

Праздничные САЛАТЫ

Что лучше, чем нарядные праздничные салаты, может украсить ваше торжественное застолье? Что ярче подчеркнет вкус основного блюда и поможет разыграть аппетиту? Что станет лучшим легким десертом после обильной трапезы, если не нежный, сочный, свежий фруктовый салат? В кухнях народов мира имеется множество непохожих блюд, но классические салаты есть в каждой. Проверенные поколениями рецепты «Оливье», «Шопского» и «Греческого», новые, неожиданные сочетания продуктов и рецепты превосходных салатных соусов и заправок, идеи для оригинальной подачи и украшения блюда превратят сам процесс приготовления в праздник. И как же не опробовать новые рецепты, предложенные здесь:

- Салат «Весенний» с желтковыми шариками и яичной заправкой,
 - Салат «Поцелуй любовницы»,
 - Салат с запеченной тыквой, фетой и карамелизированными яблоками,
 - Салат «Малахитовый браслет»,
 - Салат «Арбузная долька»,
 - Салат из курицы с клубникой
- и еще около сотни великолепных проверенных рецептов!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3677-1



9 785991 036771

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-1446-0

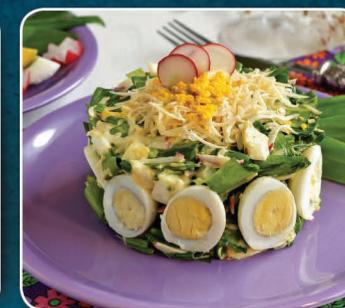
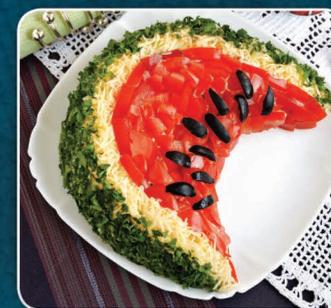


9 786171 214460

Праздничные
САЛАТЫ

Праздничные САЛАТЫ

ВКУСНО И КРАСИВО



Любят
ВСЕ!

КУХНЯ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

ЛЕСЯ КРАВЕЦКАЯ

Праздничные САЛАТЫ

ВКУСНО И КРАСИВО



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2016

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Любят
ВСЕ!

УДК 641.5
ББК 36.991
К78



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

Видання для організації дозвілля

КРАВЕЦЬКА Леся

**Святкові салати.
Смачно й красиво.
Подобається всім!**

(російською мовою)

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Г. Фадеєва*

Підписано до друку 17.08.2016.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Helios». Ум. друк. арк. 10,32
Наклад 22000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, м. Харків, вул. Різдяна, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Издание для досуга

КРАВЕЦКАЯ Леся

**Праздничные салаты.
Вкусно и красиво.
Любят все!**

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Подписано в печать 17.08.2016.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Helios». Усл. печ. л. 10,32.
Тираж 22000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, г. Харьков, ул. Рождественская, 11
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-1446-0 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3677-1 (Россия)

© DepositPhotos.com / Provector, обложка, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016

От автора

Праздничный салат — это всегда маленькое произведение искусства, созданное хозяйкой. И, наверное, самое недолговечное из всех творений, ведь исчезает оно со стола очень быстро. Но, несмотря на это, каждая хозяйка перед очередным праздником старается подобрать для своего меню новые интересные рецепты салатов, подсмотреть оригинальные идеи их оформления и подачи, чтобы удивить гостей, родных и близких. Настоящее издание поможет вам в этом.

Основное предназначение салатов — улучшать аппетит перед трапезой, ведь именно с них мы ее начинаем. Кроме того, красивые и вкусные фруктово-ягодные салаты часто подают на десерт, тогда они служат завершением всей трапезы. Очень важно, чтобы праздничные салаты были яркими, сочными, красиво и оригинально оформленными, заинтересовали гостей и видом, и вкусом.

Салаты можно готовить практически из любых овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, грибов, ягод и фруктов. Но для формирования вкуса имеют значение не только основные продукты. Вы можете использовать различные соусы на основе оливкового или другого растительного масла, сметаны, йогурта, меда, майонеза, томатной пасты, добавлять к ним пряные травы и различные специи, руководствуясь своими предпочтениями и изменяя вкус блюда. Приготовление салатов — это творчество. Используя различные ингредиенты, оригинально сочетая привычные продукты и необычные соусы, вы сможете создать блюда со своим неповторимым вкусом.

Салаты из свежих и консервированных овощей подают к жареному, запеченному или отварному мясу, рыбе, птице. Салаты, в состав которых входят отварные или свежие овощи вместе с отварным или печеным мясом, рыбой, курицей, подают как закуски в начале обеда или ужина. Фруктово-ягодные салаты предлагают в качестве десерта. Калорийные салаты подают на стол уже с заправкой, а к витаминным соус подают отдельно в небольшом соуснике и заправляют салат непосредственно во время трапезы.

Любое праздничное блюдо должно быть эффектно подано и украшено. Для подачи калорийных салатов можно использовать специальные формовочные кольца или квадратные рамки, с помощью которых блюду придают форму. Чтобы салат приобрел праздничный вид, достаточно сформовать его в виде кольца и украсить свежей петрушкой, листьями салата или укропом. Для оформления салата также можно использовать продукты, которые входят в его состав: фигурно нарезанный сыр, морковь, свеклу, половинки яиц, ломтики яблок или мандаринов, красную икру, креветок, орехи. Если салат приготовлен из неярких продуктов, его лучше украсить ломтиками свежих огурцов или помидоров, листьями зеленого салата, фигурными ломтиками отварной моркови или свеклы, половинками перепелиных яиц.

А главное — готовьте салаты с улыбкой и праздничным настроением!



САЛАТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»



Ингредиенты

- 100 г кисло-сладких яблок
- 100 г моркови
- 50 г репчатого лука
- 3 яйца
- 150 г сыра твердых сортов
- 300 г слоеного бездрожжевого теста
- 3 ст. л. столового уксуса
- 4 ст. л. оливкового майонеза
- 2 щепотки соли
- 2 щепотки черного молотого перца
- 1 желток
- 1 ч. л. растительного масла
- ½ ч. л. черного кунжута
- 50 г свежей петрушки

- 1 Тесто разморозить, раскатать и нарезать полосками шириной 2 см. Металлические конусы для выпекания трубочек слегка смазать растительным маслом и обернуть их полосками теста так, чтобы края слегка заходили друг на друга, — должна образоваться «морковка». Смазать тесто сверху желтком. Узкую часть трубочки слегка посыпать черным кунжутом. Выпекать в предварительно разогретой до 190 °С духовке 13—



1

15 минут, до золотистого цвета.
Охладить и снять с конусов.



2

2 Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, залить уксусом, оставить на 10 минут. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кубиками. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Сыр натереть на крупной терке.



3

3 Соединить яйца, маринованный лук, яблоки, морковь, сыр, майонез. Перемешать, приправить солью и перцем.



4

4 Каждую «морковку» нафаршировать салатом. Сверху вставить 3—4 веточки свежей петрушки.



5



САЛАТ «ФУРШЕТНЫЙ»

Ингредиенты

- 150 г огурцов
- 100 г редиса
- 150 г копченой куриной грудки
- 30 г зеленого лука
- 10 тарталеток
- 100 мл йогурта
- щепотка черного молотого перца
- 2 щепотки соли
- 50 г зеленого салата

1 Огурец и редис вымыть, нарезать небольшими кубиками или ломтиками. Куриную грудку тоже нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить.

2 Приготовить заправку: перемешать йогурт, соль и перец. Непосредственно перед подачей соединить овощи с грудкой, полить заправкой. В каждую тарталетку выложить листья зеленого салата. Сверху разложить салат. Украсить кружочками огурца и редиса.



САЛАТ «ЛУКОВЫЙ»

1 Лук очистить, нарезать кубиками, уложить в миску. Залить крутым кипятком и оставить на 7 минут. Откинуть на дуршлаг. Добавить к луку столовый уксус, сахар и щепотку соли. Оставить мариноваться на 15 минут, периодически перемешивать. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла образовавшаяся жидкость.



2 Яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать кубиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевин, нарезать мелкими кубиками.

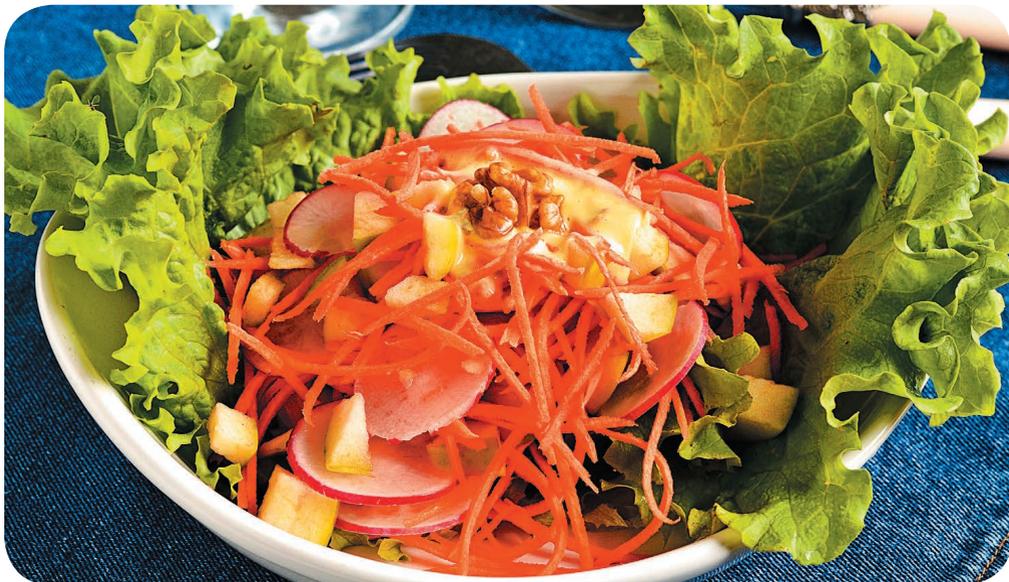
3 Для заправки перемешать майонез, сметану, горчицу, лимонный сок, черный молотый перец.

4 Соединить лук, яблоки, яйца, заправку, приправить по вкусу солью и перцем. Поставить салат в холодильник на полчаса. Подавать, украсив ломтиками яблок, колечками лука и листьями салата.

Ингредиенты

- 200 г репчатого лука
- 200 г кисло-сладких яблок
- 3 яйца
- 50 г зеленого салата
- 1½ ст. л. сахара
- 1½ ст. л. столового уксуса
- щепотка черного молотого перца
- 2 щепотки соли
- 3 ст. л. оливкового майонеза
- 1 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока

САЛАТ «МЕЛЬНИК»



Ингредиенты

- 150 г моркови
- 100 г редиса
- 50 г кисло-сладких яблок
- 35 г зеленого салата
- 4 ст. л. оливкового майонеза
- 1 зубчик чеснока
- 10 г грецких орехов
- 1 ст. л. лимонного сока

1 Морковь очистить, вымыть, натереть на терке для овощей по-корейски. Редис вымыть, нарезать очень тонкими кружочками. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Соединить морковь, редис и яблоки, аккуратно перемешать.

2 Листья салата вымыть, обсушить. Грецкие орехи обжарить на сухой сковороде 2—3 минуты, измельчить. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Для заправки соединить оливковый майонез, чеснок и подготовленные орехи.

3 На блюдо выложить листья салата. Сверху горкой выложить овощи, полить заправкой. Украсить салат грецкими орехами и подавать немедленно.

Содержание

Овощные салаты

От автора	3	Салат с клубникой и творожно-чесночными шариками	26
Салат «Французский»	4	Салат «Магриб»	27
Салат «Фуршетный»	6	Салат «Дабл оранж»	28
Салат «Луковый»	7	Салат «Деликатесный»	29
Салат «Мельник»	8	Салат «Морковка»	30
Салат с маринованной свеклой, жареными семечками и фетой	9	Салат из капусты с черносливом	31
Салат «Витязь»	10	Салат «Греческий»	32
Салат «Отличная пара»	11	Салат «Чудо»	33
Салат «Омлетный»	12	Салат «Оранжевое настроение»	34
Салат «Весенний» с яичной заправкой	13	Салат «Шопский»	34
Салат из редиса, яблок и огурцов	14	Овощной салат с курицей в ореховой панировке	36
Салат из моркови, свеклы и сельдерея	15	Салат «Нежный»	37
Салат «Цвикли»	16	Салат с запеченной тыквой, фетой и карамелизованными яблоками	38
Винегрет с морской капустой	17	Салат из свеклы, свежего огурца и консервированного горошка	39
Салат «Весенний поцелуй»	18	Салат «Радуга»	40
Салат «Витаминный»	19	Салат «Хрустящий»	41
Салат «Поцелуй любовницы»	20	Салат из помидоров и сыра	42
Салат «Ромашка»	21	Салат «Чиполлино»	43
Салат «Пиковая дама»	22	Салат с тыквой, помидорами и карамелизованными орехами	44
Салат «Весеннее настроение»	23	Салат с запеченной свеклой и ароматным творогом	45
Салат «Солнечный»	24		
Овощной салат с творожными шариками	25		

Мясные салаты

Салат «Белая береза»	46	Салат «Початок кукурузы»	63
Салат «Рафаэлло»	47	Салат «Зимнее лакомство»	64
Салат «Нежная фантазия»	48	Салат «Ветка сакуры»	65
Салат «Неожиданный»	49	Салат «Снежные сугробы»	66
Салат «Белковый»	50	Салат из курицы с клубникой	67
Салат «Обжорка»	51	Салат «Арбузная долька»	68
Салат «Ананас»	52	Кобб-салат	69
Салат «Малахитовый браслет»	53	Салат «Лиса»	70
Салат «Мужской каприз»	54	Салат «Копейка»	71
Салат «Женские мечты»	55	Салат с курицей, апельсинами и сыром с плесенью	72
Салат «Лебединая нежность»	56	Салат «Ветчинный»	73
Салат «Гнездо глухаря»	58	Салат с курицей и фасолью	74
Салат «Маска»	59	Салат с перепелиными яйцами, ветчиной и маринованными шампиньонами	75
Салат «Гроздь винограда»	60	Салат «Часы»	76
Салат «Фиалки»	61		
Салат «Загадка»	62		



Салат «Столичный»	77	Салат «Марсель»	79
Салат с курицей, апельсинами и виноградом	78	Салат «Вечерний блюз»	80

Салаты из субпродуктов

Салат «Печенкин»	81	Салат «Инь и ян»	85
Салат «Кусочек сыра»	82	Салат с куриными сердечками и фасолью . . .	86
Салат «Букет сирени»	83	Салат «Лакомка»	87
Салат «Искушение»	84	Салат с печенью и клубникой	88

Салаты с грибами

Салат «Гнездо перепелки»	89	Салат из сельдерея и сырых шампиньонов. . .	95
Салат «Апельсиновая долька»	90	Салат «Яркий»	96
Салат «Белая ночь»	91	Салат «Косовский»	97
Салат «Курочка в клетке»	92	Салат «Грибная поляна»	98
Салат «Сказочный»	94	Салат «Гроздь рябины»	100

Салаты из рыбы и морепродуктов

Салат «Мельница»	101	Салат «Принц»	111
Салат «Одуванчик»	102	Салат «Розовая мечта»	112
Салат «Диана»	103	Салат «Рыбки в пруду»	113
Салат «Тайфун»	104	Салат «Коррида»	114
Салат «Морское чудо»	105	Салат «Золотая рыбка»	115
Салат из морской капусты и яиц	106	Салат «Коралловый риф»	116
Салат «Лимонный бриз»	107	Салат «Клубничка»	117
Салат «Морское дно»	108	Салат «Оливье с красной икрой»	118
Салат «Нептун»	109	Салат из крабовых палочек, сыра и яиц	119
Салат «Старая Рига»	110		

Салаты с фруктами и ягодами

Десертный салат с медом	120	Салат со шпинатом, клубникой и творожно-кунжутными шариками	124
Зеленый салат с киви и семечками	121	Салат «Веселое настроение» в вафельных корзинках	125
Салат «Утренний поцелуй»	122	Салат с черешней и голубым сыром	126
Салат «Ужин юриста»	122		
Фруктовый салат с мороженым	123		

