майонез (некоторые специалисты-историки считают, что первоначально блюдо называлось «майонез из дичи»). Во-вторых, колбаса, которую чаще всего кладут в «Оливье» современные домохозяйки, никогда в этом салате не использовалась – профессионалы всегда предпочитали нарезанное кусочками мясо домашней птицы или дичи, и только изредка его заменяли отварной говядиной или ветчиной.

Салат из манго

1 большой плод манго или два маленьких, 2 средних помидора, 2 небольшие луковицы, мелко нарезанные, 1 лимон, 2 ч. ложки оливкового масла, щепотка сухой горчицы.

Острым ножом разрежьте манго пополам вокруг косточки. От среза очистите кожу, срезая ломтики по кругу, нарубите их на мелкие кусочки (на укус) и сложите в миску. Нарезьте помидоры и лук, добавьте их к манго и осторожно перемешайте. В небольшой миске взбейте венчиком сок лимона, масло и горчицу, полейте салат, еще раз перемешайте, охладите примерно в течение 1 ч и подавайте.

Салат из картофеля и кокосового ореха

6 средних картофелин, 400 мл йогурта, 1,5 ч. ложки соли, 100 г натертой мякоти кокосового ореха, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка семян горчицы, 1 стручок мелко нарезанного свежего острого перца, 2 твердых спелых помидора (каждый нарезать на 8 частей), 1 ст. ложка натертого свежего имбиря, несколько веточек петрушки.

Отварите картофель «в мундире», остудите. Очистите, нарежьте кубиками. Смешайте йогурт, соль и натертый кокосовый орех. Разогрейте масло в маленькой сковородке, бросьте туда семена горчицы и сразу же накройте крышкой, чтобы семена не «выпрыгивали» на плиту. Когда они перестанут трещать, добавьте имбирь и перец. Помешивайте несколько секунд. Вылейте полученную смесь в миску с йогуртом, бросьте туда же кубики картофеля, перемешайте и осторожно потрясите, чтобы картофель равномерно покрылся слоем йогурта и пряностей. Подавайте охлажденным, украсив петрушкой и дольками помидоров. Этот салат прекрасно сочетается с любым блюдом.

В-третьих – важным ингредиентом являются раковые шейки или крабы. Для этого салата лучше подходят маринованные, а не соленые огурцы и очищенные от кожуры сладкие

или кисло-сладкие яблоки (есть мнение, что хороши моченые яблоки). Известны и классические пропорции этого «короля» современного русского праздничного стола:

6 картофелин, 3 моркови, 2 луковицы, 1–2 небольших маринованных огурчика, 1 яблоко, 200 граммов отварной курицы, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 3 яйца, 1–2 банки майонеза, соль и молотый перец по вкусу. Обязательное условие – все продукты должны быть тонко и ровно нарезаны.

Есть хорошая методика определения количества салата на число участников трапезы. Чтобы всем его хватило, надо брать за основу картофель – сколько едоков ожидается за столом, столько картофелин для него надо приготовить (это с учетом того, что на столе есть другие закуски – у нас в России всякая еда – это закуска! – и предполагается горячее). Таким образом, часто в рецептах «Оливье» количество ингредиентов «привязано» именно к картошке – и это разумно. Есть легенда о том, как появилась в «Оливье» морковка. Приписывается это наблюдение Светлову. В 1930-е годы в ресторане Дома литераторов вместо крабов в этот салат подвыпившим гостям стали класть мелко нарезанную морковь. По цвету похоже, а по вкусу в таком состоянии сложно разобраться.

Russian Salad

1 отварная молодая картофелина, 3 вареных яйца, 1 целая отварная морковь, 1 банка зеленого горошка, 1/2 луковицы, 1 ломтик холодного ростбифа, 1 маринованный огурец, 1 чашка майонеза, 1 ст. ложка укропа.

Нарезать все ингредиенты маленькими кубиками, сложить все в большую миску. Все смешать, добавить требуемое количество майонеза. Украсить свежим укропом и подавать с водкой, маринованными огурцами и ржаным черным хлебом.

В тридцатых годах XX века о салате вспомнил Иван Михайлович Иванов, шеф-повар ресторана «Москва», служивший в молодости подмастерьем у Оливье. Русский кулинар, ориентируясь на борьбу с космополитизмом, заменил буржуйского рябчика на рабоче-крестьянскую курицу и назвал свое творение салат «Столичный» (наверное, за его «столичное» происхождение, хотя столица во время создания оригинала все-таки была в Петербурге, а не в Москве). В сороковых закуска начала свое триумфальное шествие по советским ресторанам, а в пятидесятых «Столичный» окончательно выбил демократичный винегрет с праздничного стола. И тем не менее в меню английских, французских, американских и даже испанских кафе он встречается именно как «Русский салат» – например: *Salade a la Russe* (иногда даже как *Salade Olivier* и очень редко как *Stolichnyi Salat*). Даже в ресторанах Канарских островов (!) его называют *Ensalada russa* и готовят из нарезанного крупными кусками картофеля, зеленого горошка, любой рыбы в масле, вареных яиц, моркови, лука и, конечно же, майонеза.

ENSALADA RUSSA

Для салата: 3 средние картофелины, нарезанные кубиками, 2 чашки молодого горошка или 1 банка консервированного, 2 чашки свежей зеленой фасоли (или 1 банка консервированной нарезанной зеленой фасоли), 1 чашка нарезанной кубиками моркови, 1 чашка нарезанной кубиками свеклы, 1 чашка нарезанных пластинками отварных грибов, 1 чашка фаршированных зеленым перцем оливок, 1 маленькая банка коктейльных луковичек (без рассола), 3 маленькие баночки маринованных сердцевин артишоков, 1 чашка спаржи, 3 ст. ложки нарезанной петрушки, 4 сваренных вкрутую яйца. Все свежие овощи должны быть сварены и хорошо обсушены.

Для заправки: 2,5 чашки майонеза, 1/4 чашки красного винного уксуса, чеснок, соль и перец по вкусу. Поместить все ингредиенты, кроме спаржи и яиц, в большую миску. Смешать

компоненты заправки и полить овощи. Аккуратно перемешать. Дать постоять как минимум 4 ч или оставить на ночь. Подавать в «чашечках» латука, гарнировать спаржей и яйцами. Или на большом плоском блюде, выложенном листиками салата, украсить также спаржей и яйцами. Очень хорошо подать этот салат к запеченной ветчине или жареной курице.

Russian Potato Salad

4 моркови, 4–5 картофелин, 1/2 чашки отваренного гороха, 1/2 чашки нарезанных пикулей, 100 г маслин, 30 г каперсов, 4–5 ст. ложек майонеза, 1 крутое яйцо и 1 отварная свекла, нарезанные дольками.

Сварить морковь и картофель. Обсушить и охладить. Добавить горох и пикули, оливки, каперсы и майонез. Перемешать. Украсить дольками яиц и свеклы.

Приведем еще версии русских салатов в иностранной «обработке».

ENSALADILLA RUSSA

Картофель, морковь, консервированный тунец, горошек, соль.

Отварить картофель и морковь отдельно, охладить и нарезать маленькими кубиками. Сделать густой майонез или взять готовый. Смешать все ингредиенты. Можно подавать на маленьких тарелках или на ломтике французского батона. Другими ингредиентами могут быть кусочки креветок или маленькие кубики яблока.

STOLICHNYI SALAT

2 стебля зеленого лука, 1 яблоко, 1 кислое яблоко, 4 красных картофелины (с красной кожурой), 200 г куриного мяса, нарезанного кубиками 1/2 дюйма, 1 очищенная морковь, 1/2 чашки гороха, 1 очищенный апельсин, 3 крутых яичных желтка, 3 ст. ложки оливкового масла, 3/4 чашки майонеза, 3/4 чашки сметаны или йогурта, 2 ст. ложки яблочного уксуса, 1/2 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки белого молотого перца, 1 ст. ложка белого винного уксуса, 2 ст. ложки нарезанной петрушки, 1 ст. ложка нарезанного укропа.

Нарезать яблоки. Отварить картофель, обсушить, очистить и нарезать кубиками 1/2 дюйма. Отварить до мягкости морковь. Нарезать ее кружочками в 1/4 дюйма толщиной. Отварить горох в соленой воде от картофеля 5 мин и обсушить. Очистить и разделить на дольки апельсин, удалить перегородки и нарезать на кусочки в 1 дюйм. Смешать фрукты и овощи и отваренные куриные кубики. Протереть желтки через сито и смешать с оливковым маслом до образования однородной кремистой пасты. Вмешать яблочный уксус, половину майонеза и сметаны/йогурта. Приправить по вкусу. Полить заправкой смесь овощей, перемешать, накрыть крышкой и дать настояться 8–12 ч. Переложить в большую миску. Смешать оставшиеся ингредиенты, кроме петрушки и укропа. Полить салат заправкой и посыпать зеленью. Подавать на листьях салата или красной капусты.

Вряд ли эти салаты лучше, чем у вашей любимой тещи. Хотя... Не исключено, что на чужбине родимый «Оливье» покажется вам значительно вкуснее – ностальгия многое меняет. Ну ведь не зря же многие наши соотечественники и в США, и в Израиле так смачно и с такой тоской вспоминают именно этот салат, превратившийся для них в какой-то кулинарный фетиш.

Картофельный салат с вином

Салат из картофеля, отваренного в воде с красным вином, шалфеем, розмарином, чесноком, солью и перцем (горошком); картофель нарезают кружками, заправляют оливковым маслом с добавкой небольшого количества отвара и приправляют солью и молотым перцем.

Теперь посмотрим, как у них там, за бугром, обстоит дело. Есть ли у них свой «Оливье»? Оказывается, есть. Называется он не менее звучным словом «Цезарь», а его рецепт Международное общество эпикурейцев выставило в номинации «Лучший американский рецепт за последние 50 лет». Это распространенный в США салат из зеленых салатных листьев, тертого пармезанского сыра, гренок и анчоусов, который обычно подается с соусом из оливкового масла, лимонного сока, чеснока и яиц. Считается, что лучше всего для этого блюда использовать салат-ромэн – разновидность салата-латука с сочными, чуть горьковатыми листьями.

«Цезарь» моложе «Оливье». По одной из версий он был «изобретен» в 1903 году чикагским шеф-поваром, американцем итальянского происхождения Джакомом Юнием и назван им в честь самого Юлия Цезаря. Другая, более реальная, на наш взгляд, версия утверждает, что салат был придуман в 1924 году итальянским поваром Цезарем Кардини, открывшим сеть ресторанов в Тихуане (Мексика). Дело было так: в День независимости, отмечаемый 4 июля, ресторан Цезаря Кардини в небольшом городишке южнее Сан-Диего был заполнен киношниками, сбежавшими из Голливуда. Они собирались отметить праздник обильной выпивкой, что было очень тяжело сделать во времена сухого закона в Лос-Анджелесе. Выпивки было достаточно, а с едой был полный провал – все запасы кончились, соседние магазины были или закрыты, или уже опустошены – праздник все-таки. Цезарю оставалось лишь придумать что-то с теми немногочисленными ингредиентами, что остались в кладовой – салат, оливковое масло, хлеб, решетка яиц. Ни одна из вариаций, придуманных им на ходу, его не удовлетворила, и тут он вспомнил, как его мать-итальянка учила сына: яйцо, опущенное в кипяток ровно на 60 с, приобретает консистенцию, которая покрывает зелень как хорошая салатная заправка (или как сейчас модно выражаться «дрессинг»). Кардини натер салатную миску чесноком, разбил туда яйца, вынутые из кипятка, порвал салатные листья на небольшие куски, добавил тертый сыр, уксус, лимонный сок, приправы и чесночные крутоны, поджаренные на оливковом масле...

Салат из кальмаров

Кальмаров отваривают около 15 мин в подсоленной воде, нарезают и еще теплых заливают маринадом из оливкового масла, горчицы, лимонного сока, чеснока, соли и перца. После того как кальмары немного пропитаются, в блюдо добавляют разрезанные на 4 части помидоры и кружочки лука. Украшают такой салат маслинами и петрушкой, а подают с белым хлебом.

Гости, как гласит история, были так довольны, что ничего больше и не просили, слава же салата распространилась по всему континенту. Говорят, что Кардини возражал против того, чтобы в этот салат добавляли анчоусы, которые, по его мнению, делают блюдо несколько грубоватым. А в 1948 году он даже запатентовал соус для этого салата, который до сих пор продается под названием «*Cardini's Original Caesar dressing mix*». По другой версии, салат Цезаря был «изобретен» в 1903 году шеф-поваром из Чикаго, американцем итальянского происхождения Джакомом Юнием (*Giacomo Junia*) и назван им в честь Юлия Цезаря. Рецепт знаменитого салата был выставлен в номинации «Лучший американский рецепт за последние 50 лет» Международным обществом эпикурейцев, которое базируется в Париже. А сегодня салат Цезаря стал чуть ли не «дежурным блюдом» большинства не только американских, но и многих европейских ресторанов. Кстати, самая большая порция салата была приготовлена в Нью-Йорке. Это был, естественно, салат «Цезарь», весивший 2,5 тонны.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

6 кусков белого хлеба без корки, 1 головка салата-ромэн, 100 г тертого сыра «пармезан», 1 сырое яйцо, 1 толченый зубчик чеснока, 3 ст. ложки свежего лимонного сока, 1/2 ч.

ложки горчицы или $\frac{1}{4}$ ч. ложки вустерского соуса, $\frac{3}{4}$ стакана оливкового масла, 5–7 филе анчоусов.

Сначала готовим заправку. Смешиваем до однородной массы яйцо, чеснок, лимонный сок, горчицу и анчоусы. Добавляем, не переставая мешать, оливковое масло – должна получиться светлая однородная и довольно густая заправка. Теперь можно приступить к салату. Хлеб нарежем маленькими кубиками, подрумяним в небольшом количестве оливкового масла (можно сбрызнуть маслом и подсушить в духовке) и даем остыть. Салат рвем исключительно руками (нож даже не доставайте!) на крупные куски. Аккуратно смешиваем половину обжаренного хлеба, половину тертого сыра и половину заправки. Осталось посыпать салат сверху остальным хлебом, сыром и полить оставшейся заправкой. Запивать салат «Цезарь» специалисты советуют белым чуть сладковатым вином типа «Шабли» (*Chablis*), хотя вполне подойдет и недорогое калифорнийское «Шардоне» (*Chardonnay*).

Салат из шампиньонов

Нарезанные тонкими ломтиками свежие шампиньоны, чеснок и сыр «моцарелла» заправляют оливковым маслом с лимонным соком, солью и перцем.

Салат из апельсинов

Очищенные и нарезанные кружочками апельсины смешивают с нарезанным колечками луком, сбрызгивают оливковым маслом, приправляют свежемолотым черным перцем и украшают маслинами без косточек. Такой салат прекрасно подходит к блюдам из свинины.

Сегодня существует множество вариантов приготовления салата «Цезарь». В него добавляют куриное филе, телятину, морепродукты, малосольную рыбу. Варьируются также заправки. Приведем несколько рецептов:

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА К САЛАТУ «ЦЕЗАРЬ»-1

2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка тертого хрена, 1,5 ст. ложки лимонного сока, $\frac{1}{3}$ стакана оливкового масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчичного порошка, 1 яйцо, сваренное в течение 1 мин, 2 ст. ложки тертого сыра «пармезан», $\frac{1}{2}$ ч. ложки вустерского соуса.

Чеснок и филе анчоуса измельчить, добавить уксус, перемешать. Яйцо очистить. Все ингредиенты добавить к чесночно-уксусной основе, взбить в процессоре до загустения.

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА К САЛАТУ «ЦЕЗАРЬ»-2

1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $1\frac{3}{4}$ ч. ложки горчичного порошка, $\frac{1}{8}$ ч. ложки кайенского перца, 2 измельченных зубчика чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка красного винного уксуса, $\frac{1}{2}$ ч. ложки анчоусной пасты, 1 стакан оливкового масла.

Поместить часть оливкового масла ($\frac{1}{3}$ стакана) в процессор, добавить яйцо, чеснок, горчичный порошок, кайенский перец. Включить процессор и обработать, затем постепенно добавить еще $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла, лимонный сок. Продолжая обработку в процессоре, добавить оставшееся масло.

Однако не только этими салатами славится Америка. Интересно выглядит, например, «кобб-салат» (*Cobb salad*) из мелко нарезанного мяса курицы или индейки, бекона, крутых яиц, помидоров, авокадо, зеленого лука и водяного кресса, который заправляется соусом «винегрет» и посыпается сверху большим слоем тертого «голубого» сыра (чаще всего рок-фора). Название этого широко известного сегодня в США салата связано с именем владельца

голливудского ресторана «Drown Derby» Роберта Кобба, который придумал его оригинальный рецепт еще в 1926 году (получается, что «кобб-салат» ровесник «Цезаря»).

Салатная заправка к салату «Цезарь»-3

2 желтка, 1 ч. ложка измельченного чеснока, 2 ч. ложки горчицы, 2 измельченных филе анчоусов, 1,5 ч. ложки молотого черного перца, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого кориандра, 1 ч. ложка вустерского соуса, 2 ч. ложки воды, 1 стакан оливкового масла, 2 ч. ложки острого томатного соуса, сок 1 лайма или $\frac{1}{2}$ лимона, 3 ст. ложки тертого сыра «пармезана».

В процессор поместите все ингредиенты за исключением оливкового масла, сока лайма и «пармезана». Обработайте и, продолжая взбивать, постепенно влейте масло, а затем, не выключая процессор, – сок лайма и сыр «пармезан».

Салатная заправка к салату «Цезарь»-4

4 желтка, 1 ч. ложка измельченного чеснока, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка лимонного сока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки вустерского соуса, 1 стакан растительного масла.

Поместите все ингредиенты в процессор, за исключением растительного масла. Обработайте, постепенно, не прекращая обработки, добавьте масло.

Салатная заправка к салату «Цезарь»-5

1–2 измельченных зубчика чеснока, $\frac{1}{3}$ стакана винного уксуса, 8 филе анчоусов, 1 стакан растительного масла, сок $\frac{1}{2}$ лимона.

В процессоре перемешать все ингредиенты, добавив сок половины лимона.

Еще один образец американского салата – «фиамбр» – (*fiambre*) из тонко нарезанной курятины, крутых яиц, вареной свеклы, авокадо и апельсинов, приправленный соусом из настоящего на эстрагоне (тархуне) уксуса, апельсинового сока, растительного масла, чеснока, петрушки и порошка чили. Такой своеобразный «американский винегрет» очень распространен в юго-западных штатах, где его украшают зеленым луком и традиционно подают 1 ноября, в День всех Святых.

Славятся Соединенные Штаты и салатами из консервированного тунца с майонезом, которые являются принадлежностью любой забегаловки и чаще всего закладываются в сэндвичи:

САЛАТ ИЗ ТУНЦА С МАЙОНЕЗОМ

400–600 г отварного или консервированного тунца, 1–2 крутых яйца, 1–2 маринованных или свежих огурца (редиса или помидора), измельченный укроп (зеленый лук), 150–200 г майонеза, зеленый салат. *Первый вариант:* отварную рыбу крошить рукой или нарезать острым ножом на порционные куски. На блюдо их можно выложить в форме пирамиды и залить соусом «майонез» (по желанию смешанным с зеленью петрушки или укропом). Вокруг пирамидки уложить остальные продукты салата.

Второй вариант: все составные продукты салата смешать с соусом «майонез», уложить в миску, украсить и подать на стол.

Третий вариант: на дно блюда уложить зеленый салат, на него – половину измельченных продуктов (кроме рыбы), налить часть соуса «майонез», затем положить всю нарезанную кусочками рыбу, снова полить соусом «майонез», под конец уложить оставшиеся

составные продукты салата. Залить соусом «майонез». Украсить свежими овощами, перечисленными в рецепте салата.

Салатная заправка к салату «Цезарь»-6

4 яйца, 1 стакан оливкового масла, 6 ст. ложек лимонного сока, 1,5 ст. ложки тертого сыра «пармезан», 12 филе анчоуса, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка горчичного порошка.

Все ингредиенты обработать в процессоре до однородного состояния.

Салатная заправка к салату «Цезарь»-7

3 желтка, 3 ст. ложки горчицы, 2 ч. ложки измельченного чеснока, 2 филе анчоуса, 6 каперсов, 1/2 ч. ложки молотого белого перца, 1/2 ч. ложки душицы, 15 капель соуса «Табаско», 15 капель вустерского соуса, 1,5 стакана оливкового масла, 2 ч. ложки белого винного уксуса.

Все ингредиенты, за исключением оливкового масла и уксуса, обработать в процессоре, затем постепенно ввести масло, продолжая обработку. Затем постепенно ввести уксус. Заправка хранится в холодильнике не менее двух недель.

Нельзя не упомянуть здесь и знаменитый салат «Валдорф» (*Waldorf salad*), созданный в 1890-х годах в ресторане нью-йоркского гранд-отеля «*Waldorf-Astoria*» и ставший за прошедшее столетие неизменным блюдом практически всех американских отелей и большинства крупных ресторанов. Любят его и европейские повара. В своей первоначальной версии салат состоял из нарезанного соломкой и слегка припущенного корня сельдерея, кубиков яблок и майонеза с небольшой добавкой лимонного сока. Позже в него вошли и грецкие орехи, которые стали неотъемлемой частью этого блюда. Салат «Валдорф» перед подачей непременно должен постоять 1–2 ч на холоде, а подавать его принято на листьях салата-латука. Кстати, майонез запросто можно заменить взбитыми сливками – так салат получится даже вкуснее и воздушнее...

САЛАТ «ВАЛДОРФ»

3 кислых (типа «антоновки» или «Грани Смит») яблока – снять шкуру и нарезать небольшими кубиками, 2 стакана стеблевого сельдерея, нарезанного на такие же кубики и бланшированного, 1/2 стакана грецких орехов, нарезанных не очень мелко, 3 ст. ложки изюма, 3 ст. ложки лимонного сока, 1/2 стакана майонеза, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки молотого черного перца.

Смешать все компоненты. Поставить в холодильник на 1 ч для охлаждения. Подавать на листьях салата. Можно использовать как закуску или как гарнир к ветчине. В салат можно добавить взбитые без сахара сливки.

Оценим теперь вклад в международный «салатный фонд» Франции – мировой кулинарной Мекки. Именно французы первыми ввели моду добавлять в свои салаты латук, поэтому растение практически во всех европейских странах, в том числе и в России, получило свое второе название «салат». И хотя такая практика распространилась еще в XIV веке, но даже четыре столетия спустя приготовление салата из латука считалось вершиной кулинарного искусства. Берлинские повара готовили такой салат исключительно в белых перчатках, снимая их только для перемешивания блюда, – салат перемешивали непременно руками, считая, что нож, вилка или ложка испортят вкус божественного растения. Не все приводимые здесь французские салаты будут сопровождаться строгой рецептурой – если ее не будет, мы разрешаем читателю немного пофантазировать.

Самым, пожалуй, известным считается ниццкий салат, или салат «нисуаз», – популярный на юге Франции сложный салат, основные компоненты которого: помидоры, тонко нарезанные очищенные огурцы, зеленая стручковая фасоль, картофель, маленькие донышки артишоков, стебли сельдерея, сваренные вкрутую яйца, маслины, различная зелень и обязательно каперсы. Такой салат обычно приправляют соусом из уксуса, оливкового масла, лимонного сока и чеснока. Если весь ужин будет состоять только из бутербродов и этого салата, можно дополнить это блюдо кусочками консервированного тунца и анчоусов, а подают салат «нисуаз» обычно с охлажденным белым или розовым сухим вином. Сегодня этот салат стал признанным фаворитом международной кухни, поэтому его можно отведать практически в любом приличном заведении не только Европы, но и Северной Америки, однако знатоки утверждают, что по-настоящему его умеют готовить только на родине – в Ницце. Блюдо для салата обязательно натирают чесноком, выкладывают на него листья салата, а потом уже все остальное, куда дополнительно включают крупно нарезанные помидоры, зеленый сладкий перец, лук, поливают оливковым маслом с базиликом и посыпают свежемолотым черным перцем.

Салат из консервированного тунца (1-й вариант)

1 банка натурального консервированного тунца (250 г), 200 г свежих или соленых огурцов, 6–8 шт. отварного картофеля, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука или укропа, 2 ст. ложки разведенного уксуса, сахар, соль (по желанию – $\frac{1}{2}$ -1 стакан сметаны или майонеза). Для украшения: зеленый салат, свежие помидоры и пр.

Огурцы (молодые – вместе с кожурой, крупные – очистить) и картофель нарезать маленькими кубиками. Рыбу, вынутую из консервной банки, нарезать острым ножом на кусочки. Все составные продукты салата выложить в миску. Залить соусом. Для этого сок из консервов заправить по вкусу уксусом (или лимонной кислотой), сахаром и солью. Сверху можно полить сметаной или майонезом.

Салат из консервированного тунца (2-й вариант)

1 банка натурального консервированного тунца (250 г), соус на растительном масле, 2–3 крутых яйца, 2–3 свежих помидора, маринованные сливы, свежие или консервированные стручки сладкого красного перца (по желанию и дольки апельсина).

Вынутые из банки ломтики тунца выложить на середину круглого блюда, заправить французским соусом на растительном масле, к которому добавить и сок из консервов. Вокруг уложить кружочки яйца. Посередине, на кусочки рыбы, положить дольки помидора, маринованные сливы и нарезанные стручки красного перца (по желанию и по возможности также несколько долек апельсина без кожуры). Для украшения взять немного зеленого салата или зелени петрушки.

Интересно готовится и салат «бокер» – французский салат из мелко нарезанной зелени и корня сельдерея, которые заливают заправкой из взбитых горчицы, уксуса и оливкового масла, выдерживают около часа, затем добавляют нарезанные ломтиками ветчину, маринованные грибы, яблоки, выкладывают смесь в салатник и украшают дольками вареного картофеля, свеклы и зеленью петрушки.

САЛАТ «БОКЕР»

1/2 ч. ложки сухой горчицы, 3 ст. ложки 3 %-ного винного уксуса, 1/2 стакана оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла, 1 стакан мелко нарезанной зелени сельдерея, 2 стакана нарезанного соломкой корня сельдерея, 1/4 стакана нарезанной соломкой ветчины, 1/4 стакана маринованных грибов, нарезанных соломкой, 1/4 стакана нарезанных соломкой яблок, 1/2 стакана майонеза, 1 стакан нарезанного дольками вареного картофеля, 1 стакан нарезанной дольками вареной свеклы, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Соломку из корня сельдерея обдать кипятком. Горчицу, уксус, оливковое масло взбить, залить полученной заправкой зелень и корни сельдерея и выдержать 1 ч. Добавить ветчину, грибы, яблоки и осторожно перемешать с майонезом. Переложить все в блюдо, украсить дольками вареного картофеля, свеклы и зеленью петрушки.

В кафе при гимнастических залах Парижа почти всегда можно заказать «протеиновый» салат из крупно нарезанных сырых шампиньонов, тертого сыра, ветчины и латука – такой салат, по мнению спортивных врачей, укрепляет мышцы и прекрасно восстанавливает силы после тренировки:

САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ

150 г корейки или грудинки, 3 подсушенных ломтика хлеба, 1 зубчик чеснока, 2 молодые луковички, 3 ст. ложки винного уксуса, соль и белый перец по вкусу, 3 ст. ложки орехового масла, 3 ст. ложки растительного масла (лучше оливкового), 1 кочан салата-латука, 150 г свежих шампиньонов.

Нарезать корейку тонкими полосками и обжарить до шкварок и выложить на салфетку, чтобы удалить излишек жира. Ломтики хлеба натереть чесноком (разрезав зубчик и разделив его на половинки), нарезать кубиками, засыпать на ту же сковородку и обжарить до золотистого цвета. Очистить лук, помыть и нарезать тонкими колечками. Смешать уксус с солью и перцем, добавить растительное масло и сделать заправку. Перебрать салат-латук, отделить листья от стебля, промыть под струей холодной воды, стряхнуть воду, разложить на тарелках и сбрызнуть небольшим количеством заправки. Очистить шампиньоны (не мыть), нарезать тонкими ломтиками, разложить горками в центре каждой тарелки, залить оставшейся заправкой и посыпать перцем. Поджаренные кубики хлеба и шкварки тоже разложить на тарелках и украсить колечками лука. Салат можно есть как самостоятельную закуску, а можно подать как гарнир к мясу (например, говядине, косуле, фазану).

Поднакачав мышцы, мы сможем потихоньку добраться и до Италии – еще раз напомним, что именно эта страна считается родиной всех салатов. Особенно это касается различных овощных смесей (сельдерея, фенхеля, моркови и т. д.), которые подают на стол только свежими и только потом заправляют. Не удивительно, что подобные салаты завоевали себе прочное место в современной кухне. В изданном в 1475 году труде *«De honesta voluptate et valitudine»* (Об истинной радости и хорошем самочувствии), ставшем по тем временам «бестселлером», ватиканский библиотекарь, гуманист и философ Бартоломео Сакки (1421–1481) предлагает собственное «классическое» меню. Он считает, что трапезу нужно начинать с легких кушаний: салатов, сырых овощей под соусом из уксуса и оливкового масла, вареных овощей, фруктов. За три десятилетия революционная книга Сакки выдержала шесть изданий и получила развитие. Если еще в средние века медики Салернского университета сумели убедить всех, что любая итальянская трапеза должна непременно начинаться с салатов, то один из виртуозов гильдии поваров, римлянин Сальваторе Массоньо (1559–1629), стал автором 624-страничного труда *«Archidisco o vero de l'insalata e de l'uso*

di essa» («О главном блюде, или О салате, и о том, как им насладиться»), в котором ни один рецепт не был повторен дважды.

Салат «гренобльский»

3 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 1 кочан салата, 1 большая красная луковица, 150 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки белого винного уксуса, перец, соль, 4 ст. ложки орехового масла.

Снять корочку с хлеба и нарезать мякиш кубиками. Обжарить в распущенном сливочном масле и отставить в сторону. Удалить вялые листья салата, остальные отделить от стебля. Промыть салат в большом количестве воды, но не мять; выложить на дуршлаг или на полотенце, чтобы стекла вода. Порвать салат руками. Очистить лук и нарезать тонкими колечками. Крупно нарубить грецкие орехи, смешать с луком и салатом. Хорошо перемешать уксус, перец, соль и растительное масло; залить салат. Посыпать обжаренными кусочками хлеба.

Средиземноморский салат

3 средних картофелины, 3 моркови, 150 г сыра «качиотта», 1,5 стакана горошка, 1 стакан зеленых оливок без косточек, 1 стакан маслин (черных оливок), 6 донышек артишока, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка нашинкованной петрушки, 1/2 стакана оливкового масла первой выжимки, 3 ст. ложки винного уксуса, 1 измельченное филе анчоуса, соль, свежемолотый черный перец.

Очистить и сварить картофель и морковь в слегка подсоленной воде. Затем нарезать на ломтики и положить в салатницу. Туда же добавить нарезанный сыр, горошек, зеленые оливки, нарезанные артишоки, каперсы и петрушку. В мисочке смешать оливковое масло, уксус и анчоусы, посолить, поперчить, вылить заправку в салат и хорошенько перемешать. Дать постоять 30 мин, а затем украсить маслинами и подавать.

Интересны и составляющие современных итальянских салатов. Несомненным признаком пользуется местный эндивий – уникальный член семейки цикориевых, который обязательно включают в список гарниров любого римского ресторана. Его перья очень тонко нарезают вдоль, замачивают в большом количестве холодной воды на несколько часов (за это время цикориевая стружка лихо закручивается) и хрустящие завитки, с приятной горчинкой, едят сырыми, сдобрив классической заправкой из оливкового масла, уксуса, чеснока и анчоусов. Из эндивия с анчоусами делают и прекрасный салат, частенько сопровождающий различные блюда из жареного мяса или рыбы. В итальянской провинции Тоскана пекут особый, очень вкусный хлеб. Когда он черствеет, его не выбрасывают, а замачивают, хорошенько отжимают, крошат, добавляют лук, помидоры, огурцы, базилик, оливковое масло и уксус. Перед вами знаменитый тосканский салат *panzanella*, любимое летнее угощение – за уши не оттащишь! А вот неаполитанцы обожают помидоры и кладут их в большинство своих салатов.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ САЛАТ

Нарезанные дольками зеленые помидоры, измельченные чеснок и базилик, сушеный майоран заливают оливковым маслом, перемешивают и ставят в холодильник, чтобы салат хорошо пропитался.

Обожают помидоры и на острове Капри, где так любил отдыхать Горький, только к помидорам здесь принято добавлять свежую «мощареллу».

КАПРИЙСКИЙ САЛАТ

500 г вымытых помидоров, 250 г сыра «моццарелла», базилик, майоран, соль, 4 ст. ложки оливкового масла.

Нарезать ломтиками помидоры и «моццареллу». Разложить на блюде. Осторожно перемешать и посолить, сбрызнуть оливковым маслом. Поставить пропитаться в холодильник примерно на 1 ч.

Именно в Италии появились и новые виды салатов, не содержащих ни одного растительного компонента – таков салат *frutti del mare* («фрукты моря»), состоящий из кусочков омаров, осьминогов, креветок, анчоусов, перемешанных с измельченными макаронами или спагетти с острыми и пряными приправами. Итальянцы и такие салаты обычно не заправляют густыми и вязкими соусами типа майонеза.

ФРУТТИ-ДЕЛЬ-МАРЕ

Кусочки отваренных омаров, осьминогов, креветок и анчоусов перемешивают с измельченными макаронами или спагетти, приправляют острыми пряными приправами и едят, запивая красным вином.

Салат с грецкими орехами

Сельдерей, цикорный салат (эндивий), очищенные грецкие орехи, разрезанные на 4 части крутые яйца, филе анчоусов, консервированный тунец с заправкой из оливкового масла, лимонного сока, уксуса и свежемолотого перца.

Рисовый салат

Отваренный до готовности в подсоленной воде рис смешивают со стручковым перцем, мелко нарубленным филе анчоусов, консервированным тунцом, каперсами и зеленым горошком, заправляют оливковым маслом и перед подачей украшают маслинами.

Еще одним популярнейшим в Италии является салат из отварной фасоли и консервированного тунца с колечками лука, мелко нарубленным базиликом и чесноком. Такой салат сбрызгивают оливковым маслом, перемешивают и дают некоторое время пропитаться. А вот любопытный рецепт еще одного итальянского салата – из арбуза и ветчины (!).

САЛАТ ИЗ АРБУЗА И ВЕТЧИНЫ

1 большой ломоть арбуза, 150 г свежего латука, 200 г ветчины (одним куском), 1 яблоко (зеленое, но спелое), 1 ст. ложка томатного пюре, 2 средних зрелых помидора, 1 ст. ложка мелко нарубленного шнитт-лука.

Вымойте салат и нарежьте тонкими полосками. Нарежьте соломкой ветчину. Вымойте яблоко и разрежьте его вместе с кожурой на небольшие дольки, удалив сердцевину. Спрысните яблоко соком половинки лимона, чтобы не потемнело. Теперь срежьте арбузную корку, удалите семена. Нарежьте арбуз на небольшие кубики. Вымойте мяту, обсушите. Затем выложите арбуз, салат, ветчину, яблоко в большую миску. В отдельную чашку влейте сок одного лимона, оливковое масло, посолите, поперчите. Хорошенько перемешайте. Полейте соусом салат и украсьте листочками мяты.

Летний салат

Листья одуванчика, водяной кресс, бельгийский эндивий, мангольд (листовая свекла), листовая капуста, 1 чашка сметаны, сок 1,5 лимона, 8 свежих листочков мяты, 5 ст. ложек оливкового масла, перец и соль по вкусу.

Вымойте зелень в холодной воде и обсушите на чистой ткани или полотенце. Порвите зелень руками на маленькие кусочки и выложите их в салатницу. Смешайте сметану с томатным пюре и хорошенько взбейте до однородной консистенции. Полученной заправкой полейте зелень, аккуратно перемешайте салат, украсьте крупно нарезанными ломтиками помидоров и посыпьте шнитт-луком.

Кстати, во многих европейских странах существует традиция подавать легкий-прелегкий зеленый салат не в начале трапезы, как у нас, а после основного горячего блюда перед десертом (совсем не так, как у нас), чтобы подготовиться к сладкому. Для описания классического варианта такого салата обратимся к отрывку из интересного в гастрономическом аспекте романа Рекса Стаута «Слишком много поваров», который переносит нас на «слет» мэтров мирового кулинарного искусства.

Во время дегустации изысканнейших блюд свой вариант освежающего салата приготовил итальянец Доменико Росси. Однако произошло нечто невероятное – другой мэтр, француз Пьер Мондор, брезгливо отодвинул салат Росси в сторону.

Росси обратил внимание, что Пьер Мондор не ест, и поинтересовался, не обнаружил ли тот червяков в латуке. Мондор дружелюбно, но твердо ответил ему, что специи, которыми заправлен салат, в особенности уксус, никак не сочетаются с вином, а он желал бы допить свое бургундское.

– Нет там никакого уксуса, – мрачно сказал Росси. – Я не варвар.

– Я еще не пробовал. Я лишь понюхал салат и отложил его.

– Я говорю вам, что там нет уксуса!

В салате все смешано так, как оно сотворено Богом! Латук, молодые побеги горчицы и кресс-салата, луковый сок с солью и несколько корочек хлеба, натертых чесноком!

В Италии мы едим такой салат, запивая его кьянти, и благодарим за это Господа!

– Во Франции мы этого не делаем.

А Франция, мой дорогой Росси, задает тон в таких вещах...

– Ха! – Росси вскочил на ноги. – задает тон, потому что мы научили вас. В шестнадцатом веке вы попробовали нашу кухню и скопировали ее. Вы знаете, что каждое маломальски съедобное французское блюдо происходит из Италии?

Последний компонент салата является классическим в итальянской кухне. Жареные тонкие ломтики хлеба, предварительно натертые чесноком и сбрызнутые оливковым маслом, называются «кростини» (*crostini*); их подают с креветками, анчоусами, помидорами, сыром, паштетом или фасолевым пюре. Хотите приготовить «салат Росси»? Приступаем:

«САЛАТ РОССИ»

Побеги горчицы и водяного кресса, салат эскарпюль, щавель (или шпинат), латук, молодые листья настурции, 1 чашка нарезанных кубиками кростини, 1 чашка оливкового масла, сок 3 лимонов, 1 ч. ложка соли, 1,5 ч. ложки свежемолотого черного перца, 1 ч. ложка лукового сока, 2 яйца, сваренных вкрутую. Тщательно промойте зелень, обсушите ее на чистом полотенце, нарвите руками на маленькие кусочки, поместите в большую салатницу и поставьте в холодильник на время, пока вы готовите кростини и заправку. Для приготовления кростини нарежьте черствый хлеб на маленькие кубики и обжарьте их до золотистого цвета в оливковом масле, добавив мелко нарезанный чеснок. Смешайте оливковое масло, лимонный сок, соль, перец и луковый сок. Полейте этой смесью зелень и слегка перемешайте. Очень мелко покрошите яйца и посыпьте ими и кростини зелень. Перемешайте салат легкими движениями салатной ложки и вилки и подавайте.

Салат по-лигурийски

Кочанный салат, груши и крупно нарубленные грецкие орехи с заправкой из оливкового масла, лимонного сока и соли

Салат из лука

Молодой лук и филе анчоусов заправляют хорошо перемешанной смесью оливкового масла, соли, перца и винного уксуса. Иногда для такого салата берут крупный красный нежгучий лук с мягким, чуть сладковатым вкусом.

Бразильский салат из омаров

2 крупных спелых плода авокадо, 1,5 ст. ложки нарезанного шнитт-лука, 1 ст. ложка очень мелко нарезанного репчатого лука, 1 ст. ложка очень мелко нарезанной свежей петрушки, 1/2 ч. ложки сухой горчицы, 6 ст. ложек сухого белого вина, 3 чашки отварного мяса омара, 1,5 ч. ложки томатной пасты, 2 кочана молодого латука, 3/4 чашки домашнего майонеза, 3 стручка перца, паприка.

Очистите авокадо, разрежьте вдоль пополам и нарежьте очень тонкими ломтиками. Положите в миску или кастрюлю из нержавеющей стали, добавьте шнитт-лук, репчатый лук, петрушку, сухую горчицу и вино. Поставьте в холодильник на 30 мин или 1 ч. Промойте и просушите листья салата-латука. Смешайте томатную пасту с 4 ст. ложками майонеза. Разложите листья салата на четыре салатных блюда, положите в центр 1 ст. ложку розового майонеза, сверху на листья – ломтики авокадо. Смешайте оставшийся майонез с мясом омаров и выложите на авокадо. Нарежьте тонко стручки перца, выложите сверху на мясо омара и присыпьте паприкой.

Итальянцы утверждают, что салат должны готовить четыре повара: скупой заправляет салат уксусом, философ добавляет в него соль, щедрый поливает его маслом, а художник перемешивает. Вот так-то!

А вот испанцы чаще всего кладут в свои многочисленные салаты (**ensaladas**) помидоры вместе с латуком, луком и оливками. Поехали в Испанию... Вообще в этой стране не очень-то «колдуют» над салатом. Видимо, обилие овощей порождает столь непочтительное к ним отношение – латук хоть и моют (большое спасибо!), но воду не стряхивают, уж это точно. Готовый салат, как правило, подают без заправки, и вы сами по собственному вкусу поливаете его оливковым маслом и винным уксусом. Кстати, одна из народных испанских пословиц гласит: «Салат для кутилы должен быть с маслом, для скряги – с уксусом, для политика – с солью, а их смесь – для сумасшедшего». Выбирайте сами.

ИСПАНСКИЙ САЛАТ

12 маленьких свеколок, 2 апельсина, 1/4 луковицы, разрезанной пополам и тонко нарезанной полуколечками, 10 крупно нарезанных листочков свежей мяты, соль и перец по вкусу, оливковое масло первой выжимки (на бутылке должно быть написано «Extra-virgin olive oil»).

Вы наверняка думаете, что мы сейчас нарубим все в миску, польем маслом, воткнем ложку и начнем уписывать за обе щеки? Не тут-то было! Мы же «испанцы» – куда торопиться. Сначала аккуратненько уложим неочищенные свеколки в устланный фольгой противень, закроем их сверху другим листом фольги и плотно зашьем края. Включаем духовку, и пока она разогревается до 200 °С (там наверху должен быть градусник – следите), не спеша делаем пару глотков вина. Духовка нагрелась? Отлично! Ставим туда противень, и у нас есть целых 20 мин, чтобы заняться остальными овощами. Не торопясь, почистим апельсины, раз-

делим их на дольки, удалим пленки, семена и выложим в салатницу вместе с нарезанным луком и мятой. Красота! Еще глоток вина... Когда свекла станет мягкой (это можно проверить, осторожно протыкая ее ножом), вынимаем ее из духовки, остужаем под струей холодной воды, снимаем кожуру и разрезаем – сначала пополам, а затем нарезаем тоненькими красивыми ломтиками. Добавляем их в салатницу (стало еще красивее!), приправляем салат солью и перцем, заправляем ароматным оливковым маслом (на свой вкус) и перемешиваем легкими движениями – снизу вверх, снизу вверх, снизу вверх... Салат можно есть сразу (если не терпится), а лучше дать постоять в холодильнике пару часов, чтобы хорошенько настоялся. Приятного аппетита!

Винегрет с мясом

200 г яйца, 200 г салата, 100 г свеклы, 300 г моркови, 100 г фруктов маринованных, 350 г майонеза.

Баранину, ветчину, языки и др. нарезать тонкими маленькими ломтиками; так же нарезать вареный картофель, соленые или свежие огурцы или корншоны, добавить нарезанный салат и заправить соусом «майонез», солью и перцем. В остальном винегрет приготовить обычным способом. При украшении добавить вареное яйцо, нарезанное дольками.

Традиционным блюдом Гранады является «ремохон» (**remojon granadino**) – довольно необычный салат из вяленой трески с апельсинами и оливками (только представьте себе подобное вкусовое сочетание!). Это блюдо возникло в плодородной, покрытой апельсиновыми и оливковыми рощами долине Лекрин (по-арабски – «долина счастья»), расположенной в 30 км от Гранады. До начала XVII века здесь жили мориски – насильственно обращенные в христианство мусульмане, оставшиеся в Испании после падения в 1492 году эмирата Гранады. В 1610 году морисков из Испании изгнали, а «ремохон» жив до сих пор – самый арабский из всех испанских рыбных салатов, сочетающий в себе соленое, сладкое и горькое...

«РЕМОХОН»

100 г вяленой соленой трески, 6 апельсинов (очищенных от кожуры и нарезанных ломтиками), 1 красная луковица (нарезанная колечками), 1 толченый зубчик чеснока, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка винного уксуса, несколько кусочков высушенного красного стручкового перца (по желанию), 50 г маслин или оливок.

Сначала обжариваем на открытом огне или на гриле заранее вымоченную треску (прямо целиком), чтобы она слегка подрумянилась и стала помягче. Выкладываем треску на бумажное полотенце, а тем временем принимаемся за приготовление заправки – растираем чеснок с маслом, уксусом и красным перцем. Все составляющие готовы, осталось правильно их соединить. На блюдо красиво укладываем ломтики апельсинов и колечки лука. Снимаем с трески кожу, удаляем кости, мелко режем и также выкладываем на блюдо. Поливаем сверху чесночной заправкой и украшаем оливками. Имейте в виду, что салат придется приготовить примерно за 2 ч до подачи, чтобы он как следует пропитался.

Винегрет овощной

100 г огурцов, 100 г квашенной капусты, 100 г лука зеленого, 100 г салата, 30 г 3%-ного уксуса, 20 г масла растительного или 50 г заправки салатной или майонеза, горчица, перец, нарезанный ломтиками.

Зеленый или репчатый лук нашинковать. Квашенную капусту перебрать и отжать, а если она слишком кислая, то и промыть. Заправить овощи растительным маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей и перемешать. Винегрет можно заправить соусом «майонез». Летом в винегрет

можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашенную капусту заменить маринованной. Подать винегрет в салатнике или на тарелке, украсить листьями зеленого салата, кольцами репчатого лука или зеленым луком.

Можете попытаться приготовить и фирменный андалусский рисовый салат.

АНДАЛУССКИЙ РИСОВЫЙ САЛАТ

1 стакан отварного риса, 1 ч. ложка соли, 8 ст. ложек оливкового масла, 3 ст. ложки винного уксуса, 1 большой толченый зубчик чеснока, 1 мелко нарезанная маленькая луковица, соль, перец, 350-граммовая банка консервированного перца, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, маслины и оливки.

Моем и откидываем на дуршлаг консервированный стручковый перец. Отбираем 6 стручков и нарезаем их узкими полосками (для украшения), а остальные мелко рубим. В слегка остуженный рис добавляем масло, уксус, мелко нарезанные перец и петрушку. Слегка перемешиваем, выкладываем в салатницу, закрываем крышкой и ставим в холодильник, чтобы как следует охладился. Главное мы сделали. Осталось вынуть салат, украсить его полосками перца, оливками и маслинами. Фантазию проявите сами.

Из омаров (если вы не знаете, куда их девать) можно соорудить и знаменитый салат из Эссекса – графства на юго-востоке Великобритании, у Северного моря, где еще в VI веке саксы основали одноименное королевство.

САЛАТ ИЗ ЭССЕКСА

Нарезанную мякоть отваренного омара заправьте смесью майонеза и горчицы, добавьте ломтики бланшированного корня сельдерея, немного измельченных каперсов, анчоусов и зеленого лука. Подавайте на листьях салата, украсив оливками и четвертинками сваренных вкрутую яиц.

Винегрет горячий

100 г брюквы, 100 г корня сельдерея, 150 г зеленого горошка, 200 г соленых огурцов, 200 г соленых грибов.

Для соуса: 250 г овощного отвара, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 100 г молока, зелень петрушки, укроп.

Брюкву и сельдерей мелко нарезать, отварить вместе с зеленым горошком в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. К отварным овощам добавить мелко нарезанные соленые огурцы и хорошо промытые соленые рубленые грибы. Довести винегрет до готовности в духовом шкафу. Приготовить соус с укропом и петрушкой и залить им горячий винегрет. Для соуса вскипятить овощной отвар, влить в него тонкой струйкой, помешивая, такой же холодный отвар, размешанный с мукой, и проварить. Когда жидкость загустеет, добавить сливочное масло, молоко, мелко рубленную зелень петрушки и укропа и довести до кипения.

Открываем бессмертное повествование Мигеля Сервантеса о Рыцаре печального образа и читаем:

В некоем селе Ламанчском, которого название у меня нет охоты припоминать, не так давно жил-был один из тех идадьго, чье имущество заключается в фамильном копье, древнем щите, тощей кляче и борзой собаке.

Оля чаще с говядиной, нежели с бараниной, винегрет, почти всегда заменявший ему ужин, ячница с салом по субботам, чечевица по пятницам, голубь, в виде добавочного блюда, по воскресеньям, все это поглощало три четверти его доходов...

Мигель де Сервантес Сааведра «Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский»

Одно из блюд, которое бедный идальго обычно ел на ужин, довольно необычно для Испании – «винегрет». Оставим это предположение на усмотрение переводчика, желавшего как можно ярче передать вопиющую бедность своего героя (хотя когда-то винегрет был совсем не простым блюдом, о чем немного дальше)... Дон Кихот вряд ли ужинал винегретом, то есть «приправленным уксусом русским блюдом из рубленой свеклы, картофеля, соленых огурцов и т. п.», тем более что Сервантес в испанском оригинале романа использует слово *salpicon* (сальпикон). Так называется своеобразный салат из нарезанных кубиками и приправленных оливковым маслом вареных овощей и мяса, причем в старину его часто готовили из остатков вчерашнего обеда. Сегодня термин «сальпикон» используется не только в испанской, но и в международной кухне, только называют им теперь довольно дорогие экзотические салаты, начинки, гарниры или украшения основного блюда. Для приготовления несладких сальпиконов обычно берут рыбу, морепродукты, мясо, птицу, грибы, овощи и смешивают их с каким-нибудь соусом; сладкие сальпиконы готовят из различных фруктов и смешивают со сливками. Сальпиконом наполняют формочки из теста или укладывают его на канапе и подают как закуску. Современный фирменный ламанчский *salpicon* – это фарш из телятины с луком, помидорами, чесноком, петрушкой и перцем. Хотя в Мадриде предпочитают сальпикон из морепродуктов.

Винегрет овощной с морской капустой

100 г свеклы, 100 г картофеля, 50 г огурцов соленых, 50 г лука репчатого или зеленого, 50 г масла растительного, 10 г 30 %-ного уксуса, 10 г сахара, перец черный молотый, соль.

Для маринада: в горячую воду положить сахар, соль, гвоздику, лавровый лист и варить 10–15 мин; раствор слить, охладить и добавить в него уксус. В овощной винегрет добавить маринованную морскую капусту, заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром, черным молотым перцем и хорошо перемешать. При подаче посыпать винегрет мелко нашинкованным зеленым луком.

САЛЬПИКОН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

1/2 кг мидий, 250 г очищенных от панциря креветок, 1/2 кг нарезанных томатов, 1/2 нарезанной луковицы, 1 нарезанный зеленый перец, 1/2 огурца, очищенного от кожуры и нарезанного (не обязательно), 2 крутых яйца, 1 давленный зубчик чеснока, 6 ст. ложек оливкового масла (extra virgin), 5 ст. ложек винного уксуса, 3 ст. ложки нарезанной петрушки, 1 ч. ложка соли, листья салата для украшения.

Очищаем креветки и мидии, отвариваем их в подсоленной воде (не более 30 с) и откидываем на дуршлаг. В салатнице смешиваем помидоры, лук, зеленый перец, огурец и яичные белки. Теперь делаем заправку: протираем желтки с чесноком, постепенно добавляя оливковое масло, уксус, петрушку и соль. Ищем дуршлаг (там у нас «откинутые» морепродукты). Находим, достаем и кладем в салат. В заключение поливаем всю эту красоту заправкой, слегка перемешиваем (снизу вверх) и закрываем крышкой – пусть хорошенько пропитается. Когда сил терпеть уже не останется, выкладываем готовый сальпикон на блюдо, устланное латуком, и... едим, не торопясь и периодически прикладываясь к запотевшему бокалу белого сухого вина.

Винегрет по-французски

100 г репчатого лука, 50 г зеленого консервированного горошка, 30 г изюма, 100 г соленых огурцов, 1 лимон, 50 г растительного масла, 50 г красного сухого вина, 25 мл 3%-ного уксуса, соль, перец черный горошком, 15 г горчицы.

Отварить в воде с несколькими каплями уксуса нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть на дуршлаг затем смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанным соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и зерен лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его до кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 мин. Каждую порцию украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

А вот теперь можно поговорить и о винегрете – популярнейшей у нас разновидности салата, который во многих международных ресторанах даже называют «русский салат». Однако происхождением этого слова мы обязаны все-таки французам. Говорят, что один из французских поваров, работавших при русском дворе, увидев, что неизвестный ему свекольный салат заправляют уксусом, воскликнул: «*Vinaigrette!*», – имея в виду знакомую ему заправку... Иностранное слово было подхвачено русскими поварами, а в царском меню появилось новое красивое французское название «винегрет»... Когда точно это произошло, история умалчивает, однако в изданной в Москве в 1792 году книге «Новый совершенный российский повар и кондитор, или подробный поваренный словарь» уже встречается «венигрет из сельдей и анчоусов». А популярный в свое время «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» В. Левшина (М., 1795–1797) дает уже вполне понятное описание.

ВИНЕГРЕТ

Так называется холодное кушанье, делаемое из остатков жареного всякого мяса. Взять остатков телятины, разных домашних и диких птиц жареных, обрезать ломтиками, укласть на блюде; гарнировать рублеными каперсами, оливками, обрезанными с косточек, огурцами и лимонами солеными, петрушкою травною, свеклою вареною и яблоками свежими. Все это облить соусом салатным, делаемым из уксусу, с прованским маслом и малою долею горчицы.

Теперь винегрет считается простым повседневным блюдом, и его главным составляющим является свекла, а в те времена при дворе его готовили с мясом пернатой дичи, каперсами, маслинами, маринованными грибами и т. п. Недаром Пушкин включил в аристократическое меню Онегина «... и волован, и винегрет». А вот что писали по поводу «винегрета из остатков» русские поваренные книги XVIII века.

Салатная заправка с анчоусами

Для приготовления $\frac{1}{2}$ чаши заправки: 3 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки оливкового масла, $\frac{1}{4}$ ч. ложки мелко нарезанного шнитт-лука, $\frac{1}{4}$ ч. ложки мелко нарезанного эстрагона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки мелко нарезанных анчоусов, $\frac{1}{2}$ ч. ложки мелко нарезанных маринованных огурчиков, соль и свежемолотый черный перец, 2 ст. ложки лимонного сока.

Разотрите яичные желтки с 2 ст. ложками оливкового масла в однородную массу. Продолжая растирать, постепенно добавляйте в

полученную массу и остальное масло. Добавьте шнитт-лук, эстрагон, анчоусы и огурчики. Очень мелко порубите яичные белки и также добавьте в заправку. Тщательно перемешайте, влейте лимонный сок и немедленно используйте заправку с различной зеленью, которую нужно вымыть, обсушить и порвать на куски непосредственно перед самой подачей.

ВИНЕГРЕТ ИЗ ОСТАТКОВ

Из остатков всякого жаркого можно приготовить винегрет, прибавив свежих или соленых огурцов, вареного картофеля, круто сваренных яиц, отварных грибов или груздей. При этом облить винегрет следующим соусом: взять ложку прованского масла, две ложки уксуса, один круто сваренный желток, чайную ложку горчицы, стереть все вместе хорошенько. Другая обливка для винегрета готовится следующим манером: берут молоки от двух селедочек, вымочив их предварительно в квасу и прополоскав в воде, протирают сквозь сито, прибавляют прованского масла, уксусу и горчицы, стирают все вместе...

Приведем и современный рецепт.

ВИНЕГРЕТ-2

На пол-литровую банку: 125 г свеклы, 60 г моркови, 100 г капусты квашеной, 60 г картофеля, 25 г лука, 5 г соли и 20 г уксуса.

Свеклу и морковь тщательно очищают и варят: свеклу 30–40 мин, морковь – 20–25 мин. После этого овощи охлаждают холодной водой, чистят, ополаскивают и режут на кусочки. Картофель также чистят и режут на кусочки, промывают водой для удаления с поверхности крахмала, после чего бланшируют в кипящей воде 5–6 мин и охлаждают в холодной воде. Квашеную капусту берут без рассола, крупные куски режут дополнительно. Лук очищают и тоже режут на кусочки. Подготовленные овощи складывают в таз, перемешивают, наполняют ими банки, добавляют в пол-литровые банки 20 г 10 %-ного уксуса и заливают кипящим рассолом (на 1 л воды 25 г соли). Затем банки накрывают крышками и прогревают, выдерживая при слабом кипении воды: пол-литровые – 18–20 мин, литровые – 25–30 мин. Для приготовления винегрета банку вскрывают, при желании сливают рассол, выкладывают овощи на блюдо и добавляют 1–2 ст. ложки подсолнечного масла или такое же количество майонеза или сметаны.

Горчичная заправка-винегрет

Для 1 стакана заправки: $\frac{3}{4}$ стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла, $\frac{1}{4}$ стакана 3 %-ного уксуса, $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{4}$ ч. ложки свежемолотого черного перца, 2 ст. ложки готовой горчицы.

Готовую горчицу, соль и уксус растереть в посуде деревянной ложкой до образования однородной смеси. Затем добавить перец и, непрерывно размешивая, тонкой струйкой влить масло и взбить (взбивать заправку можно в бутылке).

Есть своя разновидность винегрета и в шведской кухне, а называется такое блюдо «питти-панна». В его составе участвуют три главных компонента: мясо (обычно используют остатки от приготовленного ранее), нарезанный на кубики картофель (отварной или сырой) и лук. Каждый отдельно обжаривают в небольшом количестве оливкового масла до золотистого цвета, затем смешивают вместе и подают такой горячий «салат» с маринованной свеклой. Чем лучше мясо, тем, соответственно, вкуснее получается питтипанна.

Слово «винегрет» (*vinaigrette*) есть и во французской кухне. Правда, там так называют вовсе не салат, а один из самых распространенных и простых соусов, используемый для заправки большинства овощных салатов и состоящий из винного уксуса, растительного масла, соли, перца, чеснока, укропа и петрушки. Во французской кухне этот соус-заправка является одним из пяти базовых, как простейшая комбинация растительного масла и уксуса (правда, иногда в нем уксус заменяют вином или лимонным соком). Думаем, она может вам пригодиться.

ЗАПРАВКА-ВИНЕГРЕТ

Для 1 стакана заправки: $\frac{3}{4}$ стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла, $\frac{1}{4}$ стакана 3 %-ного винного уксуса, 1 измельченный зубчик чеснока, $\frac{1}{4}$ ч. ложки свежее-размолотого черного перца, $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли.

Винный уксус, оливковое (кукурузное или другое растительное рафинированное) масло, чеснок, перец и соль тщательно перемешать до получения однородной массы и сразу заливать ею подаваемое к столу блюдо. Рекомендуется заправку смешивать взбалтыванием в посуде с герметически закрывающейся крышкой или в смесителе. Такой рецепт «соуса-винегрет» предлагает знаменитая «Книга о вкусной и здоровой пище» (Пищепромиздат, М., 1954).

Заправка-винегрет с сыром «рокфор»

Для 1 стакана заправки: $\frac{1}{4}$ стакана 3 %-ного уксуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, 150 г сыра «рокфор».

Сыр «рокфор» размять вилкой в блюде и растереть с уксусом до тех пор, пока не получится однородная по консистенции масса. Добавить мелко нарубленную зелень петрушки и укроп. Подавать к овощным блюдам, мясу и макаронам.

СОУС-ВИНЕГРЕТ

1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ ст. ложки каперсов, $\frac{1}{2}$ огурца (свежего), $\frac{1}{2}$ головки лука, $\frac{1}{2}$ ст. ложки зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки зелени эстрагона (листки), $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара.

Желтки сваренных вкрутую яиц протрите через сито, а затем разотрите в фарфоровой или фаянсовой чашке с солью, перцем и маслом в густую массу. Разведите смесь уксусом и прибавьте мелко нарубленные яичные белки, лук, каперсы, а также зелень петрушки, эстрагон и огурцы, нарезанные очень мелкими кубиками. Все перемешайте. Подавайте соус к холодной рыбе, свинине, горячим отварным свиным и телячьим ножкам.

Еще несколько слов о заправках. Каждый народ имеет свои предпочтения – например, во многих частях Австрии салаты приправляют уксусом, растительным маслом и толченым чесноком. Типичная итальянская заправка состоит из большого количества растительного (чаще оливкового) масла, капельки уксуса, щепотки соли и перца, а также набора ароматных трав, которыми столь богата эта страна. А в китайском ресторане вам могут предложить салат из нарезанных кружочками помидоров, щедро сдобренный сахарным песком (кстати, такой салат входил когда-то в меню московского ресторана «Пекин»)… И все же несомненно, что наиболее распространены салатные заправки на базе растительного масла. Однако наши потребители, привыкшие к подсолнечному или кукурузному маслу (к тому же значительно более дешевому), не слишком хорошо знакомы с оливковым, хотя предки наши

в нем кое-что понимали. Елена Молоховец в своей знаменитой книге «Подарок молодым хозяйкам» (СПб., 1897 г., 20-е изд. – е) пишет:

Прованское масло должно быть безупречно прозрачно, без запаха и малейшей горечи. Лучшее масло – это huile vierge, которое и в теплой комнате имеет, в бутылке, вид застывшего меда. Такое масло лучше покупать у Штиль и Шмидта...

Теперь и у нас с оливковым маслом все в порядке (спасибо неугомонным «детям» лейтенанта Шмидта и его друга Штиля). Поэтому простейшую оливковую заправку для салатов, пиццы и т. п. вы можете легко приготовить сами: добавьте в нерафинированное масло всякие ароматические травы (имейте в виду, что они должны быть хорошо высушены, иначе может появиться плесень) и выдержите около месяца в герметически закрытой бутылке (лучше ее периодически встряхивать). Если хватило терпения, профильтруйте настоящее масло через льняную ткань, перелейте в другую бутылку и закройте пробкой.

Оливковая заправка

Попробуйте, например, добавить в нерафинированное оливковое масло чеснок, нарезанную зелень петрушки, лимонную цедру, перец чили, душистый перец и другие пряности – вы легко получите заправку, которой можно улучшить практически любой салат. Или же воткните в лимон несколько гвоздичных почек, залейте его оливковым маслом и выдержите два месяца в закрытой посуде – аромат бесподобный. И имейте в виду, нерафинированное оливковое масло на свету и в тепле очень быстро прогоркнет, поэтому его лучше держать закрытым в прохладном темном месте. При хранении в холодильнике в нем образуются белые хлопья – это не страшно, и даже доказывает, что масло действительно оливковое.

А вот несколько простейших рецептов:

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО С ЛИМОНОМ

Хорошенько вымойте два сочных тонкокожих лимона. Разрежьте на дольки, выложите на тарелку и посолите. Через 20 мин переложите их вместе с образовавшимся соком в банку и залейте оливковым маслом. Можно воткнуть в целый лимон несколько гвоздичных почек, залить оливковым маслом и выдержать пару месяцев в закрытой посуде – аромат будет бесподобным! Такая заправка очень хороша к вареной рыбе.

Оливковое масло со специями

В бутылку с оливковым маслом опустите небольшую лимонную корку, 2 лавровых листа, горсточку черного перца горошком и несколько гвоздичинок. Добавьте немного корицы. Такая заправка очень хорошо подчеркнет вкус жаренного на решетке мяса.

Оливковое масло с чесноком

Очистите 3 дольки чеснока, разомните и положите в бутылку с оливковым маслом. Добавьте туда же 3 листочка базилика и 1 веточку майорана. Такое масло итальянцы используют с соусами (без томата) для макаронных изделий, а также поливают рис.

Оливковое масло с мятой

Вымойте 4 веточки мяты и немного тонкого зеленого лука, положите в бутылку с оливковым маслом, добавьте туда же по 2 размельченные горошины черного и зеленого перца. Такое масло придаст приятную ноту любому салату из свежих овощей.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО С ТРАВАМИ

Измельчите 6 листочков шалфея, одну веточку розмарина, 1 лавровый лист, 1 веточку тимьяна и несколько листочков майорана. Залейте все оливковым маслом, добавьте несколько ягод можжевельника, щепотку черного перца и крупной поваренной соли. Такая заправка идеально подойдет к бифштексу и любому жаренному на углях мясу.

Можно приготовить и «пинцимонио» – итальянскую заправку из оливкового масла, соли и перца. Она изумительно раскрывает вкус свежих помидоров, базилика, шпината, брокколи, баклажанов и даже ботвы репы (ее часто подают к блюду нарезанных полосками сырых овощей), а также прекрасно подходит к бобам, бифштексу или рыбе. В любом случае стоит запомнить несколько правил. Легким овощным или рыбным блюдам требуется светлое ароматное масло, блюдам с сильным запахом нужны более «сильные» сорта масла. И уж совсем не стоит готовить на ароматном нерафинированном масле первой выжимки – им лучше заправлять салаты или использовать в маринадах – оно прекрасно растворяет в себе ароматы специй и, обволакивая тонкой пленкой продукт, эффективно наделяет его этими ароматами. Попробуйте – не пожалеете! И вкусно, и полезно.

И в заключение мы хотим поделиться рецептом нашего любимого «сердечного» салата, который вы можете смело приготовить, например, на День Святого Валентина или на любой другой, приятный вашему сердцу день. Даем сразу два варианта – выбирайте сами:

САЛАТ ИЗ СЕРДЦА (1-й вариант)

Говяжье сердце весом около 1 кг зачистить от излишков жира, отварить до готовности и остудить в бульоне. Приготовить соус: смешать 4 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложку кунжутного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки глутамата натрия, 1–2 ч. ложки сахара, пучок шинкованной кинзы, 2 ч. ложки обжаренного на сухой сковороде кунжута. Сердце нарезать тонкими ломтиками, добавить крупно нарезанный зеленый лук и ломтики мякоти сладкого перца, перемешать, выложить горкой, сверху положить измельченный чеснок (4 зубчика), немного дробленого кориандра и жгучего перца. Раскалить несколько ложек растительного масла и вылить на специи, все перемешать, далее – заправить соусом, опять перемешать и выдержать около часа. Примечание: кунжутное масло очень важный ингредиент, но если его нет, рекомендую кунжут обжарить с растительным маслом (в этом случае лучше взять 2 ст. ложки масла) и все это добавить в соус.

Салат из сердца (2-й вариант)

Говяжье сердце зачистить от излишков жира, отварить до готовности и остудить в бульоне. Лук нарезать полукольцами, морковь и редьку – соломкой. Все обжарить на растительном масле, желательно по отдельности. Сердце нарезать соломкой. Пару яиц взбить, добавить дробленый черный перец и поджарить несколько тонких омлетов небольшого диаметра; пока горячие – скрутить в трубочку и остудить. Затем нарезать их поперек кружками шириной миллиметров 7. Все смешать, добавить немного глутамата натрия и соевого соуса (как вариант – только майонез). Такой салат можно делать и без омлета, но тогда смешайте все с отваренной стеклянной лапшой. Для того чтобы ингредиенты хорошо смешались со стеклянной лапшой, нужно добавить немного кипяченой воды.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Салаты следует готовить из охлажденных продуктов.

Овощи, сваренные в «мундире», охлаждают неочищенными.

Нельзя смешивать теплые продукты с холодными, так как это ухудшает вкус блюда и вызывает быструю его порчу.

Заправляют и оформляют салаты не ранее чем за 30 мин до подачи.

Овощной салат солить лучше перед самой подачей.

Для сохранения в свежих овощах и фруктах витамина С, натурального цвета, запаха и сочности нарезать и оформлять салаты лучше перед самой подачей.

Салаты с ананасами, к сожалению, надо съесть сразу – они быстро портятся. Салат-латук и базилик лучше рвать руками, а не резать ножом.

Блюда из сельди

*Начали по первоначалу «под селедочку». Для рифмы, как говаривал И.Ф. Горбунов: водка – селедка...
В. Гиляровский «Москва и москвичи»*

Все правильно – начали! И поскорее, раз уж речь зашла о такой близкой любому русскому человеку закуске. Селедочка, пожалуй, самый «демократичный» продукт после консервов «Килька в томате». Луковица, краюха черного хлеба и напластанная ржавым ножом тушка селетки на газете – чем не «банкет» для сурового мужского застолья где-нибудь в гараже? Точно так же селедочка украсит ужин и в самом изысканном ресторане – читайте классику...

*На столе уже стояла закуска. Все было сервировано чрезвычайно красиво и с большим умением. Торчком стояли твердые салфетки, на стеклянных тарелочках во льду лежало масло, скрученное в бутоны, селетки держали во рту серсо из лука или маслины, и даже обыкновенный серый хлеб выглядел весьма презентабельно.
И. Ильф и Е. Петров «Золотой теленок»*

Родственники селетки многочисленны, но мелки – килька, тюлька, салака, сардина. Их родственные отношения достаточно запутанны даже для специалистов. А для потребителя дело осложняется тем, что у биологов и рыбопереработчиков под одними и теми же именами фигурируют разные рыбы. Так что, когда вы едите шпроты или вытаскиваете из баночки килькупряного посола, бережно укладывая ее на кусочек хлеба с маслом и вареным яичком, вы все равно лакомитесь селеткой... Даже на банках с салакой в томате теперь можно найти и второе название – «сельдь балтийская», а в описании загадочных анчоусов – фразу: «Под этим наименованием известны три вида изделий из сельдевых рыб».

Сельдь в горчичном соусе-1

6 свежих сельдей, 60 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г белого соуса, 1 ч. ложка горчицы.

Для соуса: 60 г сливочного масла, 40 г муки, 1/2 л воды, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка горчицы, сок половинки лимона.

Очистить сельдь от чешуи и внутренностей, поджарить на сковородке в сливочном или растительном масле, предварительно обмакнув рыбу в холодное соленое молоко и обваляв в муке. Приготовить белый соус. Растопить половину сливочного масла, смешать с мукой, а затем с горячей водой. Добавить соль, перец и горчицу, поставить соус на огонь и взбивать венчиком, пока не закипит, быстро снять с огня, положить оставшееся масло, влить лимонный сок и хорошенько перемешать. Жареную рыбу залить соусом и подавать.

Не будем вас мучить ихтиологическими терминами. Селедка – она и есть селедка, за что и любима во всех своих проявлениях и ипостасях. А причина ее универсальности весьма проста – эта рыбка не любит нагромождения ингредиентов. Лучок, корнишончик, кружок крутого яичка с золотистым желтком в центре, парочка вареных картошек и стопка ледяной водки – вот и все, что ей по-настоящему подходит. Как вы уже догадались, речь пока идет только о соленой селетке – именно такой она чаще всего поступает на прилавки наших

магазинов. Реже она нам встречается свежемороженой и еще реже – свежей, а поэтому и рассказ о блюдах с использованием сельди мы поведем в той же последовательности.

Сельдь в маринаде (холодная закуска)

12 мелких свежих сельдей, 1 стакан белого вина, 1/2 стакана уксуса, 2 луковицы, 1 морковь, 2 луковицы-шалот, 2 веточки петрушки, 1 веточка тимьяна, 1 ч. ложка соли, 3 горошины перца.

Приготовить маринад. Для этого вино, уксус, лук-шалот, морковь, петрушку, тимьян, лавровый лист, соль и перец кипятить 20 мин. Очищенную рыбу положить в огнеупорную посуду, в которой ее можно подать на стол (чугунная сковорода нежелательна) и залить приготовленным маринадом. Сверху накрыть промасленной пергаментной бумагой или фольгой и поставить блюдо на 20 мин в нагретую духовку. В готовое блюдо добавить немного растительного масла, охладить и подавать на стол прямо в маринаде.

Далеко ходить не будем – начнем рассказ прямо с наших северных соседей-скандинавов. Грех не воспользоваться их богатым опытом – там любят сельдь, умеют ее вкусно готовить и красиво подавать. Впрочем, на вкус и цвет. Посудите сами. Берут, например, шведы свежие тушки, закатывают их в небольшие консервные банки и оставляют для брожения. Через некоторое время, когда банки вздуются до размеров футбольного мяча, их не выбрасывают на помойку, а наоборот. Сначала вскрывают, соблюдая правила техники безопасности, принятые для саперов. Затем берут вилочкой освобожденные из банок куски селедочного филе и, стараясь держать их как можно дальше от носа, заворачивают в ломти выпеченного из картофельной муки хлеба и отправляют в рот. Вдогонку отправляется добрый глоток холодного аквавита (скандинавской водки) – при этом лучше минут на 30 задерживать дыхание. Это вам не омуль с душиком – значительно сильнее.

Сельдь маринованная

Сельдь очистить. Для этого отрезать край брюшка и голову, вдоль спинки надрезать кожу и снять ее в направлении к хвосту, вынуть внутренности, обмыть в холодной воде, нарезать наискось на небольшие кусочки и залить маринадом. Для приготовления маринада в кастрюлю налить холодной воды (на 1 кг сельди 1 л воды), добавить уксус, лук, нарезанный кольцами, лавровый лист и перец. Все это вскипятить, а затем охладить. Сельдь мариновать в прохладном месте 5–6 ч, подавать одновременно с овощной холодной закуской (винегрет, салат картофельный).

Норвежский писатель Мартин Андерсен Нексе писал, что его соотечественники нередко едят селедку двадцать один раз в неделю. Не мудрено – знатоки всего мира ценят норвежскую сельдь за особую жирность и крупные размеры. Кстати, этот вид, вылавливаемый нашими рыбаками в холодных и чистых водах Норвежского и Баренцева морей и засоленный с пряностями в деревянных бочонках на плавучих заводах (или на береговых – в Мурманске) когда-то попадал и на наши прилавки под названием «полярный залом»... Впрочем, наиболее полный спектр наших сельдей мы можем обнаружить в советской «Кулинарной Библии», изданной еще в 1953 году:

Лучшие из сельдей – жупановская, олюторская, тихоокеанская, керченская, каспийский залом (черноспинка), полярный залом, беломорская, волжская (астраханская), каспийский пузанок и др. Жупановскую и олюторскую сельдь ловят вблизи Камчатки. Малосольная жупановская

сельдь относится, несомненно, к непревзойденным по вкусу, самым изысканным рыбным изделиям; бывает, что она больше чем на треть (33,5 %) состоит из жира.

«Книга о вкусной и здоровой пище»

Ну что ж – скандинавы, так скандинавы. Давайте попробуем приготовить из селедочки первое закубочное блюдо – норвежский салат (рассказываем о салатах без цифр и пропорций – уверены, что вы сами, по своему вкусу, разумно все скомпонуете):

НОРВЕЖСКИЙ САЛАТ

Филе соленой сельди нарезаем кубиками (предварительно филе вымачивать не обязательно, но желающим не возбраняется). Репчатый лук тоже режем мелкими кубиками и обжариваем в растительном масле так, чтобы он прогрелся и немного размяк, но не допуская образования корочки. В сырые яйца (1, 2, 3 шт. – в зависимости от задуманного количества салата и, соответственно, взятой сельди) добавляем немного винного уксуса и взбиваем эту смесь. Взбитую смесь выливаем на ту же сковороду, где еще жарится лук, и содержимое сковороды, перемешивая, прогреваем. По сути, получается подкисленный уксусом омлет довольно рыхлой структуры с луком. Готовую омлетную смесь чуть-чуть заправляем (тщательно перемешивая) сахарным песком и жидкой горчицей и даем смеси остыть. После охлаждения добавляем (естественно, перемешивая) селедочные кубики. Салат готов. Просим к столу!

Сельдь рубленая

1 сельдь, 2 ст. ложки сливочного несоленого масла, 1 яблоко (крупное).

Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко нарубить, смешать с маслом и протереть сквозь сито. Затем сложить в чашку и маленькой лопаткой или ложкой хорошо выбить. Для вкуса можно прибавить мускатный орех. Подготовленную сельдь сложить на селедочный лоток, придать ей форму рыбки, приставить голову и хвост, а затем обложить ломтиками очищенных яблок и украсить веточками зелени петрушки. Очень вкусна сельдь, протертая с маслом с добавлением яблока, натертого на терке. Приготовленную таким способом сельдь можно подавать на стол в масленке или положить на ломтики хлеба, поджаренные на масле.

Есть салатик будем так: тонкий ломтик хлеба (предпочтительнее черного) намазываем сливочным маслом, сверху на масло укладываем приготовленный салат и посыпаем его мелко-рубленной зеленью петрушки. Если сливочное масло предварительно смешать с давленным чесноком, вреда не будет, а вкус значительно обогатится, но это – только для любителей чесночного аромата. Откусили? Вкусно! Тогда готовим еще один скандинавский сельдяной салатик – на этот раз «финский»:

ФИНСКИЙ САЛАТ

Филе соленой сельди, отварная говядина, отварной картофель (то и другое – холодные), маринованная свекла, немного соленых огурцов, лук репчатый, сваренное вкрутую яйцо, сливки, пюре яблочное (желательно, но не обязательно).

Готовится салат так: филе сельди (в отличие от норвежского варианта оно обязательно вымачивается!) мелко нарезаем и перемешиваем с кусочками маринованной свеклы и отварного картофеля, лука, добавив для вкуса раскрошенное яйцо. Туда же – кусочки соленых огурцов и отварного мяса, а также необязательное яблочное пюре. Все обильно посыпаем крупномолотым черным перцем и тщательно перемешиваем. В принципе, салат готов. Вы спросите: для чего сливки? Нет-нет, мы о них не забыли – их роль в нашей закуске исключи-

тельно важна. Непосредственно перед подачей сливки взбиваем и добавляем в салат перед тем, как переложить его в салатник. Получается необычно пышное и необычно воздушное блюдо. Праздник живота...

Сельдь с картофелем и маслом

1 крупная сельдь, 500 г картофеля, 50 г сливочного масла, 2 свежих огурца.

Подготовленную и уложенную на блюдо сельдь обложить свежими огурцами, нарезанными кружочками, и украсить ветками зелени петрушки. Отдельно подать свежесваренный очищенный картофель и сливочное масло.

Согласитесь, сочетание сельди, маринованной свеклы, соленых огурцов и картофеля – вроде бы привычное для нас, однако использование в нем отварного мяса, большого количества крупномолотого перца и, конечно же, пышная структура от взбитых сливок придают блюду особую пикантность и праздничность. А вот датчане делают свои салаты из сельди немного иначе. Причем мы познакомим вас с самым необычным вариантом из всей «салатно-селедочной» скандинавской серии:

ДАТСКИЙ САЛАТ

Отварные макароны, морковь, цветная капуста, ветчина, оливки, зеленый лук, сливки, горчица, соль, сахар, перец, лимонный сок и соленая селедка.

Делать салат будем в следующей последовательности. Отварные макароны (промытые и остывшие) поливаем небольшим количеством оливкового масла, перемешиваем, чтобы масло равномерно распределилось, и добавляем к ним полусваренную морковь, нарезанную кубиками, маленькие соцветия цветной капусты (тоже не до конца сваренной) и нарезанный зеленый лук (сырой, конечно). Перемешиваем и добавляем оставшиеся компоненты – тонко нарезанные ломтики ветчины, кубики селедочного филе и заправку из сахара, горчицы, оливкового масла, винного уксуса, сливок и черного перца. Последнее перемешивание – и салат готов.

Свежая сельдь, запеченная в духовке

1–1,2 кг сельди.

Для начинки: 100 г зеленого лука, 2 нарубленных крутых яйца, 3 ст. ложки томат-пюре, 50 г копченого шпика, нарезанного маленькими кубиками, 2–3 ст. ложки сметаны, 100 г тертого сыра.

Для панировки: 1–2 яйца, ¹/₄ стакана молока, соль, молотый перец, ¹/₂ стакана (50–60 г) молотых сухарей, 3–4 ст. ложки тертого сыра.

Для жаренья: растительное масло, маргарин или сливочное масло.

Сельдь очистить от костей, между двумя половинками филе положить начинку (выбрать один из трех составов, приведенных в рецепте), затем обе половинки филе сжать вместе, смочить яично-молочной смесью, обвалить в молотых сухарях, смешанных с тертым сыром, положить на промасленный противень. Рекомендуется сколоть половинки филе деревянной шпилькой. Запекать в жарочном шкафу примерно 20 мин. Во время запекания поливать жидкостью с противня. При желании получить особенно вкусное блюдо, после того как рыба подрумянится, налить на противень сливок или сметаны. Подать на стол горячей. Гарнир – горячий отварной картофель.

В Дании родилась и известнейшая закуска сельдь «матье» (*Matjes herring*) – красноватые ломтики очищенного селедочного филе в винном соусе. Она быстро распространилась по всему миру, и сегодня ее можно попробовать во многих международных ресторанах

мира. Например, в Гамбурге ее обычно подают с жареным салом и кисло-сладкой брусникой, появилась она, консервированная, и на прилавках наших супермаркетов. Для этого деликатеса раньше использовали только молодую сельдь, которая еще не метала икру и которую датчане называют *maatjessharing* (буквально: «девушка-селедка»). Давайте попробуем приготовить ее с... яблоками.

СЕЛЬДЬ «МАТЬЕ» С ЯБЛОКАМИ

4 куска филе сельди «матье» (400 г), 2 кислых яблока, 1/8 л сметаны, 100 г майонеза, 1 луковица, 2–3 маринованных огурца, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка горчицы, 1 пучок петрушки, 1 щепотка красного перца, соль по вкусу, листья салата-латука для украшения.

Смешать сметану, майонез, горчицу, лимонный сок и соль до образования однородного соуса. Очистить от шелухи лук и нарезать колечками. Нарезать тонкими кружочками маринованные огурцы. Яблоки очистить от кожи, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Вымыть и мелко нарубить петрушку. Филе сельди нарезать кусочками (несколько кусков оставить для украшения) и смешать с колечками лука, маринованными огурцами, кусочками яблок и соусом. Выложить на блюдо листья салата-латука, затем приготовленный салат, посыпать перцем, петрушкой и украсить его кусками филе и колечками лука.

Селедочное масло

200 г сливочного масла, 200 г сельди.

Селедку очистить и мякоть, снятую с костей, замочить в холодной воде на 10–12 ч, затем пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом, смешать с маслом, взбить, придать нужную форму и охладить. Сверху можно красиво оформить размягченным сливочным маслом.

Впрочем, нужно ли нам за селедкой ездить в Данию, если селедочка и у нас всегда была не только в чести, но и в наличии. В России крупную каспийскую и азовскую сельдь, которая готовится, как правило, путем холодного копчения, а не соления, называли «залом», или «бешенка», а архангельскую сельдь со слегка красноватым мясом – «заурья». «Московские ведомости» от 10 марта 1858 года писали:

Каспийская сельдь распространяется в России все больше и больше: она нашла себе дорогу даже в Петербург где уже второй год находится в продаже, несмотря на то, что дорожке среднего качества сельдей Немецкого моря. Это соперничество объясним лишь гораздо большею величиною астраханской сельди... Каспийская сельдь, или бешенка, замечательна невероятно огромными количествами, в которых она появляется.

Впрочем, и на собственных сельдях у нас никогда не зацикливались, с удовольствием пользуясь всем тем рыбным богатством, которое «выработало остальное человечество». И вот что писал об этом Владимир Одоевский в своих «Лекциях господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук, о кухонном искусстве», опубликованных еще в позапрошлом веке:

Сельди бывают английского соленья и голландского соленья; ловятся они в одном месте и потому бочонки похожи, а иногда с грехом и одинаковые. Уж кто в этом виноват – Бог знает, те ли, кто для вас выписывает, или кто другой; а дело в том, что у голландцев есть секрет в солении сельдей, которого кроме их никто не знает и только от соленья их сельди превосходнее других и дорожке. – Не худо бы вам посмотреть за этим хорошенько и иметь для желающих и английские и голландские сельди, одни от других особо; – вы знаете, что в ваших лавках денег не жалеют. Да к тому еще вот что: у нас во Владимирской губернии, в Переяславле-Залесском, есть чудесный род сельдей – и мне попадались между бочон-

ками, посоленные не хуже голландского, так что я думал, не ошибся ли лавочник, отпустив мне королевских сельдей, вместо переславльских; но такие бочонки попадались мне не один раз; кто из Владимирцев попал на голландский секрет – неизвестно, а не худо бы дело вывести на справку. Что бы вам, господа, выписать из Переславля по бочонку сельдей разного соленья, собрать знатоков, попробовать и решить чье именно соленье приближается к голландскому? – Кто первый это откроет, тот получит и сам значительную прибыль и принесет всей русской торговле немалую пользу. – Подумайте об этом, господа.

Этот отрывок, несомненно, требует некоторого комментария. Действительно, считают, что современная технология засолки сельди была изобретена голландским моряком Виллемом Бейкельцоном (в простонародье – Бейкель), который жил шестьсот лет тому назад в деревне Биерфильт в голландской Фландрии. В честь него лучшая голландская сельдь и по сей день во всех странах Западной Европы называется «беклинг». В Голландии (и большинстве скандинавских стран) прекрасно готовят нежную маринованную сельдь, добавляя к свежей рыбе сахарный песок, перец, лимонный сок, лавровый лист, морковь, репчатый лук и выдерживая ее в таком состоянии всего один-два дня. Говорят, что голландца трудно представить себе нежующим в задумчивости селедку. Вполне возможно, однако почему только голландца?

Сельдь «матье» с гарниром

4 куска филе сельди «матье», 1 стручок зеленого перца, 1 луковица, 1 красное яблоко, 2 помидора, 1 ст. ложка каперсов, 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка шнитт-лука, 3–4 ст. ложки майонеза, сахар и соль по вкусу, несколько капель лимонного сока, 1 кочан салата-латука, 2 яйца.

Стручок перца разрезать пополам, вынуть семена и обмыть. Лук очистить. Удалить из яблока сердцевину. Помидоры вымыть и удалить плодоножки. Перец, лук, яблоко и помидоры нарезать маленькими кубиками. Шнитт-лук и петрушку вымыть и мелко нарезать. Отделить листья от кочана салата, вымыть и обсушить на бумажном полотенце. Сварить яйца вкрутую и разрезать вдоль пополам. Овощи, яблоко, каперсы и зелень (1 ст. ложка зелени оставить) заправить майонезом, посолить, сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахаром. Выложить на блюдо листья салата-латука, на них – приготовленный овощной салат. Сверху уложить четыре слегка свернутых куска филе сельди «матье», на них – половинки яиц. Посыпать зеленью и подать к блюду поджаренный белый хлеб.

Трудно представить себе без селедки и поляка – спросите у шеф-повара любого варшавского ресторана, что он считает самым вкусным, и он, не задумываясь, ответит: «Sledz!». В Польше эту самую «селедзь» готовят с льняным маслом, большим количеством лука и подают под водку «Wyborowa» – будем считать исторической случайностью тот факт, что еще в XV столетии на столе поляков одновременно появились и селедка, и водка; с тех пор они неразлучны. Не все европейцы согласны с этим: например, англичане предпочитают запивать свежую или маринованную селедку холодным пивом (ведь недаром в Британии ее часто называют словами *alec*, *alevin* и даже *alewife*, которые явно имеют общий корень с элем – *ale*). В Англии свежевывловленную сельдь уже спустя час-два после вылова доставляют на рынок – ее обычно жарят в растительном масле, завернув в газетную бумагу, что устраняет селедочный запах (вот почему в самом начале книги мы советовали в гараже разделявать эту рыбку именно на газетке).

Филе сельди «Шведское лето»

8 кусков филе маринованной сельди «матье», 2 красных яблока, несколько капель лимонного сока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/8 л

йогурта, 1 корень хрена, сахар и соль по вкусу, $\frac{1}{8}$ л сливок, 4 ч. ложки брусники, листья салата-латука и дольки помидора для украшения.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Каждое яблоко разрезать на 4 кружочка и сбрызнуть лимонным соком. Яблочные кружочки слегка обжарить в горячем масле с обеих сторон, затем дать остыть. Очистить и натереть корень хрена (достаточно 2 ст. ложек). Йогурт перемешать с тертым хреном, посыпать солью и сахаром. Взбить сливки и добавить в йогурт. Яблочные кружочки выложить на блюдо, а на них – селедочные рулетики, свернутые в виде «чашечек» и скрепленные деревянными шпажками или зубочистками. «Чашечки» заполнить сливочным хреном и украсить ягодами брусники. Перед подачей все блюдо украсить салатом-латуком и дольками помидоров.

И все-таки у нас предпочитают соленую или маринованную селедочку, и какой праздничный стол может сегодня обойтись без селедки под шубой – кусочки соленой рыбки, а сверху слоями тертые крутые яйца, тертая вареная картошка, тертые яблоки, тертая свекла и уж совсем сверху обильно – майонез. В последнее время в продаже появилось и филе соленой сельди в заливках под разными соусами в упаковках всевозможных форм и объемов. Стоят они дорого, и производителей можно понять: процесс превращения обычной сельди в филе, приготовление соусов, расфасовка, упаковка, наклеивание этикеток на баночки – относительно несложны. Но разрыв в стоимости исходной сельди и готовых пресервов впечатляет. Гораздо выгоднее освоить приготовление сельди под соусами в домашних условиях. Давайте попробуем.

Условимся, что предварительная обработка сельди выполнена – голова отделена, внутренности удалены, сделан надрез вдоль спинки, кожа снята, начиная от головы, тушка разрезана вдоль позвоночника, реберные косточки удалены, две филейные половинки успешно разрезаны на кусочки и готовы к заливке всевозможными соусами. Какими? Вот о них сейчас мы и поговорим. А начнем с лучшего, на наш взгляд, – горчичного.

СЕЛЬДЬ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ-2

Содержимое купленной в магазине (стандартной) баночки готовой горчицы весом 200 г полностью перекладываем в емкость несколько большего объема – в эмалированную миску или в маленькую кастрюлю. При постоянном взбивании горчицы венчиком или вилкой потихонечку, постепенно добавляем 100 мл растительного масла. Осторожность с добавкой масла и постоянное перемешивание необходимы для получения однородной эмульсии, чтобы исключить расслоение горчицы. Затем добавляем 1 ст. ложку меда и немного белого вина, которое необходимо, чтобы получить достаточно жидкую консистенцию соуса (количество определите сами). Любители острых приправ могут добавить в смесь 1 ч. ложку цельных семян горчицы – они есть в продаже. Все тщательно перемешиваем, и соус готов.

Говядина с селедочным маслом (старинный рецепт)

Приготовить селедочную массу: вымочить 1 селедку, удалить кости, истолочь в ступке с 1 ложкой несоленого масла, натереть на терке сырое яблоко, испеченную в золе луковицу, кусок ржаного хлеба или $\frac{1}{4}$ французской белой булки, в молоке намоченной и выжатой, или 6–8 шт. сваренного картофеля, 5 зерен душистого толченого перца, шепотку мускатного ореха, 2 желтка. Все это смешать, протереть сквозь сито. Сверху обмазать сметаной, смешанной с мукой, посыпать тертым хлебом и сыром, скрепить маслом, поставить в печь ненадолго.

Кусок говядины от филейной части около 1,5 кг весом очистить от жил, посолить. Нарезать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, потом говядину обсыпать 15–20 зернами душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, облить маслом, жарить в печи, переворачивая. Когда мясо будет готово, разрезать, переложить селедочной массой и облить соусом от жаркого, в который положить предварительно маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

Второй соус – на основе майонеза.

СЕЛЬДЬ ПОД МАЙОНЕЗОМ

Промышленные майонезы (особенно современные, которые наши производители готовят по западным технологиям с добавкой всевозможных загустителей) немного густоваты, поэтому, как и выше, в качестве разбавителя можно использовать белое вино (количество – опять же по своему усмотрению). Добавляем в смесь майонеза и вина порошок карри – 1 ч. ложку (без верха) на стандартную двухсотграммовую упаковку майонеза. Естественно, все перемешиваем и заливаем нашу селедочку.

Селедочные рулетики с начинкой

1 средняя луковица, 1 ломтик ананаса (консервированного), 2 моркови, 1 яблоко, сок 1 лимона, 1 щепотка сахара, 3 помидора, 5 ст. ложек майонеза, 2 ст. ложки мякоти помидора, соль по вкусу, свежемолотый перец, 1 пучок шнитт-лука, 5 маринованных сельдей, листья салата-латука.

Вымыть и почистить морковь. Очистить яблоки от кожи, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Нарезать ананас маленькими кубиками. Помидоры ненадолго опустить в кипяток, облить холодной водой, снять кожу, разрезать пополам, удалить семена и нарезать кубиками с гранью в 1 см. Лук очистить от шелухи и нарезать колечками. Шнитт-лук вымыть и мелко нарубить. Морковь и яблоко натереть на терке мелкой соломкой. Колечки лука, кусочки ананаса, морковь и яблоки хорошо перемешать, добавить сахар и лимонный сок. Майонез смешать с мякотью помидора, кусочками помидоров, шнитт-луком, посолить и поперчить. Морковно-луковую смесь выложить на листья латука. Сверху уложить селедку, свернув рулетиком, и заполнить майонезной начинкой.

Третий соус – винный.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.