



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:
Протокол № 2 от 31.10.2025 г.
Председатель МК Макух /Е.В. Макух/



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
Ж.А. Бушель

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по МТБ:
Коротаева /Е.А. Коротаева/
"10" 11 2025 г.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии»
Группа 25, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 год

Быть поваром – великое призвание.
Ведь это, согласитесь, мастерство!
И блюдам поэтичные названия,
Дарить с восторгом,
Восклицая, каково!
Пусть этот конкурс станет лишь началом,
Мгновеньем на пороге мастерства.
Быть поваром всегда же означало,
Дарить любовь и свет тепла.

Сценарий конкурса профмастерства «Лучший по профессии»

Время проведения: 04 ноября 2025 года

Место проведения: ГАПОУ СО " ПТ им О.В. Терёшкина" Мастерская " Поварское дело"

Участники конкурса: Студенты группы 25 - 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Тема: Приготовление, оформление и отпуск «Салат из белокочанной капусты» и "Винегрет овощной"

Цели и задачи конкурса: Выявить лучшего по профессии.

- Конкурс проводится с целью повышения интереса к своей будущей профессии, престижности и ее социальной значимости.
- Развитие интереса к профессиональной деятельности и готовность постоянно совершенствовать свои знания, умения и навыки.
- Выявление мастерства, индивидуальных, творческих способностей у конкурсантов.
- Самоконтроль в командной работе, умение работать в коллективе.

ХОД МЕРОПРИЯТИЯ

Здравствуйте. Приветствую всех участников конкурса, жюри, гостей, студентов! Сегодня мы проводим конкурс профессионального мастерства

Сегодня наш конкурс будет оценивать жюри в следующем составе:

Председатель жюри: Методист Трубина Н.А.

Член жюри: Зам. директора по МТО и ПО Коротаева Е.А.

Член жюри: Старший мастер - Васильева А.С.

Участники конкурса:.....

Ребята, практически ни одно праздничное застолье не обходится без салатов. Винегрет овощной и Салат из белокочанной капусты удивительно гениальны в своей простоте, способе украшения и подачи охлажденных закусок. Холодное блюдо, приготовленное из различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, подаваемых порционно.

Салат из свежей капусты пришёл к нам из Голландии. В голландской кулинарной книге 1667 года "Разумный повар" есть рецепт, который автор приписывает своей голландской хозяйке, она смешивала тонкую соломку из капусты с растопленным сливочным маслом, уксусом и растительным маслом. В русской и советской кухне салаты из свежей капусты выступают как самостоятельным блюдом, так и гарниром к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам. Их готовят из белокочанной и краснокочанной капусты. Нашинкованную и протёртую с солью капусту отжимают, маринуют в уксусном растворе, добавляют тёртую сырую морковь, заправляют сахаром и растительным маслом и оформляют рубленным зелёным луком.

Самый распространённый рецепт капустного салата появился недавно, благодаря изобретению майонеза, в середине 18 века.

Процесс приготовления и оформления представляет собой подготовку необходимых ингредиентов: нарезать одинаково тонко, красиво заправить специями и маслом, и аккуратно горкой укладывают в порционную посуду (в салатницы или в вазочки) украшают верхний слой салата зеленью.

Этапы приготовления салата из белокочанной капусты:

1. Подготавливают овощи (очищают, моют)
2. Капусту шинкуют соломкой, добавляют соль, уксус и нагревают при непрерывном помешивании.
3. Капусту охлаждают.
4. Нарезают свежие яблоки ломтиком, морковь – соломкой.
5. Капусту смешивают с нарезанными яблоками и морковью.

6. Добавляют сахар и растительное масло.
7. При отпуске украшают зеленью.

Единственным салатом, который можно записать в русские, пожалуй, винегрет. Винегрет появился в России в начале 19 века, состоит он из отварных овощей: свеклы, картофеля, моркови, а также лука и капусты. Овощи и картофель нарезают кубиком, лук кладётся в умеренном количестве. Иногда добавляют солёный огурец, брюкву, клюкву или квашеную капусту – вот это уже чисто русские черты.

Винегрет – салат на столах простых граждан появился в первой половине 20 века.

Этапы приготовления Винегрета овощного.

- 1.Подготовленные овощи отваривают (картофель, свеклу, морковь) охлаждают.
- 2.Солёные огурцы нарезают ломтиком или кубиком.
- 3.Очищают овощи и нарезают ломтиком или кубиком.
- 4.Репчатый лук нарезают полукольцами.
- 5.Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.
- 6.Укладывают горкой в порционную посуду и украшают зеленью.

Основные критерии оценки:

- Внешний вид участников спец. одежда:
- Организация рабочего места, соблюдение т/б и санитарии:
- Правильная технология приготовления салатов и затраченное время 40 мин.
- Творчество и оригинальность:
- Вкусовые качества.

Студенты приступают к приготовлению блюд, затем жюри оценивает работу.

Поварское искусство приобретается с опытом. Но только настоящему талантливый человек достигнет больших высот в этой профессии. Любовь к творчеству и желание приносить радость окружающим - залог успеха.

Подведение итогов. Подсчет баллов, жюри объявляет общие результаты конкурса и итоговые результаты. Награждение. Вручение грамот.

Приложение 1

Ингредиенты для салата из белокочанной капусты на 2 порции.

☞ Капуста белокочанная свежая (340 граммов)

☞ Яблоки свежие (46 граммов)

☞ Морковь свежая (50 граммов)

☞ Уксус 3 % (40 граммов)

☞ Сахар (20 граммов)

☞ Соль (6 граммов)

☞ Масло растительное (20 граммов)

☞ Петрушка, укроп (2 веточки)

Выход: 200 гр. на 1 порцию.

Время для приготовления: 20 минут.

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль, уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Прогретую капусту охлаждают. Морковь нарезают соломкой, свежие яблоки ломтиком, овощи смешивают добавляют сахар и масло. При подаче украшают зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: Форма нарезки одинаковая - небольшой соломкой. Цвет капусты слегка кремовый. Запах- капусты и уксуса, вкус- в меру солёный, слегка кисло-сладкий, консистенция- сочная хрустящая.

Температура подачи- 14 градусов. Срок хранения в не заправленном виде не более 2 часов.

Ингредиенты для Винегрета овощного на 2 порции.

- 1.Картофель (116 граммов)
- 2.Свекла (76 граммов)
- 3.Морковь (50 граммов)
4. Огурцы солёные (76 граммов)
5. Лук репчатый (70 граммов)
6. Масло растительное (40 граммов)

Выход на 1 порцию 200 грамм.

Время для приготовления: 20 минут.

Технология приготовления:

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные солёные огурцы нарезают ломтиками или кубиком. Репчатый лук нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Требование к качеству:

Овощи должны соответствовать форме нарезки.

Консистенция: овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы – твёрдыми и хрустящими.

Вкус острый, соответствующий варёным овощам, солёным огурцам. Цвет-светло – красный. Температура подачи 14 градусов. Срок хранения, заправленного винегрета- 1 час.

ИНСТРУКТАЖ
ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
конкурса профессионального мастерства

«Приготовление, оформление и отпуск «Салат из белокочанной капусты.
Винегрет овощной»

Перед началом работы:

1. Надеть спецодежду (проверка внешнего вида, личной гигиены, наличие комплекта спец. одежды, сменной обуви)
2. Убрать волосы под колпак (длинные ногти и лак, заколки - не допускаются)
3. Организовать рабочее место. Надеть перчатки
4. Подготовить инвентарь для работы

Во время работы

1. Следить за санитарным состоянием на рабочем столе.
2. Соблюдать технику безопасности с ножом, переносить нож только лезвием вниз.
3. Соблюдать правила безопасности при переноске мытых овощей.
4. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены (должны быть перчатки, полотенце)

По окончании работы необходимо:

1. Убрать рабочее место.

Техника безопасности при работе с ножом.

До начала работы следует проверить

1. Проверить целостность ножа (крепление рукоятки и лезвия).
2. Проверить заточку ножа.
3. Санитарное состояние.
4. Начинать работу только сухим ножом.

Во время работы следует:

1. Не работать с ножом по направлению к своему телу.
2. Крепко держать рукоятку ножа.
3. Следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими.

4. Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх.
 5. Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними, не пытаться поймать падающий нож.
 6. Не использовать кухонный нож не по назначению.
 7. Мыть нож после каждого применения.
- По окончании работы.
1. Нож промыть, вытереть сухим полотенцем. Убрать рабочее место.
 2. После окончания работы произвести санитарную уборку.

ИНСТРУКТАЖ
ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
конкурса профессионального мастерства

№ п/п	Фамилия, имя	роспись
1		
2		
3		
4		
5		
6		

«Приготовление, оформление и отпуск «Салат из белокочанной капусты.
Винегрет овощной»

Провела инструктаж _____ Куратор группы Фаттахова С.А.

Приложение 3

Критерии оценивания:

Внешний вид участников спец. одежда:

1. Китель,
2. Брюки,
3. Фартук,
4. Головной убор (волосы под колпаком),
5. Сменная обувь

- от 0 до 5 баллов.

Организация рабочего места, соблюдение т/б и санитарии:

1. Перчатки,
2. Полотенце вискозное,
3. Соблюдение т/б: не порезались ножом во время работы, плохие привычки,
4. Порядок на рабочем месте, уборка рабочего места,
5. Санитария и гигиена.

- от 0 до 5 баллов.

Правильная технология приготовления.

от 0 до 5 баллов.

Творчество и оригинальность:

Презентация выполненного задания. Оформление и отпуск холодных блюд.

от 0 до 2 баллов

Вкусовые качества:

1. Консистенция,

2. Вкус

от 0 до 2 баллов

Приложение 4

Русские салаты: история происхождения

Салаты не специфичны для традиционной русской кухни. Таково мнение всех, кто серьезно изучал кулинарные обычаи наших предков. Единственным салатом, который с натяжкой можно записать в «русские», пожалуй, **винегрет**.

Винегрет появился в России в начале 19 века, вернее, в это время появились письменные свидетельства его существования в России. Название «винегрет» происходит от французского vinaigrette, то есть, заправка из уксуса, оливкового масла и соли. Именно с такой заправкой принято подавать салат. Состоит он из отварных овощей: свеклы, моркови, картофеля, лука и капусты. Овощи и картофель нарезаются кубиками, лук кладется в умеренном количестве. Иногда добавляют соленый огурец, брюкву или клюкву и квашеную капусту — вот это уже чисто русские черты. Допускается: маринованный зеленый горошек, свежая рубленая зелень. **Винегрет** — единственный салат на столах простых граждан в первой половине 20 века. Присоединившийся в 20-х годах оливье готовился далеко не в каждой семье и был по-своему деликатесом.

Основные салаты советского времени — это оливье («Столичный»), сельдь под шубой и мимоза. Характерная особенность: салатами называлось все, что измельчалось и перемешивалось с майонезом, несмотря на состав компонентов. Отдельно стоит категория слоеных салатов, родоначальником которых можно считать сельдь под шубой. Настоящий салатный разгул начался уже в постсоветскую эпоху, и за последние 15 лет явил миру как истинные шедевры и образцы безупречного вкуса, так и монстров, поражающих воображение, желудки и печень.

Сельдь под шубой

Существует прекрасная романтическая легенда про купца **Анастаса Богомилова**, который придумал этот салат, чтобы спасти свои трактиры от пьяных дебошей и драк. Было это в 1918 году. Пролетарии, наполнившие богомиловские трактиры, встречали Новый год с блюдом, приготовленным поваром Аристархом Прокопцевым, под прозвищем **Ш.У.Б.А.** (Шовинизму и Упадку — Бойкот и Анафема), а народом названный просто «селедка под шубой». Красный цвет свеклы символизировал красное знамя революции, а входящие в состав сельдь и картофель были классической пролетарской закуской. Посетители активно закусывали новым салатом, меньше пьянели, не дрались и были довольны. На самом деле сложно поверить, что в разгар гражданской войны пролетарии всюду праздновали Новый год, но таковы свойства всех легенд. Во всяком случае у нас есть выбор — верить или придумать свою. Старожилы рассказывают, что селедка под шубой стал появляться на советских столах во второй половине 60-х годов 20 века и только к середине следующего десятилетия стал массовым.

Традиционный салат «сельдь под шубой» состоит из измельченных на терке вареных овощей (свекла, морковь, картофель), соленого филе сельди и соуса провансаль. На блюдо укладывается первым слоем сельдь, и по слою каждого овоща, слои сдабриваются провансалем, верхний слой обязательно свекольный. Верх украшается свежей зеленью. В традиционном рецепте не было репчатого лука или яиц, вкус нейтральный, не острый. Перед подачей выдерживается в холоде. Это классический новогодний салат, входящий в четверку обязательных для новогоднего застолья кушаний: шампанское, мандарины, оливье и сельдь под шубой.

Мимоза

По непроверенным данным, он появился в СССР в начале 70-х. Состоит из консервированной рыбы (горбуша, сайра, сардина), вареных яиц, лука, сыра и майонеза. Ингредиенты, как правило, измельчаются на терке, рыба раздавливается ложкой. Название получил от сходства с цветками мимозы (готовый салат посыпается кусочками яичных желтков). Иногда добавляется замороженное сливочное масло. Ингредиенты перетирают и укладывают слоями (до 10 слоев), после чего готовый салат выдерживают в холодильнике. Несмотря на безграмотное сочетание продуктов (яйца и рыба), он получил широкое распространение и породил несколько десятков вариантов.

К тройке советских лидеров можно прибавить салат из крабов, позже трансформировавшийся в салат из крабовых палочек. В составе были

консервированные крабы, зеленый горошек, маринованные грибы, вареный рис, морковь, яйца, лук, укроп и заправка в виде майонеза. Компоненты нарезались кусочками средней величины, от этого выигрышно смотрелись все элементы — от маленьких рисинок и частичек зелени до достаточно больших частей крабов, моркови и яиц. В идеале все части должны быть разного размера.

Эпоха советского салата началась с восстановления оригинального рецепта известного салата **Люсьена Оливье**, вернее попытки приближения к нему. Салат появился в 20-е годы и имел упрощенный состав. Получив название «**Столичный**», он подавался в ресторанах Москвы и имел все тот же успех, что и его изысканный предок французского происхождения. Одним из главных секретов был майонез. Дело в том, что промышленный майонез начал выпускаться в СССР лишь во второй половине 30-х, а массовое производство началось только с начала 50-х. Именно майонез, такой загадочный и шикарный по советским понятиям соус, делал оливье самым любимым салатом. ореол элитарности поддерживался и дефицитом майонеза. Продавался он лишь в столице и Ленинграде. Все труднодоступное намного вкуснее, и неудивительно, что этот соус стал синонимом заправки вообще и породил массу интересных и чудовищных салатов с расчетом на заправку майонезом. Именно любовь советского человека к майонезу дает право считать советским всякий салат, заправленный этим соусом с поправкой на специфику продуктов.

Оливье

За сто с лишним лет приобрел массовую популярность и любовь, стал, можно сказать, синонимом слова «салат» у советского человека, вобрал в состав некоторые спорные продукты и трансформировался в овощной салат с одним мясным элементом.

Оригинальный рецепт конца 19 века, включавший в себя редкие и дорогие продукты, был скорее блюдом-ассорти. Раковые шейки, паюсная икра, рябчики были основными в салате и только слегка оттенялись яйцами, оливками, каперсами, корнишонами, свежими огурцами, яблоком и листьями салата.

В советскую эпоху раковые шейки заменили морковью, корнишоны соленым огурцом, каперсы зеленым горошком, а рябчика докторской колбасой. Лишь яйца и майонез остались от прежнего рецепта, но если учесть разницу деревенских и магазинных яиц, а также промышленного и приготовленного из оливкового масла и желтка майонеза, то станет ясно, что советский салат оливье на 100 % отличается от оригинала. Но с потерей калорийных деликатесов он приобрел главное — он стал намного легче и проще в приготовлении. Используя это достоинство, можно приготовить неплохой салат, состоящий из курятины, яиц (деревенских), каперсов, оливок, яблока,

свежих огурцов и изготовленного самостоятельно майонеза (1 желток, щепоть соли, чайная ложка сахара и 150 миллилитров оливкового масла).

Интересно! Считается, что родиной этого вида закусок является Франция. И именно оттуда они пришли в Россию. Этим и объясняется факт, что названия многих из них французские, хотя во времена СССР блюдам стали придумывать более привычные русскому человеку «имена». Хотя в мировой кулинарии есть и прямо противоположные случаи. Как, например, с «Оливье». Вы знали, что в оригинальном исполнении это блюдо является одним из самых изысканных в мире? Нет? Придуман он был французским поваром. Люсьен Оливье – в прошлом один из самых известных поваров Москвы, который открыл ресторан «Эрмитаж». При оформлении заведения он понял, что русской столице недостает французского шика. И попытался компенсировать это роскошным убранством ресторана.

Но роскоши показалось мало, и он решил создать особое блюдо, способное передать всю изысканность французской кухни, но сохранить при этом «русский дух». Так родился «Оливье». В оригинальной рецептуре его состав был поистине шикарный: филе рябчиков, телячий язык, раковые шейки, черная икра, омар, каперсы, паста кабуль (из сои). Все это великолепие дополняли вареные яйца и картофель, консервированные корнишоны. В качестве заправки использовался соус «Провансаль».

Интересно, что по оригинальному замыслу картофель, яйца и корнишоны должны были выступать, скорее, декором и передавать тот самый «русский дух». Они укладывались горкой посреди тарелки, а вокруг них размещались основные ингредиенты. Однако посетители ресторана «Эрмитаж» взяли обычное дело перемешивать все составляющие перед едой. Изобретатель решил не противиться народной привычке, тем более что такое сочетание понравилось ему по вкусу.

Помимо того, что официально родиной большинства салатов считается Франция, история этого блюда пестрит множеством забавных событий.

Оригинальный салат фьюжен:

Слово "фьюжен" произошло от английского fusion - "слияние, проникновение, объединение". В кулинарии этим словом обозначают модный стиль, при котором блюда готовят из несочетаемых (на первый взгляд) продуктов. Этаким микс старых проверенных рецептов Европы (с давно устоявшимися традиционными продуктами и способами их обработки) и модных веяний национальных кухонь Юго-Восточной Азии, Японии, Индии (с их специями, необычными соусами и традиционным для них набором овощей, фруктов и других видов пищи).

Немного истории исторически сложилось, что первые блюда в стиле фьюжен появились на Шри-Ланке, где современная национальная еда - это смесь ароматных местных специй и способов обработки пищи с компонентами блюд, рецепты которых оставили здесь европейские колонизаторы и охотники за местными сокровищами (специями). История кулинарии - это постепенное продвижение традиций местных кухонь по всему миру, распространение овощей, фруктов, злаковых по континентам земного шара. В начале 20-х годов прошлого столетия на Гавайи переселились японцы, тогда произошло смешение американской еды с традициями Востока. В 70-х годах прошлого века в Америке эта тенденция получила название "фьюжен", когда Калифорнию населили народы разных культур, привезя с собой традиции своей кулинарии. Первый ресторан с кухней фьюжен был открыт в Лос-Анджелесе. Фьюжен и кулинария Стиль фьюжен в современной кулинарии подразумевает не только слияние традиций разных культур в приготовлении блюд, но и замещение экзотических ингредиентов на местные, более привычные и доступные в данной местности продукты. Фьюжен позволяет адаптировать блюда к кулинарным традициям и вкусам местного населения (например, пикантные индийские специи заменяют менее обжигающими, баранину заменяют курицей или свининой и т. п.). Этот стиль позволяет использовать необычные сочетания продуктов (шоколад и сало, пельмени и орехи, мясо и кофе и т. п.). Но что бы ни готовили: суп, борщ, плов или салат - фьюжен (рецепт в данном случае позволяет использовать любые продукты) подразумевает отменное качество продуктов, сбалансированность и незабываемый вкус. Салат в стиле фьюжен Любой салат, который вы хотите приготовить, при некоторых изменениях в составе может стать "фьюженом". Даже всем знакомое "Оливье": добавьте к привычной колбасе крабовые палочки или креветки и получите салат фьюжен, рецепт которого будет уникальным. Главное - сбалансировать вкус.

История салатов

История салатов начинается с первых салатов, которые, насколько нам известно, были придуманы римлянами ещё до рождения Христа в эпоху изобилия, бесплатного рабского труда и грандиозных многодневных пиров. На римских пирах было заведено подавать блюда из трав и овощей, приправленные мёдом, солью и уксусом. Слово *salato* или *salata* (солёный) обозначало «блюдо с заправкой». Обычно салат состоял из листьев латука, эндивия, лука, заправленных оливковым маслом с мёдом и уксусом, и подавался к мясу. Следовательно, происхождения салата от названия одноимённого овоща неверно. Как раз салат, то есть латук, листья которого были непременным ингредиентом любого римского салата и получил своё имя от названия блюда.

Тёмное средневековье вычеркнуло из кулинарии возможные десятки чудесных рецептов, целое тысячелетие римский салат так и остался

неизменным, хотя некоторые вариации всё-таки допускались. Например, в составе салата появился сыр, мята и петрушка.

Новая история салата начинается в эпоху Возрождения.

Пища становится изящной, разнообразной, появляются новые продукты, сорта вин, строгие правила этикета. Салат становится обязательным дополнением к торжественному столу. Активней всего салаты делали во Франции: экспериментировали с овощами и травами, смешивали разные сорта листьев салата (латука), сыра, добавляли свежие огурцы, артишоки и спаржу. Весь 17 век прошёл в экспериментах с ингредиентами, и к 18 веку в салатах стали появляться не только наземные овощи, но и корнеплоды. К нежным, сбалансированным салатам французы подбирали соответствующие заправки. В ход шло вино, изысканные уксусы, лимонный сок, почти обязательными были оливковое масло и соль. Появилось интересное новшество – измельчённые душистые травы и пряности.

История салатов до 19 века состояла исключительно из свежих овощей, трав, корнеплодов и фруктов. В 19 веке в салате появляются мясные составляющие, отварные овощи и корнеплоды, а также солёные, квашеные и другие продукты. Наконец, в 19 веке в салатах появились варёные яйца. Впоследствии именно яйца станут основой для любого советского салата. Конец 19 века можно считать началом эры майонезной заправки. Майонез и раньше подавался к некоторым блюдам и салатам, но только в России этот соус перемешивали с салатами. Многочисленные рестораны старались угождать публике и готовили самые разнообразные салаты специально «под майонез». Предположительно, впервые майонез смешал с салатом мсье Оливье, первоначально использовавший майонез как отдельный соус для своего блюда. Завсегдатаи ресторана, где работал Люсьен Оливье, перемешивали аккуратно разложенные ингредиенты с соусом, превращая его в салат вполне современного вида. В угоду клиентам, которые всегда правы, французский повар сам начал смешивать майонез с салатом, чем дал толчок целому течению в современной русской кулинарии и нельзя сказать, что это лучшее, что можно было позаимствовать из французской кухни.

В 20 веке в салаты уже попадают все виды мяса, рыбы, грибы, консервированные бобы и кукуруза, все виды фруктов. Салат перестаёт быть вспомогательным блюдом или закуской, он переходит в разряд самостоятельных блюд. Например, салат Оливье или Столичный может заменить собой все блюда на праздничном столе. Если в 19 веке рыба и схожие продукты вводятся в салат с осторожностью (в оливье конца 19 века присутствовала паюсная икра и раковые шейки), то в 20 веке в салаты попадают все виды морепродуктов: креветки, омары, кальмары, моллюски.

В советской России салаты были признаком шика, праздником, элементом буржуазной жизни. Являясь символом хорошей сытой жизни, салаты из ресторанной кухни перешли в дома обычных граждан, многократно изменяясь и упрощаясь. В советских салатах появляются колбаса, зелёный горошек, консервированная рыба, плавленый сыр, крабовые палочки, а

вместе с этим практически исчезают листья свежего салата. Основной заправкой становится майонез и подсолнечное масло. Но это уже невесёлая история салатов советского и постсоветского времени, а в мире всё намного разнообразней и совсем не так однозначно.

Топ-10 наиболее необычных фактов о салатах:

1. Это блюдо готовили еще древние римляне. Жители великой империи славились не только развитой культурой и мастерством ведения войн, но и слыли грамотными в гастрономическом смысле. Они еще тогда поняли и оценили роль овощей и зелени в рационе, важность витаминов и клетчатки для правильной работы ЖКТ. Тогда они готовили салаты в основном из зелени и пряных трав. Традиционным считалось сочетание петрушки, эндивия, лука. В качестве заправки использовали мед и соль.
2. «Вторая родина» салатов – Франция – возродила традицию употребления этого блюда. Эта страна также подарила миру сотни изысканных рецептов. Однако в Средние века, когда начала расти популярность холодных закусок, они состояли лишь из смеси овощей и подавались холодными. Мясные и рыбные продукты в них начали добавлять значительно позже.
3. Именно во Франции в XVIII веке родилась особая специальность: мастер салатов. Готовили эти закуски в особых помещениях, и обязательным атрибутом повара были белые перчатки.
4. Приглянулись салаты и европейским монахам. Однако в их интерпретации рецептура была немного изменена. В состав добавлялась цветы: настурция, лепестки роз, фиалки.
5. На русских застольях такие закуски появились после XVIII века. Не любили в России смешивать ингредиенты. Поэтому и овощи подавались к столу сырыми и вареными, но именно отдельно от основных блюд. Обычно это были: редька, тыква, свекла, горох. И только с первой половины XVIII века, наконец, была перенята европейская привычка смешивать несколько ингредиентов. Однако и здесь русские остались верны своим традициям. В состав включили те же корнеплоды и овощи, которые обычно присутствовали на столах по отдельности.
6. В США салаты стали популярными с XIX века, а уже к началу XX столетия – и в других странах. При этом в понимании западных кулинаров основными ингредиентами блюда служили зелень, овощи, а чуть погодя начали добавляться мясные и морепродукты. А вот корнеплоды в сыром виде не принято было использовать. Так как подземные овощи считались «нечистыми». Именно поэтому появился винегрет – особая категория салата с отварными корнеплодами.

7. «Мода» есть салаты в последнюю очередь пришла в Азию и Австралию. Однако именно здесь возникла особая традиция их подачи в ресторанах. Клиентам предлагалось несколько видов этой закуски на выбор. Вскоре salad bars появились в Западной Европе и США.
8. Самым популярным в мире является салат «Цезарь». Притом его известности сильно способствовала Уоллис Симпсон – супруга британского короля Эдварда III. Она обожала калифорнийские вечеринки и званые вечера и неизменно просила включить в меню «Цезарь».
9. Самый скандальный салат, вошедший в Книгу рекордов Гиннесса. Этот титул тоже относится к «Цезарю». Проблема в том, что авторство блюда оспаривается до сих пор. Известной версией является то, что изобрел «Цезарь» в 1924 году повар из тихуанского ресторана (Мексика). И якобы произошло это случайно. Когда в заведение набилось много клиентов, но не хватило продуктов, шеф соорудил закуску из того, что осталось в кладовке. Но как утверждает автор книги аутентичных рецептов, придуман «Цезарь» был поваром из Чикаго, и назван в честь императора. И случилось это гораздо раньше, а тихуанский повар лишь вовремя вспомнил рецепт и эффектно преподнес его публике. «Цезарь» еще не раз попадал в книгу Гиннесса. На протяжении многих лет его не единожды делали громадными порциями (весом в 2–3 тонны), что незамедлительно фиксировалось в качестве рекорда.
10. Самый русский. Это винегрет. Придуман он был в первой половине XIX века, и то только потому, что на Руси очень уважали корнеплоды и неизменно дополняли ими трапезу. В иных странах мира отдавалось предпочтение «наземным» овощам. В оригинальной рецептуре содержались: вареные свекла, картофель, морковь, свежий лук и соленья: огурцы, квашеная капуста. Заправкой служил разбавленный уксус и растительное масло.