



НИЧЕГО НОВОГО

Если без салата оливье вы не мыслите праздничного застолья, Степан Михалков вас понимает.

Моя мама часто повторяет: «Эрогенная зона нашего вкуса находится в желудке, в том, что готовила нам бабушка». А я скажу, что эрогенная зона русской кухни — в салате оливье. Получивший свое название по имени французского повара, который его придумал в Москве в XIX веке, он существует и поныне, и вряд ли найдется кто-либо, кто его не попробовал. В нем есть все, к чему мы привыкли и что любим. Я не исключаю, что он был сделан французским поваром из того, что было под

Хмурое утро после большого праздника радуется только одной мыслью: «А салат-то остался!»

рукой, но это как раз и говорит о том, что в нем нет ничего случайного и лишнего. Единственный нюанс — мама с бабушкой за основу брали отварную говядину, а в оригинальном рецепте XIX века — жареные рябчики. Я для интереса приготовил с рябчиками — было очень вкусно.

В нашей семье, как и в любой другой, оливье всегда ставился на стол на все главные события. Если на столе не было этого салата, значит, это было не торжество и не праздник, а просто ужин или обед. Мама заправляла салат сразу, на кухне, а потом выносила к столу. Папа — всегда за столом, в присутствии гостей. Так научила его бабушка. Право перемешать салат было почетным и доставалось либо деду, либо тому, кто был следующий по старшинству. Все составляющие салата лежали отдельными горками на большом блюде, а соус стоял рядом. С переме-

шивания салата начиналось застолье, и до этого момента никто ни к чему не притрагивался. Естественно, первым в тарелки попадал оливье, а потом уже все остальное.

А как этот салат хорош наутро, и говорить не приходится. Хмурое утро после большого праздника радуется только одной мыслью: «А салат-то остался! Я его лично в холодильнике убирал». И если вечером на столе были разные салаты, то утром слово «салат» может обозначать только один — оливье. Это блюдо прошло через голодные советские годы, прошло оно и испытание диетомором последних лет. Если в декабре вы чувствуете странный голод и никак не можете понять, чего вам хочется, знайте — в этот момент вам хочется оливье. ❖

TATLER рецепт

Салат оливье

Оригинальный рецепт
Люсьена Оливье
На 6–8 персон

3 рябчика зажаренных
(можно использовать куропатку или курицу, но настоящий оливье готовится из рябчиков)
5 вареных картофелин
5 огурцов — свежие или корнишоны
200 г оливок без косточек
200 г майонеза
2 ст. л. соевого соуса
15 раковых шейек
5 листьев салата-латука
3 трюфеля
1 стакан ланспика (выпаренный бульон в состоянии желе)

- Мелко нарежьте картофель и огурцы. Филе рябчиков нарежьте аккуратными одинаковыми кусочками, добавьте оливки. Смешайте майонез с соевым соусом и залейте смесью овощи и рябчиков, хорошо перемешайте.
- Выложите салат в блюдо, в котором будете подавать его к столу, и поставьте в холодильник на пару часов, чтобы охладить.
- Украсьте салат раковыми шейками, стругаными трюфелями, зеленью и рубленым ланспиком.

