

## Ностальжи или Новогодние рецепты салатиков по-русски |

Author: Людмила Клот, [Женева](#) , 30.12.2008.



В Новый Год мечты сбываются?

С поправкой на суровую предновогоднюю реальность магазинов Migros и COOP.

|

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

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

Итак, предлагаем вашему вниманию несколько рецептов и фотографий салатиков,

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

## **Салат «Ананас»**

### **Состав**

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

### **Приготовление**

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

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

Огурцы порезать мелкими кубиками. Лук очистить и мелко порезать.

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

1-й слой: картофель

2-й слой: лук

3-й слой: половина куриного мяса

4-й слой: маринованные огурцы

5-й слой: оставшееся куриное мясо

6-й слой: сыр

7-й слой: яйца

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

\* Вместо половинок грецких орехов поверхность салата можно густо посыпать рублеными грецкими орехами.

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

## **Салат «Гранатовый браслет»**

### **Состав**

свекла - 2 шт,  
лук репчатый - 1 шт,  
картофель - 2 шт,

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

### **Приготовление**

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

Репчатый лук мелко порезать и обжарить.

На середину блюда, в котором собираемся подавать салат, поставить стаканчик.

Слои салата выкладывать вокруг стаканчика, чтобы получить форму браслета.

Некоторые слои, по желанию, можно слегка посолить и поперчить.

1-ый слой: картофель, майонез

2-ой слой: половина свеклы, майонез

3-ий слой: морковь, майонез

4-ый слой: грецкие орехи

5-ый слой: половина курицы, майонез

6-ой слой: жареный лук

7-ой слой: яйца, майонез

8-ой слой: половина курицы, майонез

9-ой слой: половина свеклы

Вынуть стаканчик и сверху салат хорошо обмазать майонезом.

### **Салат «Шапка Мономаха»**

#### **Состав**

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

#### **Приготовление**

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

Сырую морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйца отварить, очистить и натереть белки на крупной, а желтки на мелкой терке в разные тарелки.

Мясо отварить и порезать кубиками или соломкой. Сыр натереть на крупной или мелкой терке. Грецкие орехи мелко порубить или измельчить при помощи блендера. Чеснок пропустить через чесночный пресс и смешать с майонезом.

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

- 1-й слой: половина картофеля, майонез
- 2-й слой: свекла, майонез
- 3-й слой: половина моркови, майонез
- 4-й слой: половина грецких орехов
- 5-й слой: половина мяса, майонез
- 6-й слой: оставшийся картофель майонез
- 7-й слой: яичные желтки, майонез
- 8-й слой: половина сыра, майонез
- 9-й слой: оставшееся мясо, майонез
- 10-й слой: оставшаяся морковь

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

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

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

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

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

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

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

И напоследок: в русской и украинской кухне широко используется лук и чеснок. В

Швейцарии блюда с добавлением свежего чеснока едятся очень плохо, а лук добавляется в небольшом количестве. Зато, если хотите, чтобы ваша кухня понравилась местным, кладите побольше специй (конечно, не в ущерб рецепту).

**Приятного аппетита и хороших праздников!**

[русские](#)

---

**Source URL:**

*<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/nostalzhili-novogodnie-recepty-salatiev-po-russki>*