

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №1» г. Шумихи**

# ***Салаты***

***цель: научить готовить из  
повседневных продуктов вкусные  
и красивые блюда***

**учитель технологии  
первой категории  
Никипелова Л.Г.**



# ***Немного из истории самого известного салата 20в и 21в.***

- ***Любое блюдо можно сделать праздничным, если его оригинально со вкусом оформить и торжественно подать на красиво сервированный стол.***
- ***Сельдь в автомобиле: из советских не капризных времен прямоком к столу современных «приверед»***



FlyLadyClub.ru

**Сельдь под шубой: блюдо это сравнительно молодое, с исторической точки зрения примечательно тем, что его ближайший родственник винегрет, не смотря на французское происхождение названия, один из немногих салатов, включенных в традиционную русскую кухню. Чтобы привлечь внимание к салату, ему дали особое название и тщательно подобрали ингредиенты. **Сельдь и картофель – классическая закуска для пролетариев, свекла – красное знамя революции, ШУБА – аббревиатура, расшифровывающаяся как «шовинизму и упадку – бойкот и анафема».****

**Оформление салата под шубой**

**фото 2,3,4,5**



FlyLadyClub.ru



FlyLadyClub.ru



FlyLadyClub.ru



Foto-recepti.ru



***лет, но только при условии, что майонез вы делаете сами. Его можно и заменить сметаной или классическим йогуртом. Ведь остроты сильной в классической селедке под шубой нет, ни яйцо, ни репчатый лук изначально в рецепт не входили, вкус блюда был «спокойным», нейтральным.***

**Для «базового» рецепта нам понадобятся следующие продукты:**  
**свекла – 1 средний корнеплод;**  
**морковь – 2 штуки;**  
**картофель – 2 штуки;**  
**лук – половинка луковицы;**  
**сельдь – 1 рыбина;**  
**майонез (сметана, классический йогурт);**  
**Зелень для украшения**



**Можно менять очередность.....**

**А так вкуснее! Маленькая импровизация – маленький собственный секрет простого блюда, которое может стать коронным.**

**На дно салатницы выкладываем половину всего количества свеклы и распределяем ровным слоем. Смазываем майонезом или сметаной. Для этого очень удобно использовать кондитерский шприц с узкой насадкой, он позволяет более равномерно все распределить и слои тогда не деформируются.**

**Следующий слой – картофель. Половина от общего количества. Промазываем майонезом.**

**Выкладываем половину сельди с луком, майонез или сметану (йогурт). Далее - слой моркови. После этого выкладываем оставшиеся ингредиенты в такой очередности: картофель, селедка с луком, морковка и свекла. Не забываем промазывать каждый слой.**

**Завершающий этап – поверх последнего слоя посыпаем салат свежей зеленью (петрушка, укроп, зеленый лук).**



**Но салат селедка под шубой есть и в вегетарианском варианте – море под шубой заменить яйцо (если вы добавляете его в свой вариант сельди под шубой) на авокадо (перед добавлением его в салат сбрызните кусочки лимонным соком), сельдь на морские водоросли, майонез соевый, дополнительным ингредиентом может стать свежее и кислое зеленое яблоко.**



*При оформлении салата сельдь под шубой немного проявить фантазию: классический рецепт оформить самыми настоящими рыбьими головой и хвостом, сам салат сформировав как тело рыбы.*





***ман  
холоде. Чтобы не томиться ожиданием, переключаемся  
на приготовление других блюд***

**Снежные «сугробы»** – это настоящий праздничный салат, имеющий свое определенное предназначение, понятное всем даже невооруженным взглядом. Дети в новогодние праздники не особо охотно кушают праздничные закуски, им по вкусу больше сладкое: **торт чак-чак** – это настоящий праздничный салат, имеющий свое определенное предназначение, понятное всем даже невооруженным взглядом. Дети в новогодние праздники не особо охотно кушают праздничные закуски, им по вкусу больше сладкое: торт чак-чак, печенье, **пряничные человечки**, а вот салат «сугробы» едят с удовольствием, видимо потому, что похож на сказочные декорации и еще – он с вареной колбаской. Да и вкус у сугробов не острый, всего в меру.

В принципе, сугробы из снега можно соорудить на любом полюбившемся вашей семье новогоднем салате: с крабовыми палочками, кальмарами, семгой, и т.д. Как правило, все простые **рецепты новогодних салатов** оказываются в итоге самыми вкусными, «сугробы» как раз из этой серии.

## Салат "Сугроб"

**2 картофелины (вареные), 2 морковки (вареные), луковица, 300гр вареной колбасы, 250гр сыра (твёрдых сортов), 3 яйца, майонез**

**Лук режем полукольцами, обжариваем на раст.масле. Колбасу нарезаем тонкой соломкой. Желток отделяем от белка. всё по отдельности трём на тёрке.**

**укладываем салат слоями: сыр, желток, майонез, картофель, лук, майонез, морковь, майонез, колбаса.**

**Переворачиваем миску на блюдо, чтобы получилась горка.**

**Обмазываем бока майонезом и посыпаем сверху белком.**

## Салат "Сугроб"



● **Ингредиенты для - салата «Сугробы»:**

- **колбаса вареная (без жира) – 200 г;**
- **картофель – 2 шт;**
- **яйца куриные – 4 шт;**
- **сыр – 200 г;**
- **лук репчатый – 1 шт;**
- **морковь – 1 шт;**
- **майонез – 200 г;**
- **масло растительное.**



## Рецепт салата «Сугробы»:

- 1.** Лук нарезаем мелкими кусочками, морковь измельчаем на терке для корейской моркови.
- 2.** Обжариваем сначала лук на масле, затем добавляем морковь, жарим на среднем огне до готовности, помешивая, чтобы не пригорел лук.
- 3.** Яйца отвариваем вкрутую, картошку варим в кожуре до готовности.
- 4.** Очищенную картошку измельчаем на крупной терке, а сыр натираем соломкой.
- 5.** Яйца режем пополам, вынимаем желток, растираем его и смешиваем с майонезом.
- 6.** Полученной начинкой фаршируем яичные белки.
- 7.** Затем выкладываем в салатницу слой обжаренного лука с морковкой, сверху раскладываем колбасу, порезанную тонкой соломкой, смазываем майонезом.
- 8.** Далее выкладываем картофель, а сверху укладываем яйца начинкой вниз (белками вверх).
- 9.** После этого готовый салат «сугробы» поливаем майонезом и посыпаем сыром.

## Салат "Сугроб здоровья"

- Салат "Сугроб  
здоровья"
- Филе куриное (отварное)  
— 350 г
- Помидор (3 шт средних)  
— 350 г
- Перец болгарский (2 шт  
средних) — 300 г
- Сыр твердый (Эдам,  
Гауда, Тильзитер) — 300 г
- Сухарики (ржаные) —  
50-100 г
- Майонез — 6 ст. л.
- Чеснок (7-8 средних  
зубчиков) — 15-20 г



bel04ka



## Ингредиенты:

- картофель - 3-4 шт.
- лук репчатый - 2 шт.
- морковь - 4 шт.
- яйца - 5-6 шт.
- мясо курицы отварное
- майонез
- укроп
- чеснок



## Салат «Гнездо глухаря»

**Картофель и морковь нарезать тонкой соломкой, лук нарезать полукольцами.**

**Овощи поочередно обжарить в небольшом количестве масла, выложить на салфетку, чтобы избавиться от лишнего жира. Вареное куриное мясо разобрать на волокна.**

**У вареных вкрутую яиц отделить желтки.**

**Белки нарезать соломкой, смешать с мясом, обжаренными овощами и заправить майонезом. Можно добавить по вкусу мелко порезанный чеснок или горчицу.**

**Выложить на блюдо, сделать в центре углубление и придать форму гнезда.**

**Желтки растереть с майонезом, добавить мелко нашинкованный укроп. Из получившейся пластичной массы сформировать небольшие шарики в виде яиц глухаря и выложить в углубление по центру салата.**

# Закуски из ломтиков вареной колбасы

## 1. «Бабочка»



- **1) Ломтик вареной колбасы сложить в виде веера. В нижней трети сколоть веер зубочисткой. Это крыло бабочки. Их потребуется четыре. Два ломтика колбасы свернуть в две трубочки.**



- **2) Собрать фигуру следующим образом: к трубочке-туловищу с одной стороны прикрепить заготовку нижнего крыла, а затем сверху - заготовку верхнего крыла.**



- **3) В такой же последовательности прикрепить заготовки крыльев с другой стороны**



- **4) Вторую трубочку нарезать в виде колечек. Из них сделать глаза, усики и элементы украшения крыльев**



- **5) Уложить на листья салата, украсить ягодами или кусочкам и овощей.**





- *Палитра вкусных красок салатного художника*

- **Смешиванием различных "красок" можно получать множество разных цветов и оттенков. Конечно, диапазон возможных кулинарных "красок" гораздо шире здесь указанных — включайте всё изумительное богатство своей необузданной творческой фантазии**



- *красный — сладкий перец, помидоры, зерна граната, клюква;  
бордовый — вареная свёкла;  
розовый — сок свеклы или клюквы;  
оранжевый — морковь, морковный сок, томат-паста;  
желтый — яичный желток, сладкий перец, зерна кукурузы,  
окрашенный шафраном рис;  
зеленый — зелень, сладкий перец, оливки, зеленый горошек, огурцы,  
протертый через сито отварной шпинат;  
голубой — тертый яичный белок или рис, окрашенный соком сырой  
краснокочанной капусты;  
сиреневый — тертый яичный белок, окрашенный соком сырой  
свёклы;  
фиолетовый — краснокочанная капуста;  
белый — яичный белок, редька, редис, картофель, рис, сметана,  
творог;  
черный — оливки.*



*Заливное из курицы*

**Заливное из курицы, приготовленное в фигурных формочках, сверху слой майонеза с желатином, большое "сердце" из сладкого красного перца, маленькое зеленое "сердце" - из кожуры огурца.**

**В формочки залить майонез с желатином, после его застывания - заливное из курицы. После застывания вынуть из формочек и украсить сверху вырезанными "сердцами".**

**Чтобы большое "сердце" лучше держалось на желе, перед наложением его нижнюю сторону можно немного подогреть на сухой сковороде до температуры 40-45 гр. С или смазать нижнюю сторону тепловатым желе.**

**"Сердца" удобно вырезать высечкой или по бумажному трафарету.**

● **Спасибо за  
внимание!**