

Нетрадиционный взгляд на салат

На столе - тазики оливье



Салат оливье - самый знаменитый, самый новогодний русский салат, был, как известно, изобретен в начале 60-х годов XIX века французским поваром Люсьеном Оливье, владельцем московского трактира «Эрмитаж». Тогда в его состав (а поначалу блюдо именовалось «Майонезом из дичи») входили рябчики, паюсная икра, вареные раки, каперсы, домашний майонез провансаль. Но шло время, менялась культура и достаток народа. Салат оливье трансформировался вместе со страной. Одни ингредиенты исчезали, другие (куриное мясо, докторская колбаса, морковь, лук, зеленый горошек) добавлялись. Не менялась только народная любовь к салату-празднику, особенно усилившаяся после появления фильма «Ирония судьбы».

Недавно десятки шеф-поваров из разных оренбургских ресторанов объединили свои усилия, чтобы приготовить огромный салат - его вес составил 1841 кг. До сих пор рекордные салаты оливье готовились в Сыктывкаре (1007 кг) в 2009 году и в Павлодаре (1500 кг) в 2010 году. Первоначально в Оренбурге планировалось приготовить оливье весом в 1743 кг - это год основания города.

Однако вес салата превзошел все ожидания. На его приготовление ушло 220 кг картофеля, 40 кг лука, 80 кг моркови, 180 кг свежих огурцов, 20 кг зелени, 500 кг колбасы, 170 кг соленых огурцов, 260 л майонеза, 5040 яиц и 136 кг зеленого горошка.

Самая первая порция салата-рекордсмена продана на благотворительном аукционе за 50 000 руб., деньги пошли в помощь одному из детских домов. В финале мероприятия приготовленный салат был роздан для дегустации горожанам, а большие его порции экспресс-почтой отправились авторам и актерам «Иронии судьбы» - Эльдару Рязанову, Барбаре Брыльске, Андрею Мягкову.