



ВСЕГДА  
ВКУСНО

Какой Новый год без любимого оливье? А день рождения без маминого салата «Мимоза»? Разве можно представить настоящий праздничный стол без «Цезаря» и сельди под шубой? Самые любимые салаты, которые готовили нам мамы в детстве и которые теперь мы готовим своим детям.

Морковь по-корейски, Шопский салат, салат «Весенний», салат с крабовыми палочками, классический греческий салат — проверенные временем и все также любимые миллионами. Салаты, которые стали настоящими кулинарными бестселлерами.

- Салат «Гранатовый браслет»
- Салат «Тиффани в бокалах»
- Французский салат «Лионез»
- Вальдорфский салат
- Салат с дыней и ветчиной

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-7111-1



9 786171 271111

ОЛЕСЯ КРАСНОВА

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ ИЗ ДЕТСТВА



ОЛЕСЯ КРАСНОВА

# ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ ИЗ ДЕТСТВА

ВСЕГДА  
ВКУСНО

ОЛЕСЯ КРАСНОВА

# ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ ИЗ ДЕТСТВА

ВСЕГДА  
ВКУСНО

ХАРЬКОВ  
2020



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
К78



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

Популярне видання

Популярное издание

КРАСНОВА Олеся  
**Святкові салати з дитинства**

*(російською мовою)*

КРАСНОВА Олеся  
**Праздничные салаты из детства**

Головний редактор *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*  
Редактор *Л. Г. Фадеєва*  
Художній редактор *А. В. Белякова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *С. О. Сіліч*

Главный редактор *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художественный редактор *А. В. Белякова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *С. А. Силич*

Підписано до друку 07.11.2019.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Helios». Ум. друк. арк. 7,74.  
Наклад 4500 пр. Зам. № .

Подписано в печать 07.11.2019.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Helios». Усл. печ. л. 7,74.  
Тираж 4500 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24  
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24  
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом  
у друкарні «Фактор-Друк»  
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету  
в типографии «Фактор-Друк»  
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-7111-1

© DepositPhotos.com / vkuslandia / Variant, обложка, 2020  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2020  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2020

Салат — главное украшение праздничного стола. Без него не обходятся ни семейные посиделки, ни пышные торжества.

Эта книга поможет вам пополнить свою коллекцию салатов и удивить гостей новыми блюдами. В ней собраны разные по составу и сложности рецепты. Здесь вы найдете и салаты, которые уже давно стали непременным атрибутом нашего праздничного стола, и яркие шедевры мировой кулинарной классики, и различные варианты, подходящие для тех, кто придерживается поста.

Помните, что любой рецепт — это не догма, а всего лишь общепринятый набор продуктов и последовательность приготовления. Смело меняйте ингредиенты по своему вкусу, добавляйте новые, используйте то, что нравится вам и вашей семье.

Готовьте блюда только из качественных продуктов. Если вам не нравится вкус колбасы, то его не смогут улучшить никакие другие ингредиенты, и оливье с ней тоже будет невкусным. Если отварное куриное филе кажется вам суховатым, замените его отварным или запеченным мясом куриных голеней или бедер — оно более сочное. Репчатый лук — важный компонент многих салатов. Если вам не по душе его специфический острый вкус, предварительно замаринуйте его, используйте салатные сорта, белую часть лука-порея или зеленого лука (зелень пригодится для украшения блюд). Для приготовления домашнего майонеза выбирайте только свежие яйца, в качестве которых вы уверены. Вместо майонеза можно заправить салат сметаной, несладким йогуртом или хорошим растительным маслом.

Планируйте праздничное меню заранее. Старайтесь не включать в него однотипные салаты из похожих ингредиентов, например винегрет, сельдь под шубой и «Гранатовый браслет». Не готовьте сразу много блюд, лучше позаботьтесь о запасе продуктов, из которых сможете быстро приготовить дополнительные закуски. Ведь главное условие хорошего праздника все-таки не салат, а отдохнувшая счастливая хозяйка.

Выбирайте, готовьте и приятно удивляйте гостей и близких! Вкусных вам праздников!

# ОЛИВЬЕ

---

## Ингредиенты

400—500 г отварной курицы  
или вареной колбасы

3—4 картофелины

1 морковь

3 соленых огурца

2 отварных яйца

3 ст. л. консервированного  
зеленого горошка

100—150 г майонеза  
«Провансаль»

зелень для оформления



## Приготовление

Картофель и морковь отварить до готовности,  
остудить, очистить.

Огурцы очистить от жесткой кожуры, отварные  
яйца — от скорлупы.

Все продукты нарезать одинаковыми небольшими  
кубиками. Соединить, добавить зеленый горошек.  
До подачи хранить в холодильнике.

Перед подачей заправить салат майонезом,  
аккуратно перемешать.

Выложить оливье на сервировочное блюдо,  
используя формовочное кольцо. Украсить зеленью.

По версии В. Гиляровского, этот салат придумал французский повар Люсьен Оливье и хранил его оригинальный рецепт в строгом секрете. Известно, что в его составе были такие деликатесы, как рябчики и раковые шейки. В XX веке вместо этих ингредиентов стали использовать более доступные продукты. Существует множество вариантов салата. Помимо основных продуктов, в оливье часто добавляют такие компоненты, как свежий огурец, зеленое яблоко, консервированный ананас, зеленый или репчатый лук, отварную фасоль, оливки и т. д.



# ПОСТНЫЙ ОЛИВЬЕ С ГРИБАМИ

## Ингредиенты

200—250 г шампиньонов  
3—4 картофелины  
1 крупная морковь  
2—3 маринованных огурца  
1/2 зеленого яблока  
или свежего огурца  
3—4 ст. л. консервированного  
зеленого горошка  
1 ст. л. растительного масла  
соль, перец по вкусу

### Для постного майонеза:

50 мл жидкости  
от консервированного  
зеленого горошка  
200 мл растительного масла  
1—2 ч. л. лимонного сока  
1/2 ч. л. сахара  
соль, горчица по вкусу



## Приготовление

Картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить.

Огурец или яблоко очистить от кожуры и семян.

Нарезать все подготовленные продукты одинаковыми кубиками, соединить. Добавить горошек. По желанию можно положить в салат мелко нарубленный репчатый лук и зелень.

Грибы мелко нарезать, обжарить на растительном масле до выпаривания жидкости, приправить солью и перцем по вкусу. Снять со сковороды, остудить, добавить в салат.

Для майонеза соединить жидкость от консервированного горошка, сахар, соль, горчицу и лимонный сок. Взбить погружным блендером до образования пены (около 1 минуты). Маленькими порциями постепенно влить масло, продолжая взбивание. Должен получиться густой белый соус. При необходимости добавить еще соли или сахара.

Заправить салат майонезом, посолить, аккуратно перемешать и подать на стол.

Если вы не уверены в качестве постного майонеза, который продается в магазине, попробуйте приготовить его самостоятельно по данному рецепту.





# ВИНЕГРЕТ

---

## Ингредиенты

3 картофелины  
2 свеклы  
1 крупная морковь  
50—70 г квашеной капусты  
3—4 соленых огурца  
1 небольшая головка  
репчатого лука  
соль по вкусу

### Для заправки:

3 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. яблочного  
или винного (6 %) уксуса  
1/2 ч. л. горчицы  
сахар по вкусу



## Приготовление

Лук и соленые огурцы нарезать небольшими кубиками, смешать и оставить на некоторое время — так лук немного замаринуется и будет в салате не таким острым.

Картофель, свеклу и морковь отварить или запечь до готовности. Дать остыть, очистить, нарезать кубиками.

Квашеную капусту мелко нарубить.

Соединить подготовленные продукты, перемешать, при необходимости посолить.

Для заправки растительное масло взбить с уксусом и горчицей, добавить сахар и соль по вкусу.

Полить винегрет заправкой, аккуратно перемешать и сразу же подавать.

Чтобы сохранить в винегрете цвет продуктов, традиционно советуют сначала нарезать свеклу, полить ее маслом, перемешать, а затем добавить остальные ингредиенты. Но на практике через некоторое время картофель и лук все равно приобретают красный цвет. Выход — добавлять свеклу и перемешивать винегрет непосредственно перед подачей.



# СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

---

## Ингредиенты

1 слабосоленая сельдь  
2 картофелины  
1 свекла  
1 морковь  
1 головка репчатого лука  
2 отварных яйца  
150 г майонеза  
соль по вкусу



## Приготовление

Картофель, свеклу и морковь отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке.

Сельдь разделить на филе, удалить все косточки, нарезать небольшими кусочками.

Лук мелко нарубить, выложить в дуршлаг, полить кипятком и сразу промыть холодной водой.

Отварные яйца натереть на крупной терке.

Выкладывать салат на блюдо можно с помощью формовочного кольца. Первым слоем выложить сельдь, посыпать луком, накрыть картофелем, смазать майонезом. Затем выложить слоями морковь, яйца и свеклу. Каждый слой слегка утрамбовать, промазать майонезом, по желанию можно немного посолить. Аккуратно снять формовочное кольцо.

Верх салата хорошо смазать майонезом. Подавать, украсив зеленью.

Традиционно первым (нижним) слоем этого салата кладут кусочки сельди. Но для удобства сначала можно положить на блюдо немного картофеля — тогда салат будет лучше держать форму, и кусочки сельди не будут распадаться при перекалывании порций на тарелки. Приятные нотки вкуса придает салату яблоко, хотя не все хозяйки решаются добавить его. Порядок слоев тогда будет такой: немного картофеля, сельдь с луком, оставшийся картофель, яблоко, морковь, яйцо, свекла.

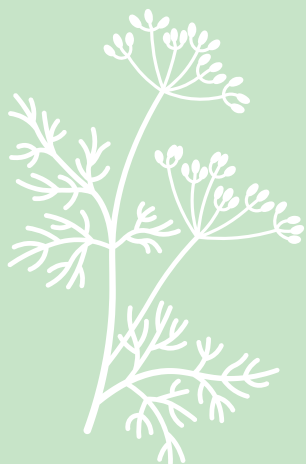


# МИМОЗА

---

## Ингредиенты

1 банка рыбных консервов  
(сайра, сардина  
в собственном соку)  
4 отварных яйца  
1 небольшая головка  
репчатого лука  
150 г твердого сыра  
100 г сливочного масла  
майонез по вкусу  
1 ч. л. уксуса  
зелень для оформления



## Приготовление

Лук мелко нарезать, положить в дуршлаг, полить кипятком и сразу же ополоснуть холодной водой. Переложить в миску, слегка посолить, сбрызнуть уксусом, оставить мариноваться на некоторое время, затем хорошо отжать.

Консервированную рыбу вынуть из заливки, размять вилкой.

Отварные яйца очистить, разделить на желтки и белки.

Формировать салат, натирая продукты на средней терке сразу на блюдо и стараясь не утрамбовывать слои — тогда салат будет более воздушным. Сначала натереть на блюдо половину белков, смазать майонезом. Затем положить рыбу, маринованный лук, снова аккуратно смазать майонезом. Натереть сыр, а сверху на него — замороженное сливочное масло, распределить равномерным слоем.

Поверхность салата посыпать оставшимися тертыми белками. Желтки натереть на мелкой терке, уложить в форме цветков мимозы, украсить зеленью.

Салат, который традиционно готовят к празднику 8 Марта, имеет десятки вариантов. Неизменными ингредиентами являются рыбные консервы, лук, яйца и майонез. К ним могут добавлять картофель с морковью, рис с яблоком, тертый сыр со сливочным маслом и т. д.

# ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

## Ингредиенты

2 апельсина  
200 г клубники  
50 г зерен граната  
1/2 ч. л. тертого имбиря  
1 ч. л. меда  
1 ст. л. лимонного сока  
бальзамический уксус  
по вкусу



Вместо свежих ягод клубники для салата вполне подойдут плотные ягоды из клубничного варенья.

## Приготовление

Апельсины тщательно вымыть, разрезать пополам. Ложкой аккуратно вынуть мякоть, сохраняя цедру целой. Мякоть очистить от пленок, нарезать ломтиками.

Клубнику нарезать кусочками.

Выделившийся сок из клубники и апельсинов собрать, смешать с лимонным соком. Добавить тертый имбирь, мед и бальзамический уксус, перемешать.

Наполнить апельсиновые корзиночки подготовленными фруктами, полить соусом, украсить зернами граната и сразу подавать.



# СОДЕРЖАНИЕ

---

Оливье . . . . .	4
Постный оливье с грибами. . . . .	6
Винегрет . . . . .	8
Сельдь под шубой. . . . .	10
Мимоза . . . . .	12
Морковь по-корейски. . . . .	14
Салат из свеклы с черносливом . . . . .	16
Грибная поляна . . . . .	18
Гранатовый браслет . . . . .	20
Белочка (порционный салат) . . . . .	22
Тиффани в бокалах . . . . .	24
Букет сирени . . . . .	26
Гнездо глухаря . . . . .	28
Птичье гнездо . . . . .	30
Лодочки с креветками и авокадо. . . . .	32
Салат с креветками и авокадо . . . . .	34
Салат с курицей, грейпфрутом и черносливом . . . . .	36
Весенний . . . . .	38
Салат с крабовыми палочками. . . . .	39
Салат из капусты с крабовыми палочками . . . . .	40
Салат из моркови с орехами и изюмом . . . . .	42
Салат из моркови с апельсинами . . . . .	44
Салат из кальмаров с огурцом. . . . .	46
Салат с ветчиной и грибами в тарталетках . . . . .	48
Салат с грибами и ветчиной в бокалах . . . . .	50
Березка . . . . .	52
Салат с апельсинами и орехами . . . . .	54
Салат из капусты с овощами . . . . .	56
Салат с дыней и ветчиной . . . . .	58

Салат из овощей с черной фасолью . . . . .	60
Салат с курицей и ананасом . . . . .	62
Салат из копченой курицы с ананасом . . . . .	63
Салат из курицы с сельдереем и виноградом . . . . .	64
Ландыш с крабовыми палочками . . . . .	66
Салат с печенью трески . . . . .	68
Салат из арбуза с фетой и мятой . . . . .	70
Салат из краснокочанной капусты . . . . .	71
Цветок . . . . .	72
Картофельный салат с сельдью и яблоком . . . . .	74
Рафаэлло . . . . .	75
Панцанелла . . . . .	76
Шопский салат . . . . .	78
Нисуаз . . . . .	80
Лионез . . . . .	82
Цезарь с курицей . . . . .	84
Хориатики (греческий салат) . . . . .	86
Салат с креветками в бокале . . . . .	88
Табуле . . . . .	90
Вальдорфский салат . . . . .	92
Фруктовый салат . . . . .	94

