

**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



Детям этот салат можно предлагать после 2,5 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



FlyLadyClub.ru



FlyLadyClub.ru



FlyLadyClub.ru

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.





Перед подачей любой вариант салата выдерживаем в 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, 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 любимившемся 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



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»

Приготовление

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!**