

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 17» городского округа Мытищи Московской области

ПРОЕКТ «ПИШЕМ КУЛИНАРНУЮ КНИГУ»

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»



Выполнила: Зарипова Тамара,
ученица 4Б класса МБОУ «Гимназия № 17»
городского округа Мытищи
Руководитель: Рязанцева Ольга Николаевна,
учитель начальных классов МБОУ «Гимназия № 17»
городского округа Мытищи

Оливье

Множество блюд чужих кухонь перерабатываются под наши нужды, приобретая в наших условиях новый, а порой и совсем иной вкус. Так произошло и с салатом Оливье. Немногие знают, что знаменитый салат Оливье был придуман французским поваром в России во второй половине 19 века, и имя знаменитого повара вводит многих в заблуждение. Тем не менее, факт есть факт.

Люсьен Оливье - основатель знаменитого ресторана Эрмитаж, а также автор великолепного и живущего до сих пор салата. Элитный ресторан Эрмитаж был построен Люсьеном Оливье после долгих лет жизни в Москве, когда он понял, чего же не хватает в русской столице. Не хватало французского шика. Объединив усилия с богатым купцом Яковом Пеговым, Оливье выкупает участок в центре Москвы и намеревается построить первоклассный ресторан по самым лучшим французским образцам.

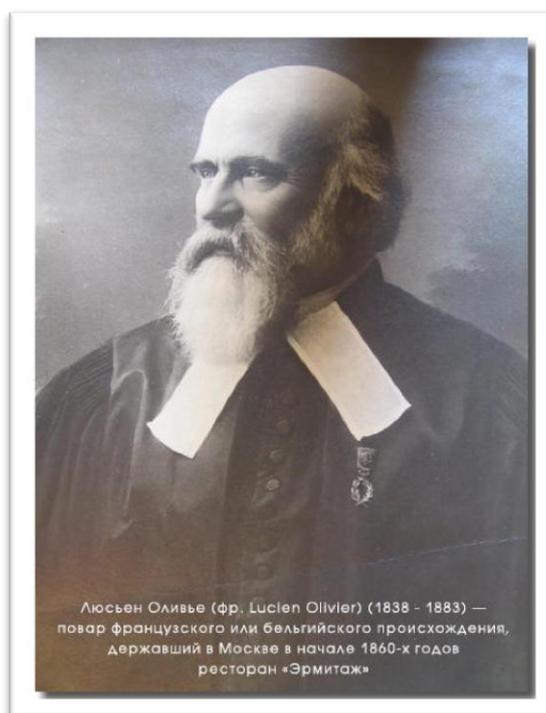


Рис. 1 Люсьен Оливье

Люсьен Оливье, младший из трех братьев Оливье, будучи совсем молодым, поехал на заработки в Москву. Как и многие французы, он надеялся применить свои кулинарные способности в стране, всегда с почтением относившейся к французской кухне. В то время как его братья готовили для французских гурманов, Люсьен открывал свой ресторан Эрмитаж. В семье Оливье еще в начале 19 века стали добавлять при изготовлении соуса горчицу, а также несколько секретных специй, отчего вкус знакомого соуса становился слегка острым.

Популярность майонеза семьи Оливье была настолько сильной, что позволила старшим братьям держать свой бизнес во Франции, а Люсьену открыть московский «филиал» на Трубной площади.

Здание, в котором располагался ресторан, сохранилось до сих пор, это дом № 14 по Петровскому бульвару, угол Неглинной. Так что когда-нибудь на нем может появиться памятная доска или целый памятник «Салату Оливье».

Но все преходяще в этом мире, и постепенно одного лишь соуса для успеха заведения стало мало. Вкус его быстро приелся, а изменчивая мода качнулась в сторону худосочных бледных барышень, красоте которых, естественно, мешали аппетитные и высококалорийные

соусы Оливье. Нужно было срочно что-то придумать. И тогда Люсьен Оливье придумал новый салат, подлинное произведение искусства. Вкус его был настолько изысканным, что это мгновенно принесло французу славу великого повара, а начинавшая было угасать популярность его ресторана вспыхнула с новой силой.



Рис. 2 Ресторан «Оливье» тогда



Рис. 3 Здание ресторана сейчас

Посетители нарекли новый салат «Салат Оливье», что было вполне в традициях русских названий. Первоначально Оливье сделал именно соус под названием «Майонез из дичи». В его состав входили проваренные филе рябчиков и куропаток, переложенных пластинами желе из бульона. По краям блюда лежали вареные раковые шейки и небольшие кусочки языка. Все это сдабривалось небольшим количеством соуса Провансаль собственного изготовления. В центре конструкцию украшала горочка картофеля с корнитоном и ломтиками вареных яиц, как украшение. При этом центральная картофельная часть по замыслу автора предназначалась скорее для красоты.



Рис. 4,5 Исторические виды интерьера ресторана

Однажды Люсьен Оливье заметил, что некоторые русские, заказывавшие это блюдо, сразу ломали весь замысел, перемешивая ложкой всю конструкцию, и с большим аппетитом поглощали эту вкусную массу. На другой день предприимчивый француз смешал все компоненты и густо полил соусом. Так произошло рождение знаменитого салата, переродившегося из изысканного, но неудобного «майонеза из дичи» в не менее изысканный, но более близкий русской душе «Салат Оливье».

Постепенно из меню ресторана Эрмитаж исчез знаменитый салат, а его многочисленные копии, «пущенные в тираж» становились все проще и проще. Салат стал жить своей жизнью и мсье Оливье уже не мог никак на это повлиять.

Рецепт салата Оливье



Вот рецепт классического «салата Оливье», приготавливаемого в лучшие времена в ресторане Эрмитаж (восстановленный в 1904 году по описаниям одного завсегдатая ресторана):

Филе двух отваренных рябчиков

Один отваренный телячий язык

Около 100 граммов паюсной черной икры

200 граммов свежих листьев салата

25 отваренных раков или один большой омар

200-250 граммов мелких огурчиков

Полбанки сои кабуль (паста из сои)

2 мелко порезанных свежих огурца

100 граммов каперсов

5 мелко нарубленных яиц (сваренных вкрутую)

Заправка соусом Провансаль: 400 граммов оливкового масла взбитые с двумя свежими яичными желтками, с добавлением французского уксуса и горчицы.

Один из секретов классического вкуса салата Оливье заключался в добавлении французом неких специй. Состав этих приправ, к сожалению, неизвестен, поэтому истинный вкус салата можно только представлять по описаниям современников.

УГОЩАЙТЕСЬ НА ЗДОРОВЬЕ!!!!

